*Sugerencia de presentación

EMPANADILLAS AL CURRY VEGETAL

Ref. 0001

Vegano

Producto congelado. Mantener a -18 ºC. Una vez descongelado no volver a congelar.

PESO NETO: 400g

SIN COLESTEROL / SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS

EMPANADILLAS AL CURRY VEGETAL

INGREDIENTES: Harina de **trigo**, agua, aceite de maíz, patatas, curry en polvo, sal y azúcar.

CONSEJOS DE PREPARACIÓN

Una vez descongelado freír en aceite bien caliente durante unos minutos hasta que estén dorados.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION	
Valor medio por 100g / 100g average value	
Valor energético / Energy value	170 Kcal (711 kJ)
Grasas / Fats	0,7 g
de las cuales saturadas / of which saturated	0 g
Hidratos de carbono / Carbohydrates	37 g
de los cuales azúcares / of which sugar	6,3 g
Fibra alimentaria / Alimentary fiber	5,3 g
Proteínas / Proteins	3,7 g
Sal / Salt	0,8 g

Unión Vegetariana Española CERTIFICADO IVVE VEGANO

*Sugerencia de presentación

RODAJAS VEGETALES

Ref. 0002

Vegano

Producto congelado. Mantener a -18 ºC. Una vez descongelado no volver a congelar.

PESO NETO: 500g

SIN COLESTEROL / SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS

RODAJAS VEGETALES

INGREDIENTES: Proteína de **soja** texturada, proteína de **trigo**, aceite de maíz, algas, azúcar y sal.

CONSEJOS DE PREPARACIÓN

Una vez descongelado se puede preparar guisado, frito o al horno adobándolas con las especias que desee. Puede guisarlas en la salsa que guste unos 15-20 minutos a fuego lento y cubierto.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION	
Valor medio por 100g / 100g average value	
Valor energético / Energy value	180 Kcal (753 kJ)
Grasas / Fats	6,9 g
de las cuales saturadas / of which saturated	2,7 g
Hidratos de carbono / Carbohydrates	11,4 g
de los cuales azúcares / of which sugar	0,2 g
Fibra alimentaria / Alimentary fiber	3,5 g
Proteínas / Proteins	18 g
Sal / Salt	2 g

Unión Vegetariana Española CERTIFICADO IVVE VEGANO

*Sugerencia de presentación

CARNE VEGETAL

Ref. 0003

Vegano

Producto congelado. Mantener a -18 ºC. Una vez descongelado no volver a congelar.

PESO NETO: 250g

SIN COLESTEROL / SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS

CARNE VEGETAL

INGREDIENTES: Proteína de **soja**, proteína de **soja** aislada, champiñones secos, aceite de **soja**, sal y azúcar.

CONSEJOS DE PREPARACIÓN

Una vez descongelado puede sofreírlas un poco y luego añadirlas a la salsa que desee dejándolas guisar unos 15-20 minutos. Acompañar con patatas, arroz, pasta o pan.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION	
Valor medio por 100g / 100g average value	
Valor energético / Energy value	245 Kcal (1025 kJ)
Grasas / Fats	15,5 g
de las cuales saturadas / of which saturated	9,7 g
Hidratos de carbono / Carbohydrates	9,1 g
de los cuales azúcares / of which sugar	1,7 g
Fibra alimentaria / Alimentary fiber	2,6 g
Proteínas / Proteins	17,4 g
Sal / Salt	1,8 g

Unión Vegetariana Española CERTIFICADO IVVE VEGANO

*Sugerencia de presentación

DELICIAS VEGETAL

Ref. 0004

Vegano

Producto congelado. Mantener a -18 ºC. Una vez descongelado no volver a congelar.

PESO NETO: 250g

SIN COLESTEROL / SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS

DELICIAS VEGETAL

INGREDIENTES: Proteína de **soja**, almidón de patata, alga marina, ñame, aceite de **soja**, sal, azúcar y colorante permitido.

CONSEJOS DE PREPARACIÓN

Una vez descongelado se puede preparar a la gabardina o adobarlas con ajo, limón y perejil sofreírlas un poco y añadir a la salsa que desee durante 5-10 minutos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION	
Valor medio por 100g / 100g average value	
Valor energético / Energy value	90 Kcal (376 kJ)
Grasas / Fats	1,0 g
de las cuales saturadas / of which saturated	0,9 g
Hidratos de carbono / Carbohydrates	19,6 g
de los cuales azúcares / of which sugar	5,3 g
Fibra alimentaria / Alimentary fiber	2,7 g
Proteínas / Proteins	0,7 g
Sal / Salt	2,3 g

Unión Vegetariana Española CERTIFICADO IVVE VEGANO

*Sugerencia de presentación

COSTILLAS VEGETAL A LA BARBACOA

Ref. 0005

Vegano

Producto congelado. Mantener a -18 ºC. Una vez descongelado no volver a congelar.

PESO NETO: 250g

SIN COLESTEROL / SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS

COSTILLAS VEGETAL A LA BARBACOA

INGREDIENTES: Proteína de **soja** texturada, **soja**, harina de **trigo**, tallo de champiñones, aceite de maíz y sal.
SALSA BARBACOA: Cebolla, ajo, tomate, vinagre, azúcar moreno, sal, almidón de maíz, salsa **soja** y aceite de maíz.

CONSEJOS DE PREPARACIÓN

Una vez descongelado pasar por la plancha o sartén con un poco de aceite y cuando estén casi listas poner la salsa de barbacoa que viene en el paquete al gusto.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION	
Valor medio por 100g / 100g average value	
Valor energético / Energy value	183 Kcal (767kJ)
Grasas / Fats	8,3 g
de las cuales saturadas / of which saturated	0 g
Hidratos de carbono / Carbohydrates	7 g
de los cuales azúcares / of which sugar	0 g
Fibra alimentaria / Alimentary fiber	25 g
Proteínas / Proteins	20,3 g
Sal / Salt	0,8 g

Unión Vegetariana Española CERTIFICADO IVVE VEGANO

*Sugerencia de presentación

VFC VEGETAL

Ref. 0006

Vegano

Producto congelado. Mantener a -18 ºC. Una vez descongelado no volver a congelar.

PESO NETO: 300g

SIN COLESTEROL / SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS

VFC VEGETAL

INGREDIENTES: Proteína de **soja** texturada, **soja**, almidón de maíz, harina de **trigo** y aceite de maíz.

CONSEJOS DE PREPARACIÓN

Una vez descongelado freír en aceite bien caliente durante unos minutos hasta que estén dorados.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION	
Valor medio por 100g / 100g average value	
Valor energético / Energy value	320 Kcal (1339 kJ)
Grasas / Fats	22 g
de las cuales saturadas / of which saturated	3,6 g
Hidratos de carbono / Carbohydrates	18 g
de los cuales azúcares / of which sugar	4 g
Fibra alimentaria / Alimentary fiber	1,7 g
Proteínas / Proteins	12,7 g
Sal / Salt	1,4 g

Unión Vegetariana Española CERTIFICADO IVVE VEGANO

*Sugerencia de presentación

FILETE VEGETAL A LA BARBACOA

Ref. 0007

Vegano

Producto congelado. Mantener a -18 ºC. Una vez descongelado no volver a congelar.

PESO NETO: 300g

SIN COLESTEROL / SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS

FILETE VEGETAL A LA BARBACOA

INGREDIENTES: Proteína de **soja** texturada, proteína de **soja** aislada, aceite de maíz, azúcar, sal, agua, harina de **trigo** y colorante permitido.

CONSEJOS DE PREPARACIÓN

Una vez descongelado puede laminarlos o cortar en daditos, sofreírlas y añadirlas en pasta o arroz. Incluso se puede guisar en cualquier salsa durante 5-10 minutos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION	
Valor medio por 100g / 100g average value	
Valor energético / Energy value	256 Kcal (1071 kJ)
Grasas / Fats	13,3 g
de las cuales saturadas / of which saturated	0,2 g
Hidratos de carbono / Carbohydrates	20,3 g
de los cuales azúcares / of which sugar	7,3 g
Fibra alimentaria / Alimentary fiber	3,7 g
Proteínas / Proteins	14,3 g
Sal / Salt	1,6 g

Unión Vegetariana Española CERTIFICADO IVVE VEGANO

*Sugerencia de presentación

JAMONCITOS VEGETAL

Ref. 0008

Vegano

Producto congelado. Mantener a -18 ºC. Una vez descongelado no volver a congelar.

PESO NETO: 250g

SIN COLESTEROL / SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS

JAMONCITOS VEGETAL

INGREDIENTES: Proteína de **soja** texturada, almidón de maíz, harina de **trigo** y aceite maíz.

CONSEJOS DE PREPARACIÓN

Una vez descongelado simplemente freírlas en aceite bien caliente hasta que estén dorados.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION	
Valor medio por 100g / 100g average value	
Valor energético / Energy value	223 Kcal (933 kJ)
Grasas / Fats	10 g
de las cuales saturadas / of which saturated	0 g
Hidratos de carbono / Carbohydrates	17,7 g
de los cuales azúcares / of which sugar	0 g
Fibra alimentaria / Alimentary fiber	10 g
Proteínas / Proteins	15,7 g
Sal / Salt	0,8 g

Unión Vegetariana Española CERTIFICADO IVVE VEGANO