



Veggyness vegan salami skivet 80 g

Skivet vegan salami med mildt kryddersmak.

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

Brukes som pålegg eller som topping på pizza. Prøv den også strimlet i salat eller på et «vegansk spekefat»

pakket i beskyttende atmosfære.

Tynne delikate skiver av vegansk salami med mild kryddersmak. Minner om klassisk salamipølse.



Varenr.	500123
EPD nr.	5647789
Antall i kartong	10