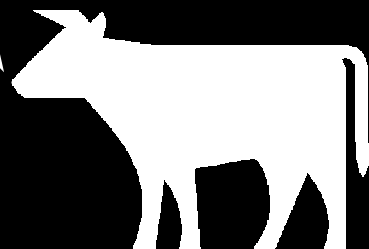


BURGER MIX



BURGER MIX - w 100 % roślinny zamiennik mielonego mięsa



- bogaty w białko i błonnik
- tylko naturalne składniki
- z każdego opakowania można przygotować 5 wegańskich burgerów lub 500g mielonego mięsa



BEZ GLUTENU



DLA WEGAN



BEZ CHOLESTEROLU,
BEZ TŁUSZCZY NASYCONYCH I TRANS



BOGATY W BŁONNIK



BOGATY W BIAŁKO

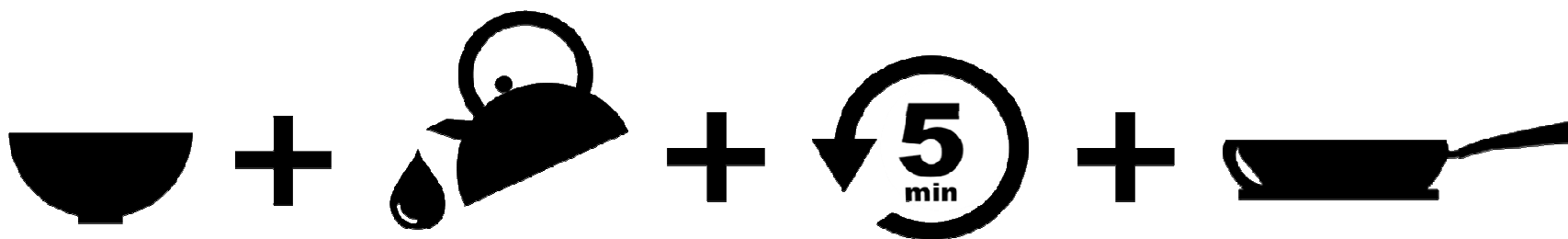


100% NATURALNY



BEZ GMO

Łatwy i szybki w przygotowaniu



Wystarczy wymieszać zawartość torebki z 300 ml gorącej wody, dobrze zamieszać i odstawić na 5 minut. Używać jak mielonego mięsa: uformować kotlety lub klopsiki, podpiec na patelni do tacos lub spaghetti.

Naturalny w 100% skład:

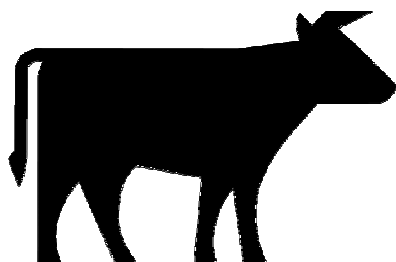
teksturowane białko sojowe, mąka z ciecior, mielone nasiona chia (*Salvia hispanica*), mąka sojowa, płatki drożdżowe (drożdże nieaktywne), pomidory suszone, cebula suszona, ekstrakt drożdżowy, inulina (błonnik z cykorii), kmin rzymski, czosnek suszony, burak suszony, kakao, sól himalajska, pieprz, sól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

Szerokie zastosowanie:

Po prostu wystarczy zastąpić mielone mięso we ulubionym przepisie. Korzystając z Burger Mix można przygotować burgery, klopsiki, spaghetti bolognese, lasagne, tacos, nachos, burrito, zapiekanki, dania typu stir-fry, jako dodatek do pizzy, jako nadzienie do pomidorów, papryki, pierogó, z ryżem, z wrapami i wiele innych.

Szerokie zastosowanie:

Produkcja 1000 kcal wołowiny wymaga 36.200 kcal paszy! Skuteczność energetyczna produkcji żywności ze zwierząt jest bardzo niska.



BURGER WOŁOWY

Burger wołowy VS Burger mix

90g



BURGER MIX

17	BIĄŁKO (g)	12
7	TŁUSZCZE NASYCONONE (g)	0
80	CHOLESTEROL (mg)	0
0	OMEGA 3 (mg)	400
17	TŁUSZCZ (g)	2
209	KALORIE	128
0	BŁONNIK (g)	7
12%	ŻELAZO (RDA)	16%
√	ŹRÓDŁO BIAŁKA	√
?	BEZ ANTYBIOTYKÓW	√
?	BEZ HORMONÓW	√
√	BEZ GMO	√
√	BEZ GLUTENU	√