schouten specialist in plant-based protein

NUTRI-SCORE A B C D E

P00533

Vegan worstendeeg



Worstendeeg, een veelzijdige en hoogwaardige deegsoort, is dé oplossing voor industriepartijen die overheerlijke producten leveren aan hun klanten. Dit deeg is een uitstekende basis voor diverse eindproducten.

claims • Dit worstendeeg bevat eiwitten uit soja en tarwe • Vegan • Eiwitrijk • Bron van vezels

op basis van berekende waarde

Ingrediënten

Water, plantaardige oliën (zonnebloem, kokos), 17% plantaardige eiwitten (SOJA, TARWE), TARWEBLOEM, zetmeel (TARWE, erwt), natuurlijk aroma, verdikkingsmiddel (methylcellulose), specerijen, azijn, zout, conserveermiddel (kaliumacetaten), gist.

Voedingswaarde

	100 gram
Energie	1024 kJ
Energie	245 kcal
Vetten	17g
waarvan verzadigde vetzuren	4.8g
Koolhydraten	7.4g
Waarvan suikers	0.2g
Vezels	3.5g
Eiwitten	13g
Zout	1.5g

Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ/2000 kcal).
* Dagelijkse Referentie-Inname

Bereidingswijze

Bakken in oven : Vorm worsten en verwerk in bladerdeeg of brooddeeg alvorens te garen in de oven tot een kerntemperatuur van minimaal 72°C.

Categoriën

Nieuwste Innovaties, Gehaktproducten, Ingrediënten, Plant-based rund, Schouten's Classics, Veganistisch*, Ingrediënten, Bake-off, Industrie

**Schouten voldoet met haar producten en daarbij behorende procedures aan de eisen van het V-Label, Vegan Action en de Vegan Society, de bekendste officiële keurmerken voor vegan producten.*

Allergenen

Zonder

Melk, ei, rogge, vis, schaaldieren, noten, pinda's, sulfiet (E220 - E228), selderij, sesam, lupine, mosterd, weekdieren, gerst, haver, spelt, khorasantarwe, amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten

Aanwezig

Soja, glutenbevattende granen, tarwe

Verpakkingsopties



Industriedoos
10 kg | Diepvries