



vEGGs – w 100 % roślinny zamiennik jajka



- do pieczenia i gotowania
- tylko naturalne składniki
- odpowiednik 20 jajek



BEZ GLUTENU



DLA WEGAN



BEZ CHOLESTERORU,
BEZ TŁUSZCZY NASYCONYCH I TRANS



100% NATURALNY

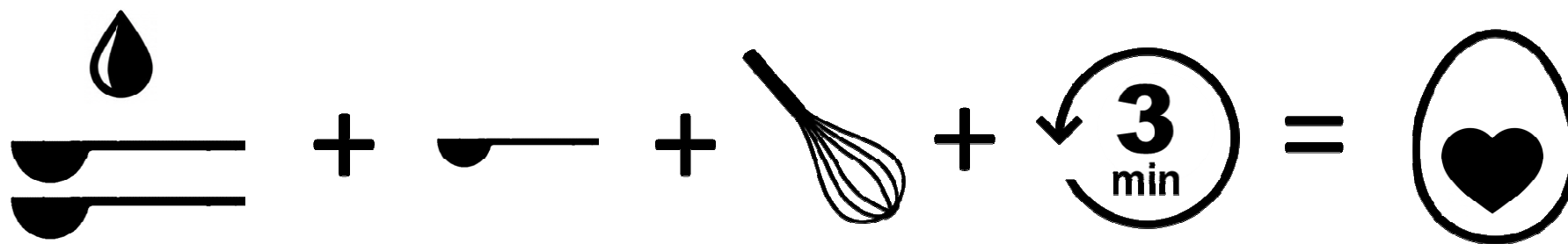


BEZ ALERGENÓW



BEZ GMO

Łatwy i szybki w przygotowaniu



Wystarczy nalać 50 ml wody do miski (2 miarki), dodać 5 ml vEGGS proszku (1 mała miarka), intensywnie wymieszać trzepaczką lub widelcem i odczekać 3 minuty. vEGGs jest gotowy!

*Obie miarki znajdują się w opakowaniu .

Naturalny w 100% skład:

teksturowane białko sojowe, mąka z cieciorzki, mielone nasiona chia (*Salvia hispanica*), mąka sojowa, płatki drożdżowe (drożdże nieaktywne), pomidory suszone, cebula suszona, ekstrakt drożdżowy, inulina (błonnik z cykorii), kmin rzymski, czosnek suszony, burak suszony, kakao, sól himalajska, pieprz, sól wędzona naturalna.

Szerokie zastosowanie:

Ciasta



Muffiny



Naleśniki



Panierka



Burgery,
kotlety



Ciastka



Placki



Kluski



Zapiekanki



Opakowanie



Przyjazne środowisku opakowanie. Zarówno karton jak i torebka na produkt są w 100% roślinne i biodegradowalne.



Gotowanie i pieczenie z vEGGs ma pozytywny wpływ na środowisko. Produkcja kurzych jaj wymaga wielokrotnie więcej wody i energii niż produkcja vEGGs.



Kura musi zjeść około 5 000 kcal żywności, aby wyprodukować jajka o kaloryczności 1 000 kcal. Z punktu widzenia efektywności energetycznej, produkcja jaj ma efektywność tylko na poziomie 20%.



Większość jajek pochodzi od kur trzymanyh w klatkach, które nie mają dostępu do światła słonecznego, świeżego powietrza i trawy. Brak możliwości oddania się naturalnym aktywnościom i zaspokożenia naturalnych potrzeb (składanie jaj, drapanie ziemi, latanie, ustanowienie hierarchii społecznej) powoduje ogromny stres i cierpienie fizyczne. Korzystanie z vEGG zmniejsza liczbę kurcząt cierpiących w tych warunkach.