anamma

SMARTA TIPS FÖR GRÖNA KÖK

SÅ LYCKAS DU MED VEGO

Best nr 6598065 Augusti 2026

Samtliga produkter från Anamma är veganska och fria från gluten

FORMBAR BALJVÄXTFÄRS

510002865 · 2,8 KG

TIPS: Grov men mjuk textur som påminner om bland-, lamm-, vilt- och kalkonfärs. Utmärkt i biffar, köttbullar och tacos. Binder fett och köttsafter, vilket ger ett saftigt resultat. Använd iskall och blanda varsamt för att behålla strukturen.

FORMBAR VEGOFÄRS ÄRTA

454018577 · 3 KG

TIPS: Mjuk och krämig textur som påminner om kyckling-, fläsk- och kalvfärs. Tappar minimalt med vätska vid tillagning, vilket ger mindre steksvinn. Gör sig särskilt bra i exempelvis wallenbergare och kålpudding. Kräver tillsatt fett och används med fördel iskall för bästa resultat.

FORMBAR VEGOFÄRS

454016577 · 3 KG

TIPS: Grov och nötköttsliknande textur som lämpar sig väl för köttbullar, pannbiffar, burgare, tacos och bolognese. Neutral smak och låg fetthalt ger stor frihet i smaksättningen. Tillsätt fett och använd iskall vid beredning. Fungerar mycket bra i 50/50-rätter med nötfärs.

VEGOFÄRS

454014577 · 3 KG

TIPS: En mångsidig klassiker som används som råvara i mängder av rätter. Färsen kan tillagas både fryst och tinad – upptining påverkar främst tillagningstiden. Värm till 72°C före servering och använd gärna låg temperatur vid uppvärmning för att bevara smak, färg och textur.

EKO VEGOFÄRS

454045577 · 3 KG

TIPS: Färsen tinas bäst på bleck i kyl, men kan tillagas både fryst och tinad. Värm till 72°C före servering. Undvik lång varmhållning eftersom färsen absorberar vätska och kan tappa smak och struktur över tid. Använd den som vilken råvara som helst.

VEGOSKINKFÄRS

ART NR 454019577 · 3 KG

TIPS: Tillagningssättet styr karaktären. Rosta i ugn för en underbart krispig och rökig topping eller blanda med formbar färs för variation i smak, färg och struktur. Ett rökigt alternativ till skinka, bacon och fläskfärs. Tappar minimalt med vikt och volym vid tillagning. Värm till 72°C före servering.

VEGOFÄRS SOLROS ÄRTA

510005593 · 3 KG

TIPS: Färsen passar lika bra att steka på stekbord, rosta i ugn eller koka, från både fryst och tinad råvara. Vi rekommenderar att rosta lätt i ugn före tillagning för bäst smak och textur. Addera gärna olja då färsen har låg fetthalt. Varsamt kryddad för att ge frihet att sätta egen prägel på rätten.

VEGOBULLAR ÄRTA

454070477 · 3 KG (CA 300 ST À 10 G)

TIPS: Värm till 70°C före servering och använd gärna termometer för bästa resultat. Rekommenderad metod från fryst är kombiugn 250°C, 15 % ånga i 6 minuter – rör om efter halva tiden. Kan även stekas. Tillsätt olja vid tillagning då bullen har låg fetthalt.

VEGOBULLAR

454043477 · 3 KG (CA 300 ST À 10 G)

TIPS: En lättjobbad vegobulle som kan värmas från både fryst och tinad. Värm till en centrumtemperatur på minst 72°C och varmhåll under kortast möjliga tid för bästa resultat. Rekommenderad tillagning är i kombiugn på 160°C med 20 % ånga i 10–14 minuter. Vegobullarna kan även stekas. Tillsätt olja vid tillagning.

VEGOKORV SOLROS ÄRTA

510005592 · 3 KG (50 ST À 60 G)

TIPS: Tillaga alltid från fryst för bästa form och konsistens. En upptinad korv blir mjuk och svårare att hantera då den tappar formen. Värm till en centrumtemperatur på minst 70°C och se till att ugnen är ordentligt förvärmd. Rekommenderad tillagning är i kombiugn på 175°C utan ånga i cirka 15 minuter. Lika god i korvbröd som på tallriken med en klick potatismos.

VEGOCHORIZO

454039477 · 3 KG (40 ST À 75 G)

TIPS: Tillaga alltid korven från fryst för bästa form och konsistens. Se till att ugnen är ordentligt varm före tillagning. En upptinad korv blir mjuk och svårare att hantera, men kan med fördel mosas samman och användas som smaksättare eller blandas i vegetariska färser och 50/50-rätter.

VEGOKORV

454044477 · 3 KG (50 ST À 60 G)

TIPS: Tina inte produkten före tillagning då den saknar skinn och lätt tappar formen. Tillaga från fryst till en centrumtemperatur på 70°C och se till att ugnen är ordentligt varm. Rekommenderad tillagning i kombiugn: 150°C utan ånga i 12–15 minuter. Kan sedan stekas eller grillas.

VEGOPRINS

454051477 · 3 KG (CA 150 ST À 20 G)

TIPS: Vegoprins är lik vår Vegokorv och bör alltid tillagas från fryst. Eftersom den saknar skinn blir smeten kladdig och svår att hantera om den tinas före tillagning. Se till att ugnen är ordentligt förvärmd och värm till minst 70°C före servering. Rekommenderad tillagning i kombiugn: 150°C utan ånga i 12–15 minuter. Kan därefter stekas eller grillas.

PULLED VEGO

454047577 · 3 KG

TIPS: Smaksatt med bland annat spiskummin, paprika, lök och vitlök. Rosta alltid för mer smak och bättre textur. Rekommenderad tillagning är i kombiugn på 175°C med 5 % ånga i cirka 7 minuter. Går utmärkt att vända ner i såser. Vid användning i grytor ger kortare tillagning mer tuggmotstånd, medan längre tillagning ger ett mörare resultat.

VEGOBITAR

454034577 · 3 KG (CA 1300 ST À 2,3 G)

TIPS: Förbaka i ugn för mer smak och bättre textur. Rekommenderad tillagning är i kombiugn på 160°C med 20 % ånga i 10–14 minuter. Tillagningssättet styr karaktären – rostade blir de trådiga, stekta får de en mörare konsistens likt kycklingfilé och vid kokning blir de mjuka och saftiga som kycklinglår. Används de i gryta bör de tillsättas mot slutet av tillagningen.

VEGOBURGARE 60G

454042477 · 3 KG (50 ST À 60 G)

TIPS: En lättjobbad burgare som är svår att misslyckas med. Finns även i 100 g. Värm till en centrumtemperatur på minst 70°C. Rekommenderad tillagning från fryst är i kombiugn på 160°C med 20 % ånga i 10–14 minuter, men burgarna kan även stekas. Tillbehör med syra och sötma bidrar till en välbalanserad smakupplevelse.

VEGOBURGARE 100G

454060477 · 3 KG (30 ST À 100 G)

TIPS: En burgare som smakar som en burgare ska. Finns även i 60 g. Värm till en centrumtemperatur på minst 72°C. Rekommenderad tillagning från fryst är i kombiugn på 160°C med 20 % ånga i 12–14 minuter. Kan även tillagas i fritös på 165°C i cirka 3–4 minuter. Servera gärna med pickles, syrad lök, stekt lök och Felix ketchup.

VEGOSCHNITZEL

510001105 · 3 KG (40 ST À 75 G)

TIPS: Värm alltid från fryst till en centrumtemperatur på minst 72°C. Lägg produkten utspridd på bleck – en förpackning fördelas på två bleck. För en spröd och frasig yta rekommenderas tillagning i kombiugn på 200°C med torr värme och öppet spjäll i cirka 15–20 minuter, eller i fritös på 170°C i cirka 4 minuter. Kan även stekas.

VEGONUGGETS ÄRTA

454071477 · 3 KG (CA 133 ST À 22-23 G)

TIPS: En riktig favorit som uppskattas av både stora och små. Tillaga alltid från fryst till en centrumtemperatur på minst 72°C. Fördela en kartong på två bleck och förvärm ugnen före tillagning. Rekommenderad tillagning är i kombiugn på 250°C med 15 % ånga i 6 minuter. Kan även stekas eller friteras.