



(Utgått) Veggyness vegan medaljonger ØKO 175 g

Medaljonger av Seitan som er perfekt som vegansk alternativ til kjøtt.

Veggyness er en familiebedrift som holder til i Mössingen i sør Tyskland. Grunnleggeren, Klaus Gaiser har over fire tiår perfektjonert kunsten å lage organisk og vegansk mat etter at han, på 70 tallet, reiste rundt i Asia og lærte seg Asiatiske vegetarisk matkultur. Her fikk han inspirasjon i alt fra kokker i Japanske Zen templer til gamle tofumestere. Tilbake i Tyskland var han en av landets første Tofumakere og på 90 tallet startet han med matproduktet basert på hvetegluten, eller Seitan som det kalles. Seitan er en gammel mattradisjon fra Asia, ikke ulikt Tofu. Den store forskjellen er at Tofu lages av soyabønner, seitan er basert på hvetegluten.

Produktnummer	500104
EPD-nummer	5561188
Antall i kartong	5



Stekes i panne og serveres sammen med godt tilbehør, som for eksempel salat eller pommes frites. Medaljongene er et glimrende vegansk alternativ til alle typer kjøtt.

Pakket i beskyttende atmosfære.

Veggyness vegan medaljonger er mildt krydret og har en fast men saftig konsistens. Den er laget som et allround alternativ til kjøtt, og passer i en mengde forskjellige matretter som man ellers ville brukt svin, storfe eller kyllingkjøtt i.