



**Peter
SLAČKA**

flocke

ALFA SORTI



1. INFORMIEREN SIE DIE MENSCHEN

Viele Kunden in Ihrer Nähe suchen sicher nach Fleischalternativen. Geben Sie Bescheid, dass Sie auch solche Leckereien in Ihrer Speisekarte haben. Nutzen Sie soziale Netzwerke, Medien und auch die Möglichkeit der Veröffentlichung über unsere Website.

2. HABEN SIE KEINE ANGST, WEITERE GERICHTE IN DAS MENÜ EINZUBRINGEN

Die Information über eine größere Auswahl an Gerichten und deren Alternativen wird sich schnell unter den Kunden verbreiten. Mit einem erweiterten Angebot können Sie Ihr Unternehmen besser präsentieren. Probieren Sie alle Spezialitäten und Hits Ihrer Küche auch in der Goody Foody Alternative aus.

3. DIE ALTERNATIVEN GERICHTE NICHT EXTRA ANGEBEN

Verwenden Sie keinen separaten Abschnitt mit der Aufschrift "vegetarisch" oder "vegan". In der Liste der fleischlosen oder veganen Gerichte bemerken es nur weniger als 6,5 % der Kunden. Fügen Sie dem Menü neben dem normalen auch alternative Gerichte hinzu. Auf diese Weise aufgenommene Gerichte steigern die Aufmerksamkeit um mehr als 20 %. Markieren Sie gerne die Alternative (VEG) in der Speisekarte und geben Sie in den Erläuterungen nur an, dass das Essen auch für Veganer geeignet ist.

4. DIE VISUELLE PRÄSENTATION IST WICHTIG

Lassen Sie Ihre Gerichte von Profis arrangieren und fotografieren, damit sie die blicke anziehen. Ein entsprechend gewählter Name erhöht die Attraktivität des Angebots um bis zu 105%.

5. MACHEN SIE IMMER EINEN GUTEN EINDRUCK

Biete Sie eine Verkostung an. Alles, was Sie brauchen, ist ein einfacher, unbeaufsichtigter Tisch mit Canapes und verschiedenen Dips.

Die Zubereitung von Goody Foody ist schnell und einfach, Sie haben es immer frisch zubereitet. Schulen Sie Ihre Mitarbeiter.

Eine einfache Schulung dauert 15 Minuten für Kellner und maximal 30 Minuten für Köche.

Aus unseren Rezepten können Sie neue Ideen und Speisenvariationen schöpfen.

Wir beraten Sie oder bitten Sie um Unterstützung auf der Website www.alfasorti.sk





VORSPEISE::
Chicken strips
mit Joghurt-Dip



SUPPE:
Gemüsebrühe
mit leckeren Bällchen



HAUPTMAHLZEIT:
goldene Steaks
mit feinem Püree



DESSERT:
Mince mit Schokolade



1St. = 35g

ZUBEREITUNG LEICHT UND MIT FREUDE

KOCHEN



in verschiedenen Produkten kochen (z.B. Wasser, Brühe)



maximal 2 Minuten



um den Geschmack zu unterstreichen, empfehlen wir, von jeder Seite 2,5 Minuten zu rösten. Sie können sie mit jeder Sauce oder in einer Suppe servieren.



BACKEN UND GRILLEN



in heißem Öl bei 160-180 auf jeder Seite goldbraun braten



Garzeit von 45 Sekunden bis 1 Minute



mindestens eine Minute vor dem Beenden des Kochens zu gedünstetem Gemüse dazugeben



DÄMPFEN



zusammen mit frischem Gemüse dämpfen und auf den Gemüsetellern servieren



maximal 3 Minuten

PANIERT UND FRITTIERT



Panieren Sie nach Ihren Wünschen in einer beliebigen Panade oder frittieren Sie ohne Panade



maximal 1 Minute goldbraun frittieren



Grundanleitung zur Zubereitung

- Gekühlt:** In einer Mikrowelle cca. 1 Minute erwärmen bei 700W
 In einer Pfanne mit heißem Öl cca. 30 Sekunden von jeder Seite anbraten.
- Gefroren:** In einer Mikrowelle cca. 2 Minuten erwärmen bei 700W
 In einer Pfanne mit heißem Öl cca. 2 Minuten von jeder Seite anbraten.



HIGH PROTEIN

SOURCE OF FIBER

NON-GMO

pasteurisiert, vakuumverpackt

145 g



Haltbarkeit 60 Tage



tiefgefroren

1 kg



Haltbarkeit 18 Monate



gekühlt, in Schutzatmosphäre

190 g



Haltbarkeit 21 Tage



tiefgefroren

500 g



Haltbarkeit 18 Monate



Zutaten: pflanzliches Eiweiß (Weizen, Soja) 85%, Sonnenblumenöl, Zwiebel, Hefeextrakt, Erbsenfaser, Sojasauce, essbares Salz, Stabilisator Methylcellulose, Rapsöl, natürliches Aroma, Knoblauch, gerösteter Gerstenmalzextrakt, Dextrose, Karamell, schwarzer Pfeffer, Chili

Each serving contains						
MEAT	LOW FAT	LOW SUGAR	MEAT	ENERGY	PROTEIN	FIBRE
FAT 8.1 g	SAT FAT 1.1 g	SUGAR 2.1 g	SALT 1.5 g	778 kJ 186 kcal	20.9 g	4.3 g
1.2%	6%	2%	25%	9%	42%	17%

of an adult's reference intake*

*Typical values per 100g: Energy 778 kJ/ 186 kcal

pasteurisiert, vakuumverpackt

145 g



Haltbarkeit 60 Tage



tiefgefroren

1 kg



Haltbarkeit 18 Monate



gekühlt, in Schutzatmosphäre

190g



Haltbarkeit 21 Tage



tiefgefroren

500 g



Haltbarkeit 18 Monate



Zutaten: pflanzliches Eiweiß (Weizen, Soja) 85%, Sonnenblumenöl, Zwiebel, Hefeextrakt, Erbsenfaser, Sojasauce, essbares Salz, Stabilisator Methylcellulose, Rapsöl, natürliches Aroma, Knoblauch, gerösteter Gerstenmalzextrakt, Dextrose, Karamell, schwarzer Pfeffer, Chili

Each serving contains						
MEAT	LOW SAT FAT	LOW SUGAR	MEAT SALT	ENERGY	PROTEIN	FIBRE
FAT 0.5 g	1.2 g	1.6 g	1.5 g	800 kJ 191 kcal	21.3 g	4.0 g
12%	6%	2%	25%	10%	43%	16%
of an adult's reference intake*						

Typical values per 100g: Energy 800 kJ/ 191 kcal

pasteurisiert, vakuumverpackt

150 g



Haltbarkeit 60 Tage



VEGGIE MEDAILLON

zo sóje a pšenice / ze sóje a pšenice



PROTEIN	FAT	SAT FAT	SUGAR	SALT	ENERGY
12%	8.6g	1.2g	1.5g	25%	300 kJ / 71 kcal



150 g

tiefgefroren

1 kg



Haltbarkeit 18 Monate



VEGAN



VEGGIE MEDAILLON

made with wheat and soya



PROTEIN	FAT	SAT FAT	SUGAR	SALT	ENERGY
12%	8.6g	1.2g	1.5g	25%	300 kJ / 71 kcal



1 kg

gekühlt, in Schutzatmosphäre

190g



Haltbarkeit 21 Tage



veggie MEDAILLON

made with wheat and soya



PROTEIN	FAT	SAT FAT	SUGAR	SALT	ENERGY
12%	8.6g	1.2g	1.5g	25%	300 kJ / 71 kcal

*Typical values per 100g. Energy 800 kJ / 191 kcal



tiefgefroren

500 g



Haltbarkeit 18 Monate



VEGAN



VEGGIE MEDAILLON

made with wheat and soya



PROTEIN	FAT	SAT FAT	SUGAR	SALT	ENERGY
12%	8.6g	1.2g	1.5g	25%	300 kJ / 71 kcal



500 g

Zutaten: pflanzliche Proteine (Weizen, Soja) 70%, Gemüsemischung in verschiedenen Anteilen 10% (Mais, Erbsen, Kapern), Zwiebeln, Haferflocken, Sonnenblumenöl, Erbsenfaser, Stabilisator Methylcellulose, Rapsöl, Hefeextrakt, essbares Salz, natürlich Aroma, Dextrose, Ingwer, schwarzer Pfeffer

Each serving contains					
PROTEIN	FAT	SAT FAT	SUGAR	SALT	ENERGY
21.3g	8.6g	1.2g	1.5g	2.5g	300 kJ / 71 kcal
43%	12%	6%	2%	25%	10%

of an adult's reference intake*

Typical values per 100g: Energy 800 kJ / 191 kcal



KOCHEN



in verschiedenen Produkten kochen (zB. Wasser, Brühe)



maximal 2 Minuten



um den Geschmack zu unterstreichen, empfehlen wir, von jeder Seite 2,5 Minuten zu rösten. Sie können sie mit jeder Sauce oder in einer Suppe servieren.

BACKEN UND GRILLEN



in heißem Öl bei 160-180 auf jeder Seite goldbraun braten



Garzeit von 45 Sekunden bis 1 Minute



mindestens eine Minute vor dem Beenden des Kochens zu gedünstetem Gemüse dazugeben



DÄMPFEN



zusammen mit frischem Gemüse dämpfen und auf den Gemüsetellern servieren



maximal 3 Minuten



als Füllung für Burger oder Baguettes verwendbar

PANIERT UND FRITTIERT



Panieren Sie nach Ihren Wünschen in einer beliebigen Panade oder frittieren Sie ohne Panade



maximal 1 Minute goldbraun frittieren



als Häppchen mit einem Dip verwendbar



pasteurisiert, in Schutzatmosphäre **200g**

Haltbarkeit 21 Tage



tiefgefroren

1 kg

Haltbarkeit 18 Monate



asiatische Suppe mit Strips Beef Style



tiefgefroren

500 g

Haltbarkeit 18 Monate



Zutaten: pflanzliches Eiweiß (Weizen, Soja) 85%, Sonnenblumenöl, Zwiebel, Hefeextrakt, Erbsenfaser, Sojasauce, essbares Salz, Stabilisator Methylcellulose, Rapsöl, natürliches Aroma, Knoblauch, gerösteter Gerstenmalzextrakt, Dextrose, Karamell, schwarzer Pfeffer, Chili

Each serving contains						
MEAT	LOW	LOW	MEAT	ENERGY	PROTEIN	FIBRE
FAT	SAT FAT	SUGAR	SALT			
8.1g	1.1g	2.1g	1.5g	778 kJ 186 kcal	20.9g	4.3g
12%	6%	2%	25%	9%	42%	17%
of an adult's reference intake*						

Typical values per 100g: Energy 778 kJ/ 186 kcal

pasteurisiert, in Schutzatmosphäre **200g**

Haltbarkeit 21 Tage



8 586001 018092



Chicken Strips mit Gemüse



tiefgefroren

1 kg

Haltbarkeit 18 Monate



8 586001 018097



tiefgefroren

500 g

Haltbarkeit 18 Monate



8 586001 018012



Zutaten: pflanzliches Eiweiß (Weizen, Soja) 85%, Zwiebel, Sonnenblumenöl, Erbsenfaser, Stabilisator Methylcellulose, Rapsöl, Salz, Hefeextrakt, natürliches Aroma, Dextrose, Ingwer, schwarzer Pfeffer

Each serving contains

MED	LOW	LOW	MED	ENERGY	PROTEIN	FIBRE
FAT	SAT FAT	SUGAR	SALT	300 kJ 191 kcal	21.3 g	4.0 g
12%	6%	2%	25%		43%	16%

of an adult's reference intake*

Typical values per 100g: Energy 800 kJ/ 191 kcal

pasteurisiert, in Schutzatmosphäre **220g**

Haltbarkeit 21 Tage



tiefgefroren

1 kg

Haltbarkeit 18 Monate



Orangen chicken style strips mit Reis



tiefgefroren

500 g

Haltbarkeit 18 Monate



Zutaten: pflanzliches Eiweiß (Weizen, Soja) 85%, Zwiebel, Sonnenblumenöl, Erbsenfaser, Stabilisator Methylcellulose, Rapsöl, Salz, Hefeextrakt, natürliches Aroma, Dextrose, Ingwer, schwarzer Pfeffer

Each serving contains						
MEG FAT 8.2 g	LOW SAT FAT 1.1 g	LOW SUGAR 1.0 g	MEG SALT 1.2 g	ENERGY 780 kJ 187 kcal	PROTEIN 23.7 g	FIBRE 6.1 g
12%	6%	1%	20%	9%	47%	24%
of an adult's reference intake*						

Typical values per 100g: Energy 780 kJ/ 187 kcal

BRATEN



Braten und zu fertigen Gerichten (z. B. Risotto) servieren



maximal 2 Minuten



um den Geschmack zu unterstreichen, empfehlen wir, von jeder Seite 2,5 Minuten zu rösten. Sie können sie mit jeder Sauce



BACKEN UND FÜLLEN



mit Gemüse in Öl erhitzen oder braten



čGarzeit von 45 Sekunden bis 1 Minute



geröstet oder unvorbereitet zu jedem Produkt hinzufügen und überbacken



KOCHEN UND SAUCEN



Braten oder Kochen mit Gemüse als Fleischersatz in klassischen Saucen und Rezepten



maximal 5 Minuten



in Öl gebraten kann zur Suppe oder Sauce hinzugefügt werden



BACKEN UND FÜLLEN



roh oder leicht angebraten als Füllung für Pasta und Gebäck verwenden



hängt von der Kochzeit der anderen Zutaten ab



Möglichkeit in Kugeln, Klopse, Puffer oder Burger zu formen



pasteurisiert, vakuumverpackt

150 g



Haltbarkeit 60 Tage



gekühlt, in Schutzatmosphäre

200g



Haltbarkeit 21 Tage



Zutaten: rehydratisiertes Sojaprotein Texturat 90%, Rapsöl, Tomatenpulver, Koriander, Knoblauch, Bohnenkraut, Petersilie, Zucker, Speisesalz, Erbsenfaser, Stabilisator Methylcellulose, Hefeextrakt, natürliches Aroma, Gerstenmalzextrakt, Ingwer, Paprika Chilli, schwarzer Pfeffer, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel Zitronensäure

Each serving contains

FAT	SAT FAT	LOW SUGAR	LOW SALT	ENERGY	PROTEIN	FIBRE
17.0 g	2.2 g	2.1 g	1.5 g	1117 kJ	21.3 g	5.4 g
34%	11%	2%	25%	13%	43%	22%

of an adult's reference intake*

Typical values per 100g: Energy 1117 kJ/ 267 kcal

gekühlt, in Schutzatmosphäre

300g



Haltbarkeit 21 Tage



gefüllte Tomaten nach italienischer Art



Zutaten: rehydratisiertes Sojaprotein Texturat 85%, Rapsöl, Zwiebel, Essig, Stabilisator Methylcellulose, rübenroter Farbstoff, Erbsenfaser, Speisesalz, Dextrose, Tomatenpulver, Aroma, Antioxidationsmittel Zitronensäure

Each serving contains

FAT	LOW SAT FAT	LOW SUGAR	LOW SALT	ENERGY	PROTEIN	FIBRE
10.0 g	1.0 g	1.4 g	0.9 g	820 kJ	21.2 g	5.1 g
14%	5%	2%	15%	10%	43%	22%

of an adult's reference intake*

Typical values per 100g: Energy 820 kJ/ 197 kcal

KOCHEN



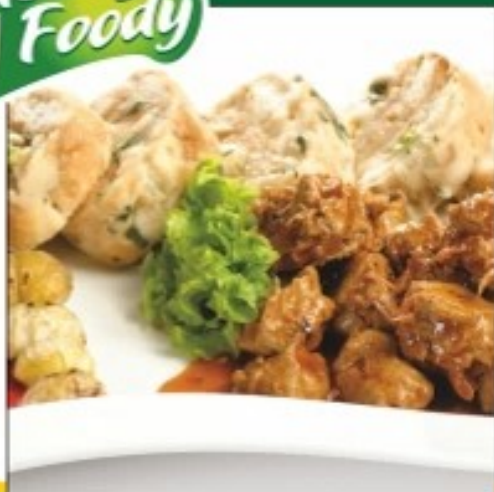
zur Gulaschbasis oder Suppe dazugeben



kurz erwärmen, bis sich die Aromen verbinden



Möglichkeit mit jeder Sauce oder Beilage zu servieren



BACKEN UND FÜLLEN



in einer Pfanne mit Öl anbraten und mit einer beliebigen Beilage servieren



Garzeit cca. 2 Minuten



Möglichkeit mit verschiedenen Beilagen zu überbacken



KOCHEN UND SAUCEN



zusammen mit frischem Gemüse braten oder dämpfen und auf dem Gemüseteller servieren



maximal 2 Minuten



In einem beliebigen Produkt (z. B. Wasser, Brühe) kochen oder braten und vor dem Kochen hinzufügen



ÜBERBACKEN UND FÜLLEN



in einer Pfanne mit Öl oder in einer Mikrowelle erhitzen



maximal 2 Minuten



Möglichkeit als Füllung in Bürgern oder Baguettes zu verwenden



pasteurisiert, vakuumverpackt

200 g



Haltbarkeit 60 Tage



gekühlt, in Schutzatmosphäre

200g



Haltbarkeit 21 Tage



Zutaten: rehydratisiertes Sojaprotein Texturat 95%, (entfettetes Sojamehl, gerösteter Gerstenmalzextrakt, = gerösteter reduzierter Gluten Gehalt unter 10mg/kg), Gewürzmischung (süßer Paprika, Speisesalz, Kümmel, schwarzer Pfeffer, getrocknete Zwiebel, getrockneter Knoblauch, Tomatenpulver, Zucker, Majoran, Chili), Speisesalz.

Each serving contains

LOW	LOW	MEED	MEED	ENERGY	PROTEIN	FIBRE
FAT	SAT FAT	SUGAR	SALT	538 kJ	19.5 g	5.2 g
0.9 g	0.3 g	5.2 g	1.5 g	127 kcal		
1%	2%	6%	25%	6%	39%	23%

of an adult's reference intake*

Typical values per 100g: Energy 518 kJ/ 123 kcal

pasteurisiert, vakuumverpackt

200 g



Haltbarkeit 60 Tage



gekühlt, in Schutzatmosphäre

200g



Haltbarkeit 21 Tage



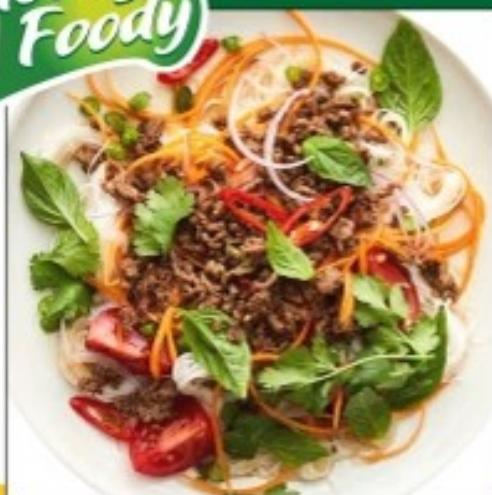
Zutaten: rehydratisiertes Sojaprotein Texturat 97% (Wasser, Sojamehl, gerösteter Gerstenmalzextrakt), Hefeextrakt

Each serving contains

LOW	LOW	LOW	MEED	ENERGY	PROTEIN	FIBRE
FAT	SAT FAT	SUGAR	SALT	518 kJ	20 g	4.8 g
0.8 g	0.2 g	4.5 g	1.5 g	123 kcal		
1%	1%	5%	25%	6%	40%	19%

of an adult's reference intake*

Typical values per 100g: Energy 518 kJ/ 123 kcal



BRATEN



zusammen mit frischem Gemüse dämpfen und auf den Gemüsetellern servieren



maximal 2 Minuten



Möglichkeit in Kugeln, Klopse, Puffer oder Burger zu formen

FÜLLEN



zusammen mit Gemüse in Öl erhitzen oder braten



Vorbereitungszeit cca. 45 Sekunden bis zur 1 Minute



gebraten oder unvorbereitet zu jedem Produkt hinzufügen und überbacken



KOCHEN UND SAUCEN



Braten oder Kochen mit Gemüse als Fleischersatz in klassischen Saucen und Rezepten



maximal 5 Minuten



kann in Öl gebraten zur Suppe oder Sauce hinzugefügt werden

ÜBERBACKEN



kann roh oder leicht gebraten als Füllung für Pasta und Gebäck serviert werden



hängt von der Kochzeit der anderen Zutaten ab



einzelnen oder mit Beilage als Füllung für überbackenes Gemüse



pasteurisiert, vakuumverpackt

200 g



Haltbarkeit 60 Tage



tiefgefroren

1 kg



Haltbarkeit 18 Monate



gekühlt, in Schutzatmosphäre

200g



Haltbarkeit 21 Tage



tiefgefroren

500 g



Haltbarkeit 18 Monate



Zutaten: rehydatisierte Sojaproteintextur 95% (Wasser, Sojamehl, gerösteter Gerstenmalzextrakt), Sojasauce (Wasser, fermentierte Sojabohnen, fermentierter Weizen, Glucose-Fructosesirup, Speisesalz, Essig, Karamellfarbstoff, eingedicktes Xanthan), Hefeextrakt, Zwiebel, Salz, Chili, schwarzer Pfeffer

Each serving contains					
LOW FAT	LOW SAT FAT	LOW SUGAR	FREE SALT	ENERGY	PROTEIN
0.6 g	0.2 g	1.1 g	1.1 g	403 kJ / 96 kcal	14.9 g
1%	1%	1%	18%	5%	30%
of an adult's reference intake*					
Typical values per 100g: Energy 403 kJ / 96 kcal					



1St. = 23g

ZUBEREITUNG LEICHT UND MIT FREUDE



KOCHEN



in verschiedenen Produkten kochen (zB. Wasser, Brühe)



maximal 2 Minuten



um den Geschmack zu unterstreichen, empfehlen wir, von jeder Seite 1,5 Minuten zu rösten. Sie können sie mit jeder Sauce oder in einer Suppe servieren.

BACKEN UND ÜBERBACKEN



in heißem Öl bei 160-180 auf jeder Seite goldbraun braten



Kochzeit von 1 bis zu 7 Minuten



Sie können sie als Hauptgericht mit jeder kalten oder heißen Sauce verwenden



DÄMPFEN



zusammen mit frischem Gemüse dämpfen und auf Gemüsetellern servieren



maximal 5 Minuten



mindestens eine Minute vor dem Kochen zum gedünsteten Gemüse hinzufügen



PANIEREN UND FRITTIEREN



Panieren Sie in einer beliebigen Panade nach Ihren Wünschen oder frittieren Sie ohne Panade



maximal 2 Minuten goldbraun frittieren



Sie können sie als Canapes mit einem Dip oder mit kalter und heißer Sauce servieren



Grundanleitung
zur Zubereitung

Gekühlt
und
Gefroren:

- In einer Mikrowelle cca. 7 Minute erwärmen bei 700W
- In einer Pfanne mit heißem Öl cca. 5 Minuten von jeder Seite anbraten.
- Im vorgeheizten Backofen (Backblech mit Backpapier) bei 200 C ca. 7 Minuten backen.
- In kochendem Wasser ca. 5 Minuten kochen.



HIGH PROTEIN



SOURCE OF FIBER



NO GMO

pasteurisiert, vakuumverpackt

240g



Haltbarkeit 21 Tage



tiefgefroren

1 kg



Haltbarkeit 18 Monate



unser Typ für Ihre Party,
Feier oder Raut



tiefgefroren

500 g



Haltbarkeit 18 Monate



Zutaten: pflanzliches Eiweiß (Soja) 85%, Zwiebel, Kichererbsenmehl, Rapsöl, Speisesalz, Tomatenmark, Stabilisator Methylcellulose, Kartoffelstärke, Knoblauch, Gerstenmalzextrakt, Basilikum, natürliches Aroma, Oregano, Dextrose, schwarzer Pfeffer

Each serving contains						
MEAT	LOW	LOW	MEAT	ENERGY	PROTEIN	FIBRE
FAT	SAT FAT	SUGAR	SALT	SUS KJ	15.6 g	9.1 g
6.0 g	0.3 g	0.3 g	1.3 g	140 kcal	31%	36%
9%	4%	1%	22%	7%		

of an adult's reference intake*

Typical values per 100g: Energy 585 kJ/ 140 kcal

BRATEN UND GRILLEN



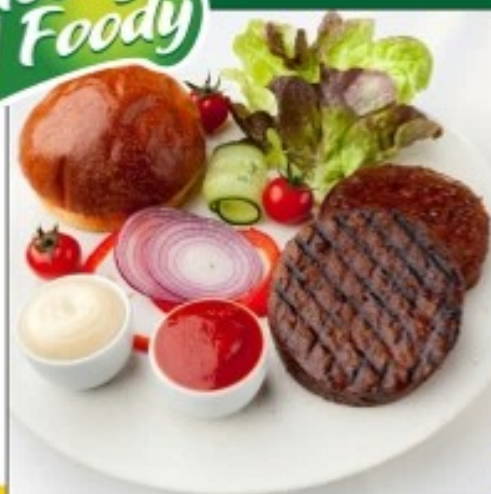
in heißem Öl bei 160-180 auf jeder Seite goldbraun braten



Kochzeit von 1.5 bis zu 2 Minuten



Sie können die regelmäßige runde Form als dekorative Unterlage für beschichtete Teller verwenden



BURGER



in heißem Öl oder auf dem Grill bei 160-180 auf jeder Seite goldbraun braten



Kochzeit von 1.5 bis zu 2 Minuten



als vollwertigen Ersatz für Fleisch Burger



DÄMPFEN UND KOCHEN



zusammen mit frischem Gemüse dämpfen und auf Gemüsetellern servieren



maximal 3 Minuten



mindestens eine Minute vor dem Kochen zum gedünsteten Gemüse hinzufügen

PANIEREN UND FRITTIEREN



Panieren Sie in einer beliebigen Panade nach Ihren Wünschen oder frittieren Sie ohne Panade



Abhängig von der Panade



gekühlt, in Schutzatmosphäre

226g



Haltbarkeit 21 Tage



tiefgefroren

226g



Haltbarkeit 18 Monate



tiefgefroren

904g



Haltbarkeit 18 Monate



Zutaten: pflanzliches Eiweiß (Soja, Weizen) 85%, Wasser, Rapsöl, Zwiebel, Sonnenblumenöl, Sojasauce, Stabilisator Methylcellulose, Erbsenfaser, Hefeextrakt, Salz, Aroma, Knoblauch, gerösteter Gerstenmalzextrakt, Dextrose, Karamell, schwarzer Pfeffer, Chili

Each serving contains

MEED	LOW	LOW	MEED	ENERGY	PROTEIN	FIBRE
FAT	SAT FAT	SUGAR	SALT	968 kJ	19.7 g	6.3 g
21%	7%	1%	1.5%	226 kcal	31%	36%

of an adult's reference intake*

Typical values per 100g: Energy 868 kJ/ 216 kcal

gekühlt, in Schutzatmosphäre

226g



Haltbarkeit 21 Tage



tiefgefroren

226g



Haltbarkeit 18 Monate



tiefgefroren

904g



Haltbarkeit 18 Monate



Zutaten: pflanzliches Eiweiß (Soja, Weizen) 85%, Wasser, Rapsöl, Zwiebel, Sonnenblumenöl, fermentierter Essig, Rote-Bete-Farbstoff, getrocknetes Tomatenpulver, Stabilisator Methylcellulose, Salz, Erbsenfaser, Dextrose, Knoblauch, Kümmel, Aroma, Antioxidationsmittel Zitronensäure, schwarzer Pfeffer

Each serving contains

MEED	LOW	LOW	MEED	ENERGY	PROTEIN	FIBRE
FAT	SAT FAT	SUGAR	SALT	877 kJ	15.6 g	6.0 g
24%	9%	1%	1.3%	211 kcal	31%	36%

of an adult's reference intake*

Typical values per 100g: Energy 877 kJ/ 211 kcal



Sojawürfel

glutenfreies, extrudiertes Produkt
Von Natur aus cholesterinfrei

Zutaten: entfettetes Sojamehl

Zubereitungshinweise: Die Würfel in kochendem Wasser 20 Minuten kochen lassen. Das Wasser nach dem Abkühlen abgießen, überschüssiges Wasser aus den Würfeln ausdrücken und weiter in gängigen Rezepten verwenden.



Inhalt:
90 g
5 kg
15 kg



Sojamedaillons

glutenfreies, extrudiertes Produkt
Von Natur aus cholesterinfrei

Zutaten: entfettetes Sojamehl

Zubereitungshinweise: Die Medaillons in kochendem Wasser 20 Minuten kochen lassen. Das Wasser nach dem Abkühlen abgießen, überschüssiges Wasser aus den Würfeln ausdrücken und weiter in gängigen Rezepten verwenden.



Inhalt:
90 g
5 kg
12 kg



Sojasticks

glutenfreies, extrudiertes Produkt
Von Natur aus cholesterinfrei

Zutaten: entfettetes Sojamehl

Zubereitungshinweise: Die Sticks in kochendem Wasser 10 Minuten kochen lassen. Das Wasser nach dem Abkühlen abgießen, überschüssiges Wasser aus den Würfeln ausdrücken und weiter in gängigen Rezepten verwenden.



Inhalt:
90 g
5 kg
15 kg



Sojagranulat

glutenfreies, extrudiertes Produkt
Von Natur aus cholesterinfrei

Zutaten: entfettetes Sojamehl

Zubereitungshinweise: Das Granulat in kochendem Wasser 5 Minuten kochen lassen. Das Wasser nach dem Abkühlen abgießen, überschüssiges Wasser aus den Würfeln ausdrücken und weiter in gängigen Rezepten verwenden.



Inhalt:
90 g
5 kg
20 kg



Kichererbsenmehl 150 g

Inhalt: getrocknete Kichererbsen fein gemahlen



Buchweizenmehl 150 g

Inhalt: getrockneter Buchweizen gemahlen



Grünes Erbsenmehl 150 g

Inhalt: getrocknete Erbsen, geschält gemahlen



Weizenmehl 150 g

Inhalt: getrockneter Weizen (geschälte Hirse) gemahlen



Gelbes Erbsenmehl 150 g

Inhalt: gelbe Erbsen, geschält gemahlen



Weißes Reismehl 150 g

Inhalt: gemahlener weißer Reis



Mehl aus roten Linsen 150 g

Inhalt: getrocknete rote geschälte Linsen gemahlen



Braunes Reismehl 150 g

Inhalt: gemahlener Vollkornreis



Kokosmehl 150 g

Inhalt: Kokosmark, getrocknet gemahlen



Flachsmehl 150 g

Inhalt: getrockneter brauner Flachs fein gemahlen



Maismehl 400 g

Inhalt: Es wird aus Mais ohne genetische Veränderung hergestellt, der in der Slowakischen Republik angebaut wird.



Hanfmehl 150 g

Inhalt: getrocknete Hanfsamen, geschält gemahlen



PRODUKTE * REZEPTE * ARTIKEL * SHOP

WWW.ALFASORTI.SK



Wir arbeiten nach dem etablierten
und gepflegten Qualitätsmanagementsystem ISO 9001:2015.
Langfristig halten wir das erforderliche Qualitätsniveau aufrecht, mit dem Ziel unter
Berücksichtigung rechtlicher und ethischer Anforderungen eine Gewährleistung der
Verbrauchersicherheit und des Gesundheitsschutzes zu gewährleisten.



ALFA SORTI

ALFA SORTI s.r.o * Lieskovská cesta 6 * 960 01 Zvolen
info@alfasorti.sk * objednavky@alfasorti.sk

mobil: +421 917 644 382 * +421 905 625 903 * +421 917 580 888