



so easy is

VEGAN

so easy is vegan su

100% umCereal veganiška baze

von umCereal vegan



Choice for every application!

Vegan *easy classic*

Šviesių spalvų mišinys be prieskonių ir žolelių suteikia jums galimybę rinktis tarp veganiškų Nuggets, šviesios spalvos veganiškos dešros, veganiškų įdarų. Tiesiog sekite pagrindinį receptą įpildami vandens, augalinio aliejaus, druskos, pagardinkite prieskoniais ir žolelėmis pagal savo skonį. Tada atsargiai sumaišykite visus ingredientus (be intensyvaus pjaustytuvo!) ir jūsų mėsos pakaitalas yra paruoštas



Vegan *easy red*

Rausvos spalvos mišinys be prieskonių ir žolelių suteikia jums galimybę rinktis tarp veganiškos Merguez dešros, veganiško Burger paplotėlio, veganiškos Bolognese. Tiesiog sekite pagrindinį receptą, įpilkite vandens, augalinio aliejaus, druskos ir pagardinkite prieskoniais ir žolelėmis pagal savo skonį. Tada astargiai sumaišykite visus ingredientus (be intensyvaus pjaustytuvo!) ir jūsų mėsos pakaitalas yra paruoštas



UmCereal veganiškos bazės privalumai



Aukščiausia kokybė naudojant pasirinktus augalinės kilmės baltymus



Lengvas paruošimo būdas ir suiderinti produktai



Visada galima naudoti prieskonius ir žoleles pagal jūsų poreikius



Ilgas umCereal mišinio tinkamumo laikas (12 mėnesių laikyti vėsiai ir sausiai)



Praktiška pakuotė po 4 ir 15 kg

Receptų idėjos



Lengva veganiška Dešrelė (Bratwurst)

Vegan easy klasika	350g
Augalinis aliejus	50g
Vanduo (šaltas)	600g
Druska	22g
Baltieji pipirai	3g
Majoranas	2g
Muskato riešutas	2g
Petražolės	2g

Lėtai sumaišykite ingredientus ir apdorokite kaip įprasta.

Veganiška Merguez dešrelė

Vegan easy red	350g
Augalinis aliejus	50g
Vanduo (šaltas)	600g
Druska	22g
Merguez prieskonių mišinys pagal jūsų skonį	

Lėtai sumaišykite ingredientus ir apdorokite kaip įprasta.



Receptų idėjos



Veganiški burger paplotėlis

Vegan easy red	350g
Augalinis aliejus	50g
Vanduo (šaltas)	600g
Druska	15g

Lėtai sumaišykite visus ingredientus ir leiskite masei sustingti 30 min. Tada formuokite paplotėlius. Kepkite juos augaliniame aliejuje / riebaluose, kol paruduos. Naudokite juos, kad užbaigtumėte mėsainį su veganiškais ingredientais, kaip įprasta.

Veganiški Nuggets

Vegan easy classic	350g
Augalinis aliejus	50g
Vanduo (šaltas)	600g
Druska	15g

Lėtai sumaišykite visus ingredientus ir leiskite masei sustingti 30 min. Tada suformuokite nuggets, šepetėliu juos lengvai sutepkite augaliniu aliejumi ir pavoliokite džiūvėsėliuose. Dabar kepkite arba giliai pakepinkite nuggets augaliniame aliejuje.



Receptų idėjos



Veganiški įdarai Tešlos pyragaičiai

Vegan easy red	350g
Augalinis aliejus	50g
Vanduo (šaltas)	600g
Druska	15g

Pridėkite kitų žolelių ar prieskonių pagal savo skonį, sumaišykite visus ingredientus lėtai ir leiskite masei 30 min. pastovėti. Dabar užpildykite sluoksniuotą tešlą, minkštą tešlą pyragėlių, ... ir tęskite kaip įprasta.

Veganiška Bolognese

Vegan easy red	350g
Augalinis aliejus	50g
Vanduo (šaltas)	600g
Druska	15g

Stambūs pomidorai (skardinė)	800g
Pomidorų koncentratas	20g
Svogūnai (brunozijs)	2 vnt.
Smulkiai sukapotos česnako skiltelės	2 vnt.
Morkos (brunoise)	2 vnt.
Druska, pipirai, raudonėlis	

Vegan easy red įpilkite vandens, augalinio aliejaus ir druskos, lėtai sumaišykite ir leiskite masei 30 min. pastovėti. „Bolognese“ yra paruošta ir panaši į mėsos variantą. Sudėkite visus ingredientus ir kepkite apie 5min. Bolognese patiekite su makaronais arba sukitytais receptais (Lazanija, Cannelloni ir kt.)



Receptų idėjos



Veganiški įdarai Makaronai

Vegan easy classic	350g
Augalinis aliejus	50g
Vanduo (šaltas)	700g
Druska	15g

Pridėkite kitų žolelių ar prieskonių pagal savo skonį, sumaišykite visus ingredientus lėtai ir leiskite masei 30 min. pastovėti. Dabar užpildykite savo makaronus, pyragus, koldūnus, Pelmeni, ir toliau tęskite kaip įprasta.

Let start together in the dynamic growth
market of Vegan with
Vegan easy by

um Cereal
VEGAN



www.balthellin.eu