

anamma

Veganskt, såklart!

Unik nyhet!

VEGOFÄRS

med smak av rökt skinka



12
recept!



ÄNTLIGEN
kan du göra dina
FLÄSKKLASSIKER
VEGETARISKA!





Anamma lanserar REVOLUTIONERANDE VEGOALTERNATIV

Anamma = omtanke

Den vegetariska trenden är stark. Att äta grönt är för många människor ett självklart val och anledningarna till detta är många som ex klimatet, hälsan och djuren. En sund och grön livsstil är viktig både på restaurangen, i skolan och i hemmet. Ett växande behov hos kockar är därför fler vegetariska "laga-från-grunden"-produkter där de kan använda sin kreativitet och skapa goda rätter med sin egen prägel.

Vi på Orkla Foods Sverige är Nordens ledande tillverkare av frysta, vegetariska produkter. Det är viktigt för oss att producera med så litet avtryck på miljön som möjligt och det gör vi bland annat genom att tillaga all vår vegomat i Sverige. Vi jobbar hela tiden för att det ska vara enkelt att servera grönare måltider. Därför fortsätter vi att lansera fler hållbara och gröna nyheter.

Vego är framtiden

FN, WHO och forskarvärlden står eniga: för både klimatets och hälsans skull bör vi dra ner på vår köttkonsumtion, speciellt vårt intag av rött kött*. Samtidigt vill vi få i oss all den näring kroppen behöver. Vegomat från Anamma gör ett minimalt CO²-avtryck då den inte innehåller några animaliska råvaror. Näringsmässigt innehåller våra produkter allt protein vi behöver. Proteinet kommer från den nyttiga sojabönan, och bedöms vara ett av de allra bästa proteinerna för människokroppen*. Våra produkter är enkla att tillaga och i de flesta fall går det utmärkt att ta ett recept och byta ut kött mot någon av våra veganska produkter från växtriket. *Källa: WHO



En fantastisk smakrik nyhet!

VEGOFÄRS

med smak av rökt skinka

Vi möter efterfrågan på fler vegetariska alternativ med en smakrik nyhet, Anamma Vegoskinkfärs. Nu kan du äntligen göra klassiska fläskrätter 100% vegetariska och samtidigt hålla ett högt näringsinnehåll.

I den här broschyren har vi samlat information om produkten, intervjuer med våra experter på Orkla FoodSolutions samt tolv fantastiska recept att inspireras av. Recepten är indelade i olika matkategorier utifrån ursprung och fungerar lika bra för offentlig verksamhet, privata storkök, som för lunchrestauranger och pizzerior.

Tips! Recepten i den här foldern är anpassade efter 10 och 100 portioner, ska du laga mat till ett annat antal kan du besöka vår smarta menyplanerare på orklafoodsolutions.se - tillsammans minskar vi matsvinnet.

INTERVJUER

PRODUKTINFORMATION

SVENSKA KLASSIKER

MEXIKANSKA KLASSIKER

ITALIENSKA KLASSIKER

ASIATISKA SMAKER

KOMPLETT SORTIMENT

Intervju VI FRÅGAR EXPERTERNA



Marcus Nilsson Schön

Kulinarisk Kreatör,
Orkla FoodSolutions

Vilka recept från denna broschyr tror du kommer funka bäst på den offentliga marknaden?

Pasta Carbonara med Vegoskinkfärs är en personlig favorit då den är perfekt att laga i stora mängder. Stekt ris med Vegoskinkfärs och koriander är också en toppenrätt för storkök.

Några tillagningstips, hur ska man tänka kring produkten?

Se på Vegoskinkfärsen som en strimlad skinka, värm i bläck och blanda med vad du vill. Den är okomplicerad och lätt att använda!

Några andra användningsområden?

Vegoskinkfärsen är en revolutionerande vegoprodukt då den smakmässigt påminner om en rökt skinka. Kan tänka mig att den är jättegod i en röra till bakad potatis eller att toppa rostade rotfrukter med.



Carola Berggren

Key Account Manager, Offentliga kunder
Orkla FoodSolutions

På vilket sätt tror du den offentliga sidan kommer ha nytta av Vegoskinkfärs?

Det vegetarisk intresset ökar ständigt inom den offentliga sektorn. Därför behövs det nya produkter som på ett enkelt sätt kan bidra till en varierad vegetarisk meny. Vegoskinkfärsen möter verkligen behovet.

Några recept eller kryddningar du tror funkar?

Vegoskinkfärsen är väldigt smakrik i grunden, men är lätt att lyfta ytterligare med klassiska kryddningar som salt och peppar.

Vem är den primära kunden / måltiden och hur tror du att produkten kan hjälpa dem?

Jag tror denna produkt kan hjälpa kunden att variera sitt vegetariska utbud inom den offentliga sektorn. Med sin lite rökiga smak kan den lyfta många vegetariska rätter.



Carina Greiff

Portfolio Team Manager,
Orkla FoodSolutions

Hur ligger Vegoskinkfärs i tiden och trenden?

Vi märker tydligt att fler och fler vill äta grönt, samtidigt som man vill äta gott. Då behövs fler veganska alternativ som kan hjälpa oss att laga alla våra favoriträtter på ett grönare sätt.

För vem passar produkten?

Vi har sett ett stort behov av att kunna göra veganska rätter med smak av skinka hos våra kunder och därför jobbat hårt för att lyckas. Anamma Vegoskinkfärs är en vegansk grovmald färs med tydlig smak av rökt skinka. Dessutom är den väldigt lättlagad vilket gör att den kommer fungera utmärkt i alla kök.

Vad är produkten gjord av och var är den producerad?

Produkten är baserad på sojaprotein och tillagad i Eslöv.



Kristian Jansson

Key Account Manager, Kedjekunder
Orkla FoodSolutions

Vilka kunder tror du kan ha användning för Vegoskinkfärs?

Alla som serverar skinka i sina rätter får nu ett väldigt smakligt vegetariskt alternativ. Pizzerior får ett enkelt fryst skinksubstitut, som inte genererar svinn. Andra italienska restauranger kan nu erbjuda en god vegansk Pasta Carbonara. Mexikanska restauranger kan laga goda Carnitas tacos och caféer kan servera vegetariska skinkpajer. Även asiatiska restauranger använder ofta fläskfärs i sin meny, och kan enkelt uppdatera till vegetariska varianter av t.ex. japansk gyoza och ramen, kinesisk baozi, koreansk kimchigryta m.fl.

Vad hade du själv lagat och druckit till den här produkten?

Hade avnjutit Anamma Vegoskinkfärs i carnitas tacos tillsammans med en Pistonhead Full Amber öl.



Nya vegetariska möjligheter

VEGOFÄRS

med smak av rökt skinka

En Vegofärs med en tydlig smak av rökt skinka som bjuder in till att laga mer grön mat. Dessutom är den rik på protein från sojabönor vilket bidrar till god näring på tallriken. Oavsett inriktning och storlek på kök, ger Anamma Vegoskinkfärs nya vegetariska och veganska möjligheter.

VEGANSK

GLUTENFRI

HÖGT PROTEININNEHÅLL

BASERAD PÅ SOJAPROTEIN

ENKEL ATT SMAKSÄTTA

KLASSISKA RÄTTER LAGADE FRÅN GRUNDEN

TILLAGAD I SVERIGE

ENKEL TILLAGNING!

Anamma Vegoskinkfärs kan både stekas och värmas i ugn. Värm alltid från fryst till en centrumtemperatur på 70°C. Förvärm ugnen. Kombiugn: 175°C, 20% ånga: 12-15 min. För bästa resultat, rör i Vegoskinkfärsen efter 5 min.

Laga dina

SVENSKA KLASSIKER

Äntligen kan du laga svenska klassiska fläskrätter utan att förlora den smak och känsla som fläsket tidigare tillfört. Vällagade och enkla rätter som passar storköken.



Skånsk äggakaga à la vego

ANTAL PORTIONER 10 / 100

800 g / 8 kg	Anamma® Vegoskinkfärs
650 g / 6,5 kg	Ägg
600 g / 6 kg	Mjöl
1,5 kg / 15 kg	Mjölk
6 g / 60 g	Salt
50 g / 500 g	Smör
15 g / 150 g	Socker
300 g / 3 kg	Önos® Lingonsylt

- GÖR SÅ HÄR**
1. Blanda ägg, mjöl, mjölk, salt och socker.
 2. Stek Vegoskinkfärs på medeltemperatur i smör några minuter
 3. Tillsätt sedan äggsmeten.
 4. Baka "kakan" färdig i stekjärnet i ugnen på 160°C tills "kakan" har satt sig i mitten ca 15 min.
 5. Servera omgående med lingonsylt.

TIPS

- Gör gärna smeten dagen innan och låt stå över natten.



Vegetarisk Gratin Dauphinois

ANTAL PORTIONER 10 / 100

1 kg / 10 kg	Anamma® Vegoskinkfärs
3 kg / 30 kg	Felix® Potatisgratäng
300 g / 3 kg	Ost, riven
400 g / 4 kg	Morötter, rårivna

- GÖR SÅ HÄR**
1. Blanda Vegoskinkfärs med potatisgratängen och toppa med riven ost.
 2. Baka av på 200°C tills potatisen känns mjuk.
 3. Servera tillsammans med rårivna morötter.



Grön ostpaj med smak av rökt skinka

ANTAL PORTIONER 10 / 100

600 g / 6 kg	Anamma® Vegoskinkfärs
10 st / 100 st	Felix® Pajskal, små
1,5 kg / 15 kg	Äggstanning
400 g / 4 kg	Ost, riven
200 g / 2 kg	Semitorkade tomater

SALLAD	
750 g / 7,5 kg	Broccoli, kokt
500 g / 5 kg	Bakad rödlök
25 g / 250 g	Krasse
10 g / 100 g	Olivolja
4 g / 40 g	Salt
3 g / 30 g	Svart peppar

- GÖR SÅ HÄR**
1. Fyll pajskalen med Vegoskinkfärs, semitorkade tomater, äggstanning och toppa med riven ost.
 2. Baka av i ugnen på 175°C tills äggstanningen har stelnat ca 20 min.
 3. Blanda broccoli, bakad rödlök, salt, olivolja och svartpeppar till en sallad, toppa med klippt krasse.





Loaded nachos med sting

ANTAL PORTIONER 10 / 100

PAELLA

400 g / 4 kg	Anamma® Vegoskinkfärs
400 g / 4 kg	Frankful® Chili Tortilla Crisps
250 g / 2,5 kg	Svarta bönor, kokta
190 g / 1,9 kg	Frankful® Hot Taco Sauce
240 g / 2,4 kg	Frankful® Vegan Ch"se Dip

TOPPING

20 g / 200 g	Chili, tunt skivad
10 g / 100 g	Koriander
45 g / 450 g	Lime, klyftad

GÖR SÅ HÄR

1. Tina Vegoskinkfärs
2. Blanda Vegoskinkfärs med svarta bönor och Hot Taco sauce.
3. Varva med Tortilla Crisps och avsluta med Vegan Ch"se Dip.
4. Gratinera på 225°C i 10 min.
5. Toppa med chili, koriander och klyftad lime.



Vegetarisk taco

ANTAL PORTIONER 10 / 100

1,2 kg / 12 kg	Anamma® Vegoskinkfärs
46 g / 460 kg	Frankful® Tacokrydda
200 g / 2 kg	Vatten
200 g / 2 kg	Frankful® Hot Taco Sauce
200 g / 2 kg	Romansallad
30 st / 300 st	Tortilla bröd, små

TOPPING

50 g / 500 g	Rödkål, tunt skuren
50 g / 500 g	Majs, konserverad
50 g / 500 g	Semitorkade tomater
20 g / 200 g	Koriander

GÖR SÅ HÄR

1. Stek Vegoskinkfärs, tillsätt tacokrydda och vatten. Låt det koka samman 2-3 min.
2. Skölj romansalladen och varm tortillabröden.
3. Lägg ett salladsblad i tortillabrödet fyll på med Vegoskinkfärs.
4. Toppa med tomat salsa och övrig topping.



Chili sin carne

ANTAL PORTIONER 10 / 100

1 kg / 10 kg	Anamma® Vegoskinkfärs
1 kg / 10 kg	Krossade tomater
600 g / 6 kg	Kidneybönor, kokta
30 g / 300 g	Felix® Tomatpuré
30 g / 300 g	Vitlök riven
10 g / 100 g	Spiskummin
10 g / 100 g	Sambal Oelek
3 g / 30 g	Kanel, malen
6 g / 60 g	Salt
3 g / 30 g	Svartpeppar

TOPPING

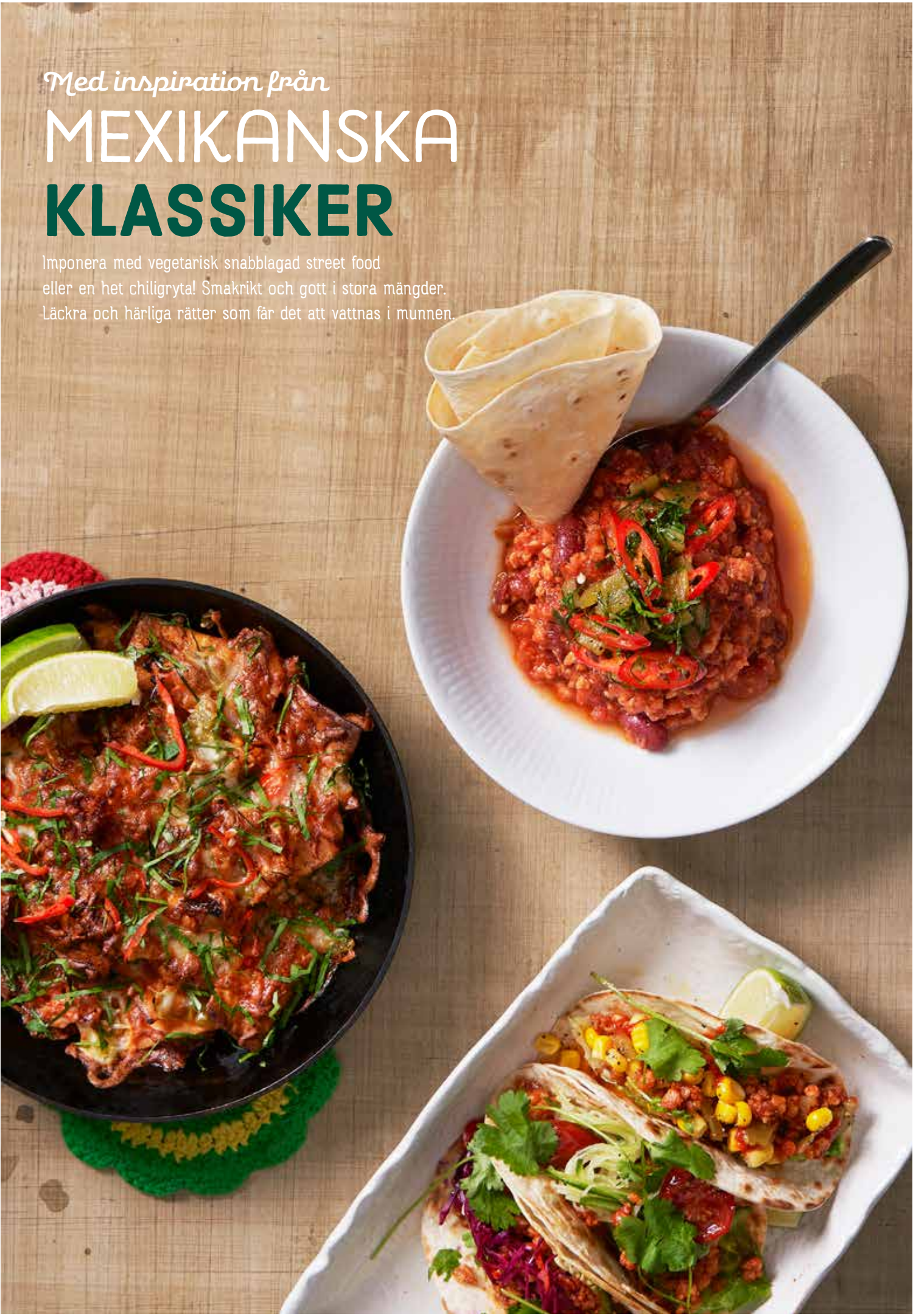
15 g / 150 g	Koriander, hackad
50 g / 500 g	Jalapeno, syltad
30 g / 300 g	Chili, tunt skivad
10 st / 100 st	Frankful® Soft Tortilla

GÖR SÅ HÄR

1. Tina Vegoskinkfärs.
2. Koka samman tomatpuré, krossade tomater och vitlök.
3. Häll i kidneybönor, spiskummin, kanel, sambal oelek och stekt Vegoskinkfärs.
4. Smaka av med salt och svartpeppar.
5. Servera med toppingen och tortilla vid sidan om.

Med inspiration från MEXIKANSKA KLASSIKER

Imponera med vegetarisk snabblagad street food eller en het chiligräta! Smakrikt och gott i stora mängder. Läckra och härliga rätter som får det att vattnas i munnen.





Pizza Classico

ANTAL PORTIONER 10 / 100

LÅNGBAKADE TOMATER

800 g / 8 kg	Anamma® Vegoskinkfärs
10 st / 100 st	Pizzabotten med tomatås
600 g / 6 kg	Mozarella, riven
300 g / 3 kg	Semitorkade tomater
100 g / 1 kg	Svarta oliver, utan kärna
25 g / 250 g	Basilika, färsk

GÖR SÅ HÄR

1. Fördela Vegoskinkfärs, mozzarella, oliver och semitorkade tomater över pizzabotten.
2. Grädda pizzen på 225°C i ca 8 min
3. Toppa med färsk basilika

TIPS

• Vegansk ost = vegansk pizza
Pizzorna blev helt plötsligt vegetariska
eller t o m veganska.



Vegetarisk Pasta Carbonara

ANTAL PORTIONER 10 / 100

1 kg / 10 kg	Anamma® Vegoskinkfärs
2 kg / 20 kg	Spaghetti, kokt
400 g / 4 kg	Grädde
20 g / 200 g	Vitlök, riven
100 g / 1 kg	Parmesanost, riven
6 g / 60 g	Salt
4 g / 40 g	Svartpeppar
10 g / 100 g	Bladpersilja

GÖR SÅ HÄR

1. Reducera grädden till hälften.
2. Tillsätt vitlök, Vegoskinkfärs, parmesan, salt och svartpeppar.
3. Vänd samman med den kokta spaghetten.
4. Toppa med persilja.



Grön pirog med smak av rökt skinka

ANTAL PORTIONER 10 / 100

600 g / 6 kg	Anamma® Vegoskinkfärs
500 g / 5 kg	Smördeg
120 g / 1,2 kg	Ägg
100 g / 1 kg	Kapris
100 g / 1 kg	Syltad rödlök
150 g / 1,5 kg	Grönkål, strimlad
30 g / 300 g	Olivolja
5 g / 50 g	Salt
3 g / 30 g	Svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

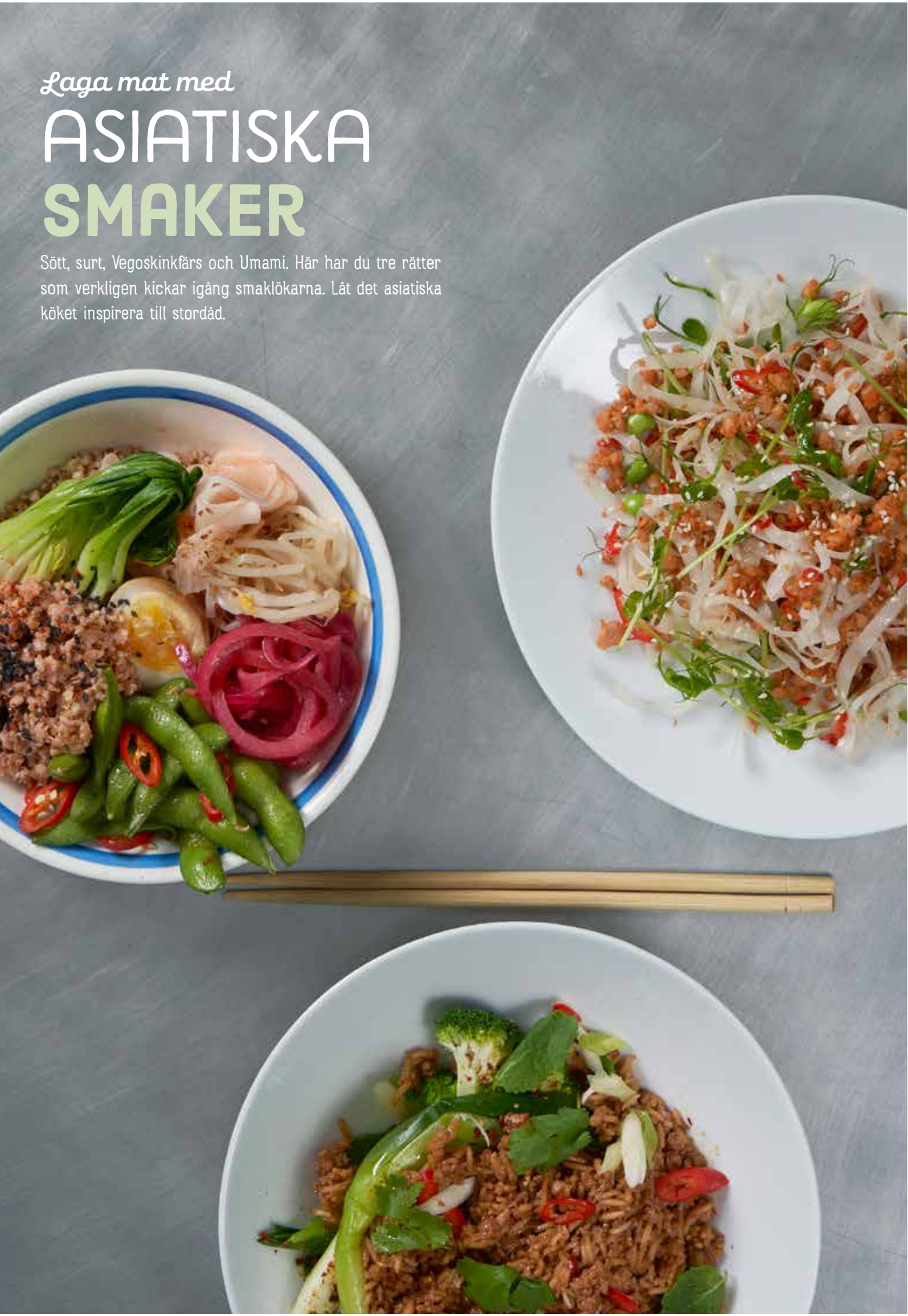
1. Skär trekanter av smördegen och pensla med ägg, baka sedan av på 200°C i ca 8 min. När de har svalnat, dela trekanterna på mitten.
2. Stek Vegoskinkfärs i olivolja på medelhög värme några minuter, tillsätt sedan den strimlade grönkålen. Smaka av med salt och svartpeppar
3. Fyll smördegen med blandningen av Vegoskinkfärs och grönkål. Toppa med syltad rödlök och kapris.



Moderna varianter på ITALIENSKA KLASSIKER

Upptäck hur Italiens ljuvliga, enkla råvaror passar perfekt till en smakrik rökig Vegoskinkfärs. Lyft det Italienska köket till nya höjder!





Laga mat med

ASIATISKA SMAKER

Sött, surt, Vegoskinkfärs och Umami. Här har du tre rätter som verkligen kickar igång smaklökarna. Låt det asiatiska köket inspirera till stordåd.



Bowl Bowl Bowl

ANTAL PORTIONER 10 / 100

1,3 kg / 13 kg	Anamma* Vegoskinkfärs
1 kg / 10 kg	Valfria gryn, kokta
400 g / 4 kg	Edamamebönor, kokta
5 st / 50 st	Sojaägg (kokta ägg marinerade i soja)
200 g / 2 kg	Picklad rödlök
10 st / 100 st	Pak choi, kokt
200 g / 2 kg	Ingefära, syltad
25 g / 250 g	Olja

DRESSING

50 g / 500 g	Risvinäger
10 g / 100 g	Lime, saft
50 g / 500 g	Socker
25 g / 250 g	Japansk Soja
5 g / 50 g	Svarta sesamfrö
10 g / 100 g	Vitlök, riven
10 g / 100 g	Ingefära, riven
20 g / 200 g	Chili, tunt skivad

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda ingredienserna till dressingen.
2. Stek Vegoskinkfärs på hög värme, efter någon minut tillsätt de kokta grynerna och hälften av dressingen.
3. Lägg upp i en bowl och håll över resterande av dressingen.

TIPS

- Går att variera i oändlighet
- Servera med en Kimchimajonnäs



Vegofärs med ingefära och chili

ANTAL PORTIONER 10 / 100

1,5 kg / 15 kg	Anamma* Vegoskinkfärs
1,5 kg / 15 kg	Risnudlar kokta
500 g / 5 kg	Soyabönor
30 g / 300 g	Ingefära, färsk riven
40 g / 400 g	Sriracha
15 g / 150 g	Olja
45 g / 450 g	Ärtskott
20 g / 200 g	Chili, tunt skivad

GÖR SÅ HÄR

1. Stek Vegoskinkfärs på hög värme, tillsätt den rivna ingefäran, sriracha och soyabönorna.
2. Låt steka några minuter, tillsätt sedan de kokta risnudlarna.
3. Stek ytterligare några minuter, lägg sedan upp och toppa med chili och ärtskott.

TIPS

- Det går givetvis utmärkt att använda andra nudlar.
- Servera gärna med soja, sweet chili och toppa med grovt hackade jordnötter



Stekt ris med Vegofärs och koriander

ANTAL PORTIONER 10 / 100

1,5 kg / 15 kg	Anamma* Vegoskinkfärs
1 kg / 10 kg	Ris, kokt
500 g / 5 kg	Värlök, skivad
1 kg / 10 kg	Broccoli, kokt
15 g / 150 g	Olja
100 g / 1 kg	Japansk Soja
25 g / 250 g	Teriyaki säs
10 g / 100 g	Chili, skivad
5 g / 50 g	Koriander, hackad

GÖR SÅ HÄR

1. Stek Vegoskinkfärs, ris, värlök och broccoli tillsammans i olja.
2. Tillsätt japansk soja, teriyaki och chili
3. Toppa med färsk koriander

TIPS

- Använd gärna grönsaker som blivit över.
- Toppa med sesamfrö och mynta för variation.



KOMPLETT SORTIMENT
VEGANSKA FAVORITER

NYHET!

454019577 Vegoskinkfärs
3 kg
Menigo: 403018
Martin & Servera: 406330
Svensk Cater: 454019577
Mårdskog & Lindkvist: 454019577

ÄGG FRI, GLUTEN FRI, MJÖLK FRI

Vatten, sojaprotein, rapsolja, salt, naturliga aromer, färgämne (rödbetsrött), rökarom.

TILLAGNING:
Värm alltid från fryst till en centrumtemperatur på 70°C. Förvärm ugnen.
Kombiugn: 175°C, 20% ånga: 12-15 min.
För bästa resultat, rör i Vegoskinkfärs efter 5 min. Kan även stekas.

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G:

454039477 Vegochorizo
3 kg ca 40 st à 75 g
Menigo: 409789
Martin & Servera: 306167
Svensk Cater: 454039477
Mårdskog & Lindkvist: 454039477

ÄGG FRI, GLUTEN FRI, MJÖLK FRI

Vatten, sojaprotein, rapsolja, lök, paprika, kryddor (bl.a. spiskummin, koriander, muskot), salt, majsstärkelse, vitlök, tomat, äppelextrakt, ärtfiber, ärtstärkelse, naturliga aromer, rökarom, stabiliseringsmedel (metylcellulosa), färgämne (järnoxid).

TILLAGNING:
Värm alltid från fryst till en centrumtemperatur på 70°C. Förvärm ugnen.
Kombiugn: 150°C, ingen ånga: 14-16 minuter. Kan värmas på grillgrill, förvärmning rekommenderas. Kan även stekas.

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G:

454044477 Vegokorv
3 kg ca 50 st à 80 g
Menigo: 407454
Martin & Servera: 509889
Svensk Cater: 454044477
Mårdskog & Lindkvist: 454044477

ÄGG FRI, GLUTEN FRI, MJÖLK FRI

Vatten, sojaprotein, rapsolja, lök, kryddor (bl.a. paprika, koriander), salt, majsstärkelse, vitlök, tomat, äppelextrakt, ärtfiber, ärtstärkelse, naturliga aromer, rökarom, stabiliseringsmedel (metylcellulosa), färgämne (järnoxid).

TILLAGNING:
Värm alltid från fryst till en centrumtemperatur på 70°C. Förvärm ugnen.
Kombiugn: 150°C, ingen ånga: 12-15 min. Kan även stekas.

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G:

454051477 Vegoprins
3 kg ca 150 st à 20 g
Menigo: 408735
Martin & Servera: 588859
Svensk Cater: 454051477
Mårdskog & Lindkvist: 454051477

ÄGG FRI, GLUTEN FRI, MJÖLK FRI

Vatten, sojaprotein, rapsolja, lök, kryddor (bl.a. paprika, koriander), salt, majsstärkelse, vitlök, tomat, äppelextrakt, ärtfiber, ärtstärkelse, naturliga aromer, rökarom, stabiliseringsmedel (metylcellulosa), färgämne (järnoxid).

TILLAGNING:
Värm alltid från fryst till en centrumtemperatur på 70°C. Förvärm ugnen.
Kombiugn: 150°C, ingen ånga: 12-15 min. Kan även stekas.

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G:

23% ärtprotein

454018577 Formbar Vegofärs Ärta
3 kg
Menigo: 410230
Martin & Servera: 353011
Svensk Cater: 454018577
Mårdskog & Lindkvist: 454018577

ÄGG FRI, GLUTEN FRI, MJÖLK FRI

Vatten, ärtprotein, rapsolja, äppelextrakt, naturliga aromer, salt, stabiliseringsmedel (metylcellulosa). Kan innehålla spår av soja.

TILLAGNING:
Tina önskad mängd utspridd på blick, rumstemperatur 30-60 minuter eller kylskåp upp till 24 timmar. Kallare produkt är enklare att arbeta med, snabbtöning rekommenderas inte. Smaksätt! Tasta ett lex. Blanda in kryddor, örter, bönor och grönsaker. Forma och värm till en centrumtemperatur på 70°C på stekbord eller i varmluftsgugn.

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G:

24% ärtprotein

454070477 Vegobullar Ärta
3 kg. ca 300 st à 10 g
Menigo: 410229
Martin & Servera: 352999
Svensk Cater: 454070477
Mårdskog & Lindkvist: 454070477

ÄGG FRI, GLUTEN FRI, MJÖLK FRI

Vatten, ärtprotein, rapsolja, lök, salt, naturliga aromer, kryddor (bl.a. koriander, muskot), äppelextrakt, stabiliseringsmedel (metylcellulosa). Kan innehålla spår av soja.

TILLAGNING:
Värm alltid från fryst till en centrumtemp- eratur på 70°C. Förvärm ugnen. Kombiugn: 250°C, 15% ånga: 6 minuter. Kan även stekas eller friteras.

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G:

18% ärtprotein

454071477 Vekonuggets Ärta
3 kg. ca 133 st à 22-23 g
Menigo: 410231
Martin & Servera: 353027
Svensk Cater: 454071477
Mårdskog & Lindkvist: 454071477

ÄGG FRI, GLUTEN FRI, MJÖLK FRI

Vatten, ärtprotein, rapsolja, glutenfritt ströbröd (rismjöl, kikärtsmjöl, majsstärkelse, salt, druvsocker), rismjöl, majsstärkelse, lök, salt, naturliga aromer, ärtfiber, ärtstärkelse, stabiliseringsmedel (metylcellulosa). Kan innehålla spår av soja.

TILLAGNING:
Värm alltid från fryst till en centrumtemperatur på 70°C. Förvärm ugnen. Kombiugn: 250°C, 15% ånga: 6 minuter. Kan även stekas eller friteras.

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G:

454043477 Vegobullar
3 kg ca 300 st à 100 g
Menigo: 407457
Martin & Servera: 509843
Svensk Cater: 454043477
Mårdskog & Lindkvist: 454043477

ÄGG FRI, GLUTEN FRI, MJÖLK FRI

Vatten, sojaprotein, rapsolja, lök, äppel-extrakt, stabiliseringsmedel (metyl-cellulosa), salt, naturliga aromer, kryddor.

TILLAGNING:
Värm alltid från fryst till en centrumtemperatur på 70°C. Förvärm ugnen.
Kombiugn: 180°C, 20% ånga: 10-14 min. Kan även stekas.

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G:

454060477 Vegoburgare 100 g
3 kg ca 30 st à 100 g
Menigo: 409082
Martin & Servera: 428110
Svensk Cater: 454060477
Mårdskog & Lindkvist: 454060477

ÄGG FRI, GLUTEN FRI, MJÖLK FRI

Vatten, sojaprotein, rapsolja, lök, kryddor (bl.a. paprika), salt, vitlök, tomat, ärtfiber, ärtstärkelse, naturliga aromer, karamelliserat socker, stabiliseringsmedel (metylcellulosa).

TILLAGNING:
Värm alltid från fryst till en centrumtemperatur på 70°C. Förvärm ugnen. Kombiugn: 160°C, 20% ånga: 12-14 min. Friteras: 165°C: 3-4 min. Kan även stekas.

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G:

454042477 Vegoburgare
3 kg ca 50 st à 60 g
Menigo: 407455
Martin & Servera: 509885
Svensk Cater: 454042477
Mårdskog & Lindkvist: 454042477

ÄGG FRI, GLUTEN FRI, MJÖLK FRI

Vatten, sojaprotein, rapsolja, lök, äppel-extrakt, stabiliseringsmedel (metyl-cellulosa), salt, naturliga aromer, kryddor.

TILLAGNING:
Värm alltid från fryst till en centrumtemperatur på 70°C. Förvärm ugnen.
Kombiugn: 160°C, 20% ånga: 10-14 min. Kan även stekas.

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G:

454034577 Vegobitar
3 kg ca 1300 st à 2,3 g
Menigo: 408623
Martin & Servera: 449413
Svensk Cater: 454034577
Mårdskog & Lindkvist: 454034577

ÄGG FRI, GLUTEN FRI, MJÖLK FRI

Vatten, sojamjöl, salt, naturliga aromer.

TILLAGNING:
Värm alltid från fryst till en centrumtemperatur på 70°C. Förvärm ugnen.
Kombiugn: 160°C, 20% ånga: 10-14 min. Kan även stekas.

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G:

454016577 Formbar Vegofärs
3 kg
Menigo: 408228
Martin & Servera: 252748
Svensk Cater: 454016577
Mårdskog & Lindkvist: 454016577

ÄGG FRI, GLUTEN FRI, MJÖLK FRI

Vatten, sojaprotein, rapsolja, lök, salt, kryddor, naturliga aromer, karamelliserat socker, stabiliseringsmedel (metyl-cellulosa).

TILLAGNING:
Tina önskad mängd utspridd på blick, rumstemp 30-60 minuter eller kylskåp upp till 24 timmar. Kallare produkt är enklare att arbeta med, snabbtöning rekommenderas inte. Smaksätt! Tasta ett lex. Blanda in kryddor, örter, bönor och grönsaker. Forma och värm till en centrumtemperatur på 70°C på stekbord eller i varmluftsgugn.

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G:

454014577 Vegofärs
3 kg
Menigo: 408543
Martin & Servera: 449629
Svensk Cater: 454014577
Mårdskog & Lindkvist: 454014577

ÄGG FRI, GLUTEN FRI, MJÖLK FRI

Vatten, sojaprotein, rapsolja, lök, salt, kryddor, naturliga aromer, karamelli-serat socker.

TILLAGNING:
Värm alltid från fryst till en centrumtemperatur på 70°C. Förvärm ugnen.
Kombiugn: 175°C, 20% ånga: 12-15 min. För bästa resultat, rör i vegofärsen efter 5 min. Kan även stekas.

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G:

454045577 Eko Vegofärs
3 kg
Menigo: 408542
Martin & Servera: 449645
Svensk Cater: 454045577
Mårdskog & Lindkvist: 454045577

ÄGG FRI, GLUTEN FRI, MJÖLK FRI

Vatten, sojamjöl*, rapsolja*, salt, potatismjöl*, kryddor*, naturliga aromer, karamelliserat socker*.
* Ekologisk ingrediens

TILLAGNING:
Värm alltid från fryst till en centrumtemperatur på 70°C. Förvärm ugnen.
Kombiugn: 175°C, 20% ånga: 12-15 min. För bästa resultat, rör i vegofärsen efter 5 min. Kan även stekas.

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G:

454047577 Pulled Vego
3 kg
Menigo: 408728
Martin & Servera: 548743
Svensk Cater: 454047577
Mårdskog & Lindkvist: 454047577

ÄGG FRI, GLUTEN FRI, MJÖLK FRI

Vatten, sojamjöl, rapsolja, kryddor (bl.a. paprika, spiskummin), lök, salt, vitlök, äppelextrakt, farinsocker, naturliga aromer.

TILLAGNING:
Värm alltid från fryst till en centrumtemperatur på 70°C. Fördela produkten på ett bleck och ringla över lite neutral olja. Förvärm ugnen. Hettluft: 175°C: 12-15 min. Kan även stekas.

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G:

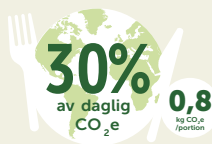
*Produktsammansättningen kan ändras, läs därför alltid ingrediensförteckningen på förpackningen.



anamma

Veganskt, såklart!

Anamma står för riktigt god vegansk mat som vi lagar i Skåne med omtanke om dig, djuren och miljön. Vi vill göra det gott och enkelt för alla att äta veganskt så att vi tillsammans kan minska avtrycket på vår planet. Produkter från Anamma har nämligen låg klimatpåverkan om man jämför med många motsvarande animaliska produkter. Allt vi gör ska vara så klimatsmart som möjligt. T ex så använder vi 100% förnyelsebar el i våra anläggningar.



Vi vill hjälpa er att göra medvetna val för att minska avtrycket på vår planet. Därför har vi tagit fram en symbol för att visa vilken klimatpåverkan ett måltidsrecept har och ställa det i relation till en mer hållbar matkonsumtion. Läs mer om symbolen på vår hemsida orklafoodsolutions.se