



## (Utgått) Veggyness vegan bratwurst 200 g

### Vegansk alternativ til Bratwurstpølse.

Veggyness er en familiebedrift som holder til i Mössingen i sør Tyskland. Grunnleggeren, Klaus Gaiser har over fire tiår perfeksjonert kunsten å lage organisk og vegansk mat etter at han, på 70 tallet, reiste rundt i Asia og lærte seg Asiatisch 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** 500122

**EPD-nummer** 5647771

**Antall i kartong** 5



\* 5 6 4 7 7 7 1 \*

Stekes i panne med litt olje, eller på grillen og kan for eksempel serveres med potetmos, sauerkraut og sennep. Kan også serveres i lompe eller pølsebrød. Kutt den gjerne i skiver og ha den i pasta eller gryteretter.

Pakket i beskyttende atmosfære.

Pølsene har en fast men saftig konsistens med en mild kryddersmak. Disse pølsene er urøkte, og er perfekt for deg som ønsker et vegansk alternativ til klassisk Bratwurst.