



*Vegan*   
Distributor s.r.o.

*Vegan*

# **KATALÓG** produktor



Vegan

gluten free

# Chutneys

**CHUTNEYS (ČATNÍ) SÚ SLADKO - PIKANTNÉ OMÁČKY, KTORÉ SÚ PODSTATNOU SÚČASŤOU INDICKÝCH JEDÁL.**

POUŽÍVAJÚ SA K ZVÝRAZNENIU CHUTI MNOHÝCH POKRMOV. ZARUČENE OŽIVIA VAŠE CHUŤOVÉ BUNKY A JEDLU PRIDAJÚ FARBU, CHUŤ A ROZMANITOSŤ.

TENTO KORENISTÝ A ZÁROVEŇ SLADKÝ POKRM JE VHODNÝ PRE ŠIROKÚ ŠKÁLU SLANÝCH POCHÚŤOK. NEOBSAHUJE KONZERVAČNÉ LÁTKY, UMELE PRÍSADY, ANI OCHUCOVADLÁ A JE TAKTIEŽ VYNIKAJÚCE S PEČIVOM, ALEBO AKO DOCHUCOVADLO RYŽE A HLAVNÝCH JEDÁL.

**VYROBENÉ ZO SUROVÍN Z EKOLOGICKEJ FARMY.**



## Jahodovo – jablkové čatní

**Zloženie:**  
jablková dreň, cukor, jahodová dreň, slnečnicový olej, korenie



## Slivkové čatní

**Zloženie:**  
slivka, cukor, zázvor, lístky mäty, slnečnicový olej, korenie



## Jablkové čatní

**Zloženie:**  
jablková šťava, cukor, slnečnicový olej, korenie



## Hruškové čatní

**Zloženie:**  
hruška, cukor, orechy, slnečnicový olej, korenie



## Paradajkové čatní

**Zloženie:**  
paradajková dreň, cukor, zázvor, slnečnicový olej, korenie



## Jablkovo – mangové čatní

**Zloženie:**  
jablková polievka, mangové pyrė, cukor, slnečnicový olej, korenie



## Zázvorovo – mätovo-dulové čatní

**Zloženie:**  
dula, zázvor, lístky mäty, slnečnicový olej, korenie



# Omáčky

VHODNÉ NA TALIANSKÉ CESTOVINY, SENDVIČE, DUSENÚ ZELENINU A MNOHO ĎALŠÍCH POKRMOV.  
VYROBENÉ ZO SUROVÍN Z EKOLOGICKEJ FARMY.

gluten free

Vegan

## Veganská talianska omáčka na cestoviny

### Zloženie:

cuketa, paradajky, papričky pritamínu, olivový a slnečnicový olej, tapioková múka, korenie,



## Veganské chilli fazule

### Zloženie:

červená fazuľa, kukurica, zelená fazuľa, kyslá paprika, olivový a slnečnicový olej, tapioková múka, korenie, soľ



## Vegánska paradajková omáčka s bazalkou

### Zloženie:

paradajková dreň, čerstvá bazalka, olivový a slnečnicový olej, tapioková múka, korenie, soľ



## Vegánska milánska omáčka

### Zloženie:

paradajky, cuketa, zeler, sejtán, mrkva, pritamín paprika, olivový a slnečnicový olej, tapioková múka, korenie, soľ.



## Vegánsky cícer curry

### Zloženie:

varený cícer, paradajky, kyslá paprika, olivový a slnečnicový olej, tapioková múka, korenie, horčičné semienka, soľ



gluten free

Vegan

# Pickle

PICKLE (ACHAR) JE KYSLO - PIKANTNÁ ZMES ZELENINY, KTORÁ JE PODSTATNOU SÚČASŤOU INDICKÝCH JEDÁL.

JE VYNIKAJÚCA NA RÔZNE PEČENÉ POCHÚTKY, PEČIVO ALEBO AKO DOPLNOK K RYŽI, ČI HLAVNÉMU JEDLU.

VYROBENÉ ZO SUROVÍN Z EKOLOGICKEJ FARMY.

## Zmes zeleniny pickle

### Zloženie:

semiačka horčicovej múčky, voda, zelená paprika, zázvor, mrkva, redkovky, korenie, slnečnicový olej, kyselina



## Chili pickle

### Zloženie:

základ pickle 70% (mleté horčičné semienka, voda, zelené chilli papričky, zázvor, slnečnicový olej, korenie, kyselina citrónová, soľ)



## Citrónové pickle

### Zloženie:

šošovica, domáca horčica, olivový a slnečnicový olej, tapioková múka, korenie, soľ





# Pomazánky Krémy

## Šošovicový krém s horčicou – natur

**Zloženie:**  
varená šošovica, domáca horčica, olivový a slnečnicový olej, tapioková múka, korenie, soľ



## Šošovicový krém s horčicou – pikantný

**Zloženie:**  
šošovica, horčica, olivový a slnečnicový olej, čili, tapioková múka, korenie, soľ, slnečnicový olej, tapioková múka, korenie,



## Cícerový krém so zeleninou

**Zloženie:**  
varený cícer, cuketa, paradajky, prítamínu paprika, tapioková múka, olivový a slnečnicový olej, korenie, soľ



*Odporúčame si ním oživiť hrianky alebo teplý sendvič. Vyrába sa z olivového oleja a ako zahusťovadlo sa používa múka tapioka.*

## Cícerový krém – natur

**Zloženie:**  
cícer, olivový a slnečnicový olej, tapioková múka, korenie, soľ



NAHRÁDZA ZNÁMU MAĎARSKÚ TVAROHOVÚ POMAZÁNKU. **BEZLAKTÓZOVÝ PRÍPRAVOK** VYROBENÝ Z MAĎARSKÉHO KORENIA A ČERVENEJ PAPRIKY.

## Pomazánka z prosa

**Zloženie:**  
proso, prítamín a zelené papriky, olivový a slnečnicový olej, tapioková múka, korenie, soľ



**BEZLEPKOVÝ PRÍPRAVOK.** JE VYNIKAJÚCIM ZÁKLADOM PRE TEPLÝ SENDVIČ.

## Vegánsky fazuľový krém

**Zloženie:**  
červená fazuľa, lečo, tapioková múka, olivový a slnečnicový olej, korenie, soľ



## Hráškový krém

**Zloženie:**  
zelený hrášok, olivový a slnečnicový olej, tapioková múka, soľ



SKVELÝ DOPLNOK KU CHLEBU, NA HRIANKY, ALEBO HOČI AJ LEN TAK SAMOTNE NA VEČERNÉ LYŽIČKOVANIE. **VYROBENÝ ZO SUROVÍN Z EKOLOGICKEJ FARMY.**

## Vegánsky paradajkový pohánkový krém

**Zloženie:**  
varená pohánka, paradajky, olivový a slnečnicový olej, tapioková múka, korenie, soľ



## Vegánsky olivový pohánkový krém

**Zloženie:**  
varená pohánka, zelené olivy, olivový a slnečnicový olej, tapioková múka, korenie, soľ



## Krém z čiernych olív

### Zloženie:

čierne olivy, paradajky, listy bazalky, olivový a slnečnicový olej, tapioková múka, korenie, soľ



## Olivový krém

### Zloženie:

zelené olivy, olivový a slnečnicový olej, tapioková múka, korenie, soľ



## VYNIKAJÚCI ZÁKLAD NA SENDVIČ A PIZZU



## Zeleninový baklažánový krém

### Zloženie:

vyprášaný baklažán, cuketa, pritamín paprika, olivový a slnečnicový olej, tapioková múka, korenie, soľ



## Dijonská horčica

### Zloženie:

Horčičná báza 90% (mleté žlté horčičné semienka, voda, slaný cukor, kyselina citrónová, kurkuma) mleté čierne horčičné semienka, slnečnicový olej, hroznová šťava, korenie.



## Štiplavá horčica

### Zloženie:

horčica 80% (mleté žlté horčičné semienka, soľ, cukor, kyselina citrónová, kurkuma), korenie, horčica a slnečnicový olej



## Pikantná horčica

### Zloženie:

mleté žlté horčičné semienka, soľ, cukor, kyselina citrónová, kurkuma, zahustené paradajky, horčica a slnečnicový olej, korenie



# Sirupy

## Vegetarian

gluten free

KEĎŽE SA NAŠE SIRUPY VYRÁBAJÚ Z PRÍRODNÝCH SUROVÍN, PEĽU A BYLINIEK, TVORBA SEDIMENTOV V NAŠOM PRÍPADE NEZNAMENÁ ZHORŠENIE KVALITY.

**VYROBENÉ ZO SUROVÍN Z EKOLOGICKEJ FARMY.**

## Limónádový sirup z ruže

### Zloženie:

voda, cukor, ružová voda, kyselina citrónová



## Mätový sirup

### Zloženie:

voda, cukor, listy mäty, kyselina citrónová



## Sirup z citrónovej trávy

### Zloženie:

voda, cukor, kyselina citrónová, karamel



## Jahodový sirup

### Zloženie:

voda, cukor, jahodová dreň, kyselina citrónová



## Bazový sirup

### Zloženie:

voda, cukor, bylinky, kyselina citrónová, karamel



## Jostový sirup

### Zloženie:

voda, cukor, josta, kyselina citrónová



## Ríbežľový sirup

### Zloženie:

voda, cukor, ríbežľová šťava, kyselina citrónová



## Levanduľový sirup

### Zloženie:

voda, cukor, listy levandule (30%), kyselina citrónová



## Mangový sirup

### Zloženie:

voda, cukor, mangová pasta, kyselina citrónová



## Pomarančovo-zázvorový sirup

### Zloženie:

voda, cukor, čerstvý zázvor, pomarančová dreň, kyselina citrónová





# Oleje

## Pražený tekvicový olej

Chladený lisovaný olej na varenie z pražených tekvicových semiačok. Vhodný na šaláty, omáčky a krémové polievky.



## Makový olej

Vynikajúci na výrobu koláčov a ovocných šalátov. 100% makový olej, lisovaný za studena.



## Hroznový olej

Výborný na šaláty a omáčky. 100% hroznový olej, lisovaný za studena.



## Olej z pestreca mariánskeho

Výborný na šaláty a omáčky. 100% hroznový olej, lisovaný za studena.



## Lanový olej

Vhodný na šaláty, omáčky a krémové polievky. 100% lanový olej na varenie.



## Olej z rakytníka rešetliakového

Odporúčame na výrobu koláčov a ovocných šalátov. 100% rakytníkový olej, lisovaný za studena.



## Prvosienkový olej

100% prvosienkový olej, lisovaný za studena.



# Vegetarian

# Koreniny

## Chunky chat masala prášok

Zmes korenia z južnej Indie. Dodáva skvelú chuť chipsom a mnohým iným pochutinám.



## Garam masala prášok

Zmes horúceho korenia. Nesmažiť, do pokrmu sa pridáva až na konci varenia.



## Pav bhaji masala prášok

Dodáva jedinečnú chuť najmä vareným a duseným zeleninovým pokrmom. Taktiež skvelý doplnok na sendvič.



## Rasam masala prášok

Najchutnejšou polievkou v južnej Indii je rasam. Táto koreninová zmes dodáva jedlám jedinečnú a nezabudnuteľnú chuť.



## Sambar masala prášok

Ak si chcete navariť dhal v juhoindickom štýle, odporúčame sambar. Sambhar dhal je jedlo, ktoré sa ľahko pripravuje a má nezabudnuteľnú chuť.



## Asafoetida hing – extra aromatický prášok

Vôňa asafoetidy (koreň diabla) je veľmi podobná cibule, ale po jedle nezanecháva nepríjemný zápach.



## Kari listy celé

Ľahko opečený v oleji dodáva každej rastlinnej mise majestátnu chuť.



## Kari prášok

Vynikajúca ochutená koreninová zmes vhodná na šťavnaté jedlá.



## Senovka grécka v celosti

Semená rastliny tiež známej ako pískavica grécka, sa používajú v malom množstve na rastlinné jedlá a ku kyslým pokrmom.



## Chili prášok



## Čierna soľ – prášok

Odporúčame kombináciu s ovocím. V teplých ročných obdobiach má mimoriadne občerstvujúci účinok. V skutočnosti je to ružovkasté korenie so silnou arómou.



## Badián

Odporúčame kombináciu s čatní a na špeciálne hlavné chody.



## Feniklový prášok

Fenikel je typickým korením vhodný na sladkosti, čaje a kyslé pokrmy, ale tiež dodáva výbornú chuť niektorým špeciálnym jedlám.



## Fenikel celý

Fenikel je typickým korením vhodný na sladkosti, čaje a kyslé pokrmy, ale tiež dáva výbornú chuť niektorým špeciálnym jedlám.



## Mangó prášok – Amchoor

Prášok vyrobený z nezrelej mangovej vlákniny, ktorej kyslá chuť spríjemňuje chuť praženej zeleniny a indických chipsov (chevda).



## Zázvorový prášok

Má pikantno-sladkú arómu, ktorá dodáva jedlu štiplavú chuť.



## Kalonji v celku

Korenje, známe tiež aj ako semená nigelly. Má príjemne pikantnú chuť, vhodné ku kyslým pokrmom.



## Kardamom prášok

Tretie najdrahšie korenje na svete. Používa sa na výrobu ryže, mliečnych cukroviniek a halavy.



## Kardamom v celku

Na výrobu ryže, mliečnych cukroviniek a halavy. Vhodný takisto na žuvanie, osviežuje dych a pomáha tráveniu.



## Kurkuma prášok

Jeden z najpoužívanejších korenín vhodný pre ochutenie hlavných jedál, omáčok a rôznych lahôdok.



## Koriander v celku

Koriander je jedným z najčastejšie používaných korenín. Bežne sa používa od zeleninových jedál až po sladkosti.



## Koriander prášok

Koriander je jedným z najčastejšie používaných korenín. Bežne sa používa od zeleninových jedál až po sladkosti.



## Methi list v celosti

Korenje so širokým využitím. Vhodný najmä do paradajkových pokrmov.



## Rímska rasca – celá

Korenje so silnou vôňou a mierne horkastou chuťou. Rovnako ako väčšina podobných korenín, najlepšiu chuť dosiahneme, keď ju opražíme na oleji alebo na suchej panvici.



## Rímska rasca – prášok

Korenje so silnou vôňou a mierne horkastou chuťou. Rovnako ako väčšina podobných korenín, najlepšiu chuť dosiahneme, keď ju opražíme na oleji alebo na suchej panvici.



# Doplňkový sortiment

Vegan

gluten free

## Cícerová múka

Odporúčame k pokrmom ako laddu, pakora alebo vada.



## Bio Basmati ryža

Podlhovastá špeciálna odroda ryže s jedinečnou arómou, rafinovaná chuť pripomínajúca vlašské orechy.



## Bio Mung fazuľa

Žlté, olúpané na polky rezané.



## Ryžový kvet

Jemnosť v tvare koleša vyrobená z ryžovej múky. Odporúčame vypražiť do chrumkava v oleji.



## Zloženie:

múka, soľ, ryžová múka, rastlinný olej, jedlá sóda.



## Ryžové koleso

### Zloženie:

múka, soľ, ryžová múka, rastlinný olej, jedlá sóda.



gluten free

# Tofu

TOFU ZNAČKY VETO JE VYRÁBANÉ TRADIČNOU JAPONSKOU METÓDOU Z MLIEKA PASÍROVANÉHO Z CELÝCH SÓJOVÝCH BÔBOV, KTORÉ JE ZRAZENÉ TRADIČNÝM ZRÁŽADLOM "NIGAR" (EXTRAKT Z MORSKEJ VODY). VĎAKA TOMUTO TRADIČNÉMU POSTUPU MÁ TOFU VETO PEVNÚ KONZISTENCIU A TYPICKÚ TRADIČNÚ CHUŤ, KTORÁ HO ODLIŠUJE OD INÝCH ČESKÝCH VÝROBCOV, KTORÍ POUŽÍVAJÚ K ZRÁŽANIU NAPR. SADRU.

# Vegetariánska saláma

VEGETARIÁNSKY SALÁMA JE VYROBENÁ Z TOFU, CELEJ POHÁNKY, RASTLINNÉHO OLEJA A BIELKA. VĎAKA ŠPECIÁLNEJ RECEPTÚRE V KTOREJ POUŽÍVAME LEN RASTLINNÉ OCHUCOVADLÁ MÁ JEMNÚ A PREDSA VÝRAZNÚ CHUŤ.

Vegetarian

## Vegetariánska saláma lahôdková

Vegetariánska saláma, ktorá má jemnú mäsitú chuť a výraznú chuť bylín. Salámu je možné používať v studenej kuchyni na obložené pečivo, do šalátov aj do mnohých receptov teplej kuchyne.

### Zloženie:

rastlinný olej repkový, voda, tofu (sója, nigari), pohánka, vaječná bielkovina, korenie, soľ



## Vegetariánska saláma s rastlinovo-kuracou chuťou

Má jemnú mäsitú chuť, ktorá pripomína chuť pečeného kurčáta. Pre dosiahnutie tejto chuti nepoužívame žiadnu živočíšnu surovinu ani umelé arómy. Vynikajúcu chuť sme dosiahli vďaka zladeným pomerom extraktu z droždí a korenia. Salámu môžeme používať namiesto mäsových údenín v studenej aj teplej kuchyni.

### Zloženie:

rastlinný olej repkový, voda, tofu (sója, Nigar), pohánka, vaječná bielkovina, ryža, korenie, soľ

## Vegetariánska saláma lovecká

Vegetariánska saláma z tofu, celej pohánky, rastlinného oleja a bielka. Vďaka špeciálnej receptúre, ktorá je založená na rastlinných ochucovadlách má v pozadí jemnú mäsitú chuť s výrazným korením a hubami. Tento výrobok môžeme používať namiesto mäsových údenín v studenej aj teplej kuchyni.

### Zloženie:

rastlinný olej repkový, voda, tofu (sója, Nigar), pohánka, vaječná bielkovina, ryža, korenie, soľ

## Vegetariánska saláma bylinková

Má jemnú mäsitú chuť kombinovanú s výraznou chuťou bylín. Salámu je možné používať v studenej kuchyni na obložené pečivo, do šalátov a taktiež do mnohých receptov teplej kuchyne.

### Zloženie:

rastlinný olej repkový, voda, tofu (sója, Nigar), pohánka, vaječná bielkovina, bylinky 1,3%, ryža, korenie, soľ

## Vegetariánska saláma papriková

Má jemnú mäsitú chuť s paprikovou špičkou. Na rezoch salámy je vidieť kúsok papriky, vďaka čomu sú kolieska tejto salámy vizuálne veľmi atraktívne. Túto salámu môžeme používať namiesto mäsových údenín v studenej aj teplej kuchyni.

### Zloženie:

rastlinný olej repkový, voda, tofu (sója, Nigar), pohánka, vaječná bielkovina, paprika 1,8%, ryža, korenie, soľ



## Tofu prírodné

Prírodný neochutený sójový syr tofu extra pevnej konzistencie.

### Zloženie:

voda, sója, nigari - výťažok z morskej vody



## Tofu údené

Údené tofu VETO je výnimočný výrobok. Jedná sa o ochutenú kocku tofu, ktorá sa najskôr niekoľko hodín suší a potom údi v špeciálnom „údiacom“ zariadení, kde nie je používaný bežný údiarenský dym vznikajúci tlením štiepkov, ale tzv. tekutý dym rozprášený do hustej hmly. Ten vzniká skvapalnením klasického dymu, z ktorého sú potom odstránené dechty a ďalšie škodlivé látky. Takto vyúdené tofu zostáva zdravým výrobkom. Výnimočnosť údeného tofu VETO spočíva aj v jeho pevnosti a jemnosti, ktoré dosahujeme práve sušením. Strácame tak síce jeho hmotnosť, ale získame výrobok mimoriadnej senzorickej kvality.

### Zloženie:

tofu (sója, voda, Nigari), drožďový extrakt, Tamari (voda, sója, soľ), sušený cesnak, korenie, soľ

## Tofu nugety so syrom

Balenie tohto výrobku obsahuje 8 ks malých pred smažených karbo-nátok. Tofu nugety so syrom sú vyrobené prevažne z tofu a celozrnnej strúhanky. Obsahujú tiež 18% syra, ktorý tomuto výrobku dáva jedinečnú chuť. Zároveň si nugety zachovávajú priaznivé nutričné hodnoty. Tento výrobok stačí ohriať a podávať s prílohou alebo pečivom.

### Zloženie:

tofu (sója, Nigar), strúhanka (pšenica, rastlinný olej repkový, droždie, jačmeň, cukor, látka zlepšujúca múku: kyselina askorbová, soľ, mak), syr 18% (mlieko, soľ, mliečne kultúry, farbivo: karotén), cibula, rastlinný olej repkový, vaječná bielkovina, korenie, soľ



## Tofu burger

Tofu burger je ochutený a krátko pečený plátok prírodného tofu. Počas vyprážania sa jeho konzistencia ešte spevní a vďaka tomu a ochuteniu pripomína náš výrobok plátok mäsa. Tofu burger odporúčame konzumovať so zeleninou v žemli, ako vegetariánsky burger. Tento produkt môžeme použiť aj do rôznych ďalších receptov, v ktorých úspešne nahradzuje mäso.

### Zloženie:

tofu (sója, voda, nigari), rastlinný olej repkový, Tamari (voda, sója, soľ), sušený cesnak, korenie, soľ, farbivo karamel

## Tofu „Lunchmeat“ ALU

Vegetariánsky výrobok so základom tofu a pohánky. Je naložený v chutnom náleve a zabalený v konzerve. Vďaka sterilizácii (zahriatie na teplotu cez 120 ° C) sa nemusí skladovať v chlade a napriek tomu má trvanlivosť viac ako 2 roky. To ocenia nielen obchodníci, ale aj spotrebiteľia, ktorí tak môžu mať doma "zásobu". Konzervu ide ľahko otvoriť a tak je tento výrobok ideálny aj na výlety a dovolenky. Tofu Lunchmeat je možné konzumovať za studena, napr. nakrájať na chleba alebo ho používať do rôznych receptov. Vhodné aj na opekanie, smaženie a grilovanie.

### Zloženie:

voda, rastlinný olej repkový, tofu (sója, voda, nigari), pohánka, vaječná bielkovina, kvasnicový extrakt, ryža, korenie, soľ





# Vegisteak

VEGISTEAK JE PREDSTAVITEĽOM NOVÉHO SMERU, KTORÝM SA VÝROBCA ROZHODOL VYDAŤ. KARBONÁTKY KTORÉ PONÚKAME MAJÚ HODNOTNÉ A PESTRÉ RASTLINNÉ ZLOŽENIE A ZAUJÍMAVÝ CHUŤOVÝ ŽÁŽITOK. AKO SI MÔŽETE NA OBALE VŠIMNÚŤ, TÚTO ODLIŠNOSŤ SME SA ROZHODLI ZVÝRAZNIŤ TIEŽ V POZADÍ LOGA VEGI STEAK.

Vegan

## VegiSteak quinoľátek

Vegánske karbonátky s juhoamerickým temperamentom, ktorý vás zaujmú. VegiSteak quinoľátek je vyrobený z tofu, sójovej bielkoviny, kukurice, fazule, repkového oleja, ktoré dopĺňujú dve superzložky - quinoa a sušené paradajky. Podobne zaujímavé je ladená tiež chuť korenia, ktorú uzatvára pikantná papriková špička, ktorú si zamilujete. Sú predsmäžené, takže je možné ich konzumovať len po ohriatí. Odporúčame ich pripraviť na grile (na Eletric, plyne i na žeravom uhlí) a servírovať s vašou obľúbenou omáčkou. Pri grilovaní získajú VegiSteak quinoľátek chrumkavú kôrku a príjemne vláčnu konzistenciu.

### Zloženie:

voda, tofu (sója, nigari), sójová bielkovina, kukurica 11%, repkový olej, fazuľa 8%, quinoa 6%, zemiaky, drożdžový extrakt, sušené paradajky, korenie, cesnak, zahusťovadlá: (metylcelulóza, karagenan, konjakový guma), trstinový cukor, paprika, soľ



## VegiSteak yakoma

VegiSteak yakoma-so sú šťavnaté, aromatické a korenené plátky, ktoré svojou chuťou i textúrou pripomínajú hovädzie mäso. Vyrobené sú z tofu, sójovej a pšeničnej bielkoviny, hrachu, repkového oleja a kukurice. Sú predsmäžené, takže je možné ich konzumovať len po ohriatí alebo pridať k vašim obľúbeným jedlám, napr. ku sviečkovej. Odporúčame ich pripraviť na grile (na Eletric, plyne i na žeravom uhlí) a servírovať s horčicou, kečupom alebo inou grilovacou omáčkou. Ideálnou prílohou je šalát. Pri grilovaní získajú VegiSteak yakoma chrumkavú kôrku, príjemne vláčnu konzistenciu a šťavnaté jadro.

**NÁŠ TIP:** Pripravte si s yakoma skvelý bezmäsitý šťavnatý hamburger.

### Zloženie:

voda, tofu (sója, nigari), sójová bielkovina, olej repkový, pšeničná bielkovina, zemiak, drożdžový extrakt, hrach, zahusťovadlá: (metylcelulóza, karagenan, konjakový guma), ryža, červená repa, soľ, korenie, farbivo: karamel, aróma



## VegiSteak konšpenátek

Vegánske karbonátky vyrobené z pestrej palety zeleniny, v ktorej dominujú dve superpotraviny: konopné semienko a špenát. VegiSteak konšpenátek je vyrobený z tofu, sójovej bielkoviny a mnohých druhov nielen "zelenej" zeleniny. Sú predsmäžené, takže je možné ich konzumovať len po ohriatí. Odporúčame ich pripraviť na grile (na Eletric, plyne i na žeravom uhlí) a servírovať s vašou obľúbenou omáčkou. Pri grilovaní získajú VegiSteak konšpenátek chrumkavú kôrku a príjemne vláčnu konzistenciu.

### Zloženie:

voda, tofu (sója, nigari), sójová bielkovina, olej repkový, špenát 4%, konopné semienko 4%, kel, zemiaky, mrkva, zeler, karfiol, vyprážaná cibuľa, brokolica, petržlen, pór, drożdžový extrakt, zahusťovadlá: (metylcelulóza, karagenan, konjakový guma), horčica, korenie, soľ



## VegiSteak šampiňón

Vegánske rezne s výraznou hubovou chuťou. VegiSteak šampiňón sú šťavnaté, aromatické a korenené karbonátky vyrobené z tofu, sójovej bielkoviny, šampiňónov, pohánky, hrachu a repkového oleja. Sú predsmäžené, takže je možné ich konzumovať len po ohriatí. Odporúčame ich pripraviť na grile (na Eletric, plyne i na žeravom uhlí) a servírovať s horčicou, kečupom alebo inou grilovacou omáčkou. Ideálna príloha je šalát. Pri grilovaní získajú VegiSteak šampiňón chrumkavú kôrku, príjemne vláčnu konzistenciu a šťavnaté jadro.

### Zloženie:

voda, sójová bielkovina, olej repkový, pohánka, šampiňóny 10%, vyprážaná cibuľa, drożdžový extrakt, hrach, zahusťovadlá: (metylcelulóza, karagenan, konjakový guma, xanthan), soľ, korenie, aróma



## VegiSteak Kukurežeň

Vegánska alternatíva k mäsovým rezňom s jedinečnou šťavnatou a vláknitú textúrou. VegiSteak kukurežeň plátky sú vyrobené z tofu, pšeničnej bielkoviny, hrachu, repkového oleja a kukurice. Sú predsmäžené, takže je možné ich konzumovať len po ohriatí. Odporúčame ich pripraviť na grile (na Eletric, plyne i na žeravom uhlí) a servírovať s horčicou, kečupom alebo inou grilovacou omáčkou či ako prírodnú alebo obaľovaný rezeň. Ideálna príloha je šalát. Pri grilovaní získajú VegiSteak kukurežeň chrumkavú kôrku, príjemne vláčnu konzistenciu a šťavnaté jadro.

### Zloženie:

tofu (sója, nigari), voda, pšeničná bielkovina, olej repkový, kukurica 9%, drożdžový extrakt, hrach, zahusťovadlá: (metylcelulóza, karagenan, konjakový guma, xanthan), soľ, korenie, aróma

Vegetarian

## Vegetariánska klobása

Balenie výrobku obsahuje 4ks klobás vyrobených z tofu, pohánky, rastlinného oleja a vaječného bielka. Vďaka koreniu sa tento výrobok chuťovo podobá bielej nemeckej klobáse (bratwurst) a najčastejšie sa konzumuje opečená na panvici s horčicou, kečupom alebo inou omáčkou. Môžeme ju tiež ohriať na pare, vo vode alebo v mikrovlnnej rúre (v tomto prípade najskôr vylieť z črievka) a podávať ako párky alebo ich môžeme použiť do rôznych receptov ako náhradu údeniny.

### Zloženie:

rastlinný olej repkový, voda, tofu (sója, Nigar), pohánka, vaječná bielkovina, korenie, soľ



## VegiSteak Čevapčiči

Vegánska varianta obľúbeného balkánskeho jedla. VegiSteak čevapčiči sú šťavnaté, aromatické a korenené karbonátky vyrobené z tofu, sójovej bielkoviny, hrachu a repkového oleja. Sú predsmäžené, takže je možné ich konzumovať len po ohriatí. Odporúčame ich pripraviť na grile (na Eletric, plyne i na žeravom uhlí) a servírovať s horčicou, kečupom alebo inou grilovacou omáčkou. Ideálna príloha je šalát. Pri grilovaní získajú VegiSteak čevapčiči chrumkavú kôrku, príjemne vláčnu konzistenciu a šťavnaté jadro.

### Zloženie:

tofu (voda, sója, nigari), voda, sójová bielkovina, olej repkový, drożdžový extrakt, hrach, zahusťovadlá: (metylcelulóza, karagenan, konjakový guma, xanthan), ryža, cesnak, paprika, soľ, korenie, aróma

Vegetarian

## Vegetariánske párky

Vegetariánske párky sú zdravou alternatívou mäsových párkov. Stačí ich ohriať v pare, vo vode alebo v mikrovlnnej rúre (v tomto prípade najskôr vylieť z črievka) a podávať s pečivom. Môžu sa stať aj súčasťou rôznych receptov, v ktorých úspešne nahradí mäsové údeniny. Balenie obsahuje 4ks párkov.

### Zloženie:

rastlinný olej repkový, voda, tofu (sója, Nigar), pohánka, vaječná bielkovina, paradajka, ryža, korenie, soľ, farbivo: karamel



## VegiSteak Tofu Strips

Tofu Strips je ochutené tofu, nakrájané na rezance a krátko osmažené. Tento výrobok stačí len ohriať a môže sa ihneď ocitnúť na vašom tanieri. Chuť je neutrálna a tak Vám nič nebráni v tom, aby sa VegiSteak Tofu Strips stal súčasťou vašich vychytených receptov.

### Zloženie:

tofu (voda, sója, nigari), rastlinný olej repkový, drożdžový extrakt, sójová omáčka Tamari (voda, sója, soľ), soľ



Vegan





POUŽÍVAME ZELENINU BEZ CHEMIKÁLIÍ VYROBENÚ PODĽA NAŠICH VLASTNÝCH RECEPTOV. VÝROBKY VÄČŠINOU NEOBSAHUJÚ ZLOŽKY ŽIVOČÍŠNEHO PÔVODU, MLIEKO, VAJCIA, SÓJU, ANI KONZERVAČNÉ LÁTKY, DOCHUCOVADLÁ. PRI VÝROBE NAŠICH PRODUKTOV TAKTIEŽ NEPOUŽÍVAME OBIĽNÚ MÚKU. KONZERVOVANÉ TEPELNÝM SPRACOVANÍM. MÔŽE SA UCHOVÁVAŤ 6 MESIACOV BEZ OTVÁRANIA, PO OTVORENÍ UCHOVÁVAŤ V CHLADE A SPOTREBOVAŤ DO 7 DNÍ.

# Paštiky a krémy



## Fazuľová paštéta

Chutí ako pečeňový krém, takže vegetáriáni a vegáni si môžu tiež pochutnať na „pečeňovej“ paštéte s chlebom. Vyrába sa z fazule a vlašských orechov s dávkou slnečnicových semiačok. Lahodnú chuť dolaďuje majoránka. Obsahuje množstvo minerálov.

## Paštéta z bielej fazule

Krémová paštéta s tradičnými chuťami Maďarska. Vynikajúci základ pre sendviče s praženou cibuľou a paprikou sa vynikajúco dopĺňajú s veľkými zrnami fazule. Pri výrobe sme sa zamerali na milovníkov tradičných chutí.

## Šošovicová paštéta

Vhodný pre prípravu zdravého sendviča. Šošovica má vysoký obsah železa potrebného pre zdravý organizmus. Za horúca sa môže použiť na prípravu ryže alebo cestovín.

## Cícerová paštéta

Krémová paštéta, ktorá sa vymyká tradíciám. Tento cícerový krém s príchutou orientálneho korenia a špenátom uchváti aj labužníkov.

## Baklažánová paštéta

Baklažán grilovaný na drevenom uhli a paprika dodávajú údenú chuť, ktorú dopĺňajú paradajky, ktoré vyčarujú chute Turecka. Je vynikajúci aj na pizzu a teplé sendviče.

## Hrášková paštéta

Základ tejto paštéty tvoria hrášok. Listy mäty zvýrazňujú a vyčarujú zaujímavé chute vo Vašom podnebí. Aj Vaše deti si ju zamilujú. Vhodná taktiež na prípravu krémovej polievky alebo sendvičový krém.

## Paštéta zo žltého hrášku

Ak máte chuť na krémový sendvič ochutený indickým korením, toto si zamilujete. Je vhodný aj na prípravu krémovej polievky.

## Paprikový sendvičový krém

Lahodná pochúťka. Základ tvorí grilovaná paprika a slnečnicové semiačka, ktoré tejto pochúťke dodávajú rustikálny závan. Korenia a špenátom uchváti aj labužníkov.

## Baklažánový krém na teplý sendvič

Vegan

Baklažán a paprika grilovaná na uhli dodávajú tejto pochúťke dymovú chuť, ktorá je doplnená paradajkami. Obsahuje cuketu a zelené korenie. Krémovosti vďačíme extra panenskému olivovému oleju a kokosovým maslom.



## Mediterránny sendvičový krém

Základom tejto paštéty je na drevenom uhli grilovaná paprika, cuketa a baklažán. Na výrobu sme použili rôzne zeleniny a slnečnicové semiačka, vďaka čomu je tento produkt jedným z najbohatších na suroviny z našej dielne. Stredomorský charakter tomu dodáva bazalka, cesnak, oregáno a šalvia.



## Cestovinová omáčka - Kráľ húb

Obsahuje tri druhy húb (porcini, šampiňóny a hľivu) a ako zahusťovadlo sme použili mleté mandle. Odporúčame ochutnať s cestovinami. Výborný aj ako základ na teplý sendvič.



## Vegánska sviečková omáčka

Chuťovo sa vymyká tradíciám našich končín. Táto omáčka je vyrobená zo sušeného ovocia s prídavkom zeleniny a červeného vína z Villány. Vegánom odporúčame vyskúšať kombinovať s gnocchi a milovníkom mäsa k divine.



## Špenátová omáčka na cestoviny s feta syrom

Krémová omáčka vhodná na cestoviny s príjemnou chuťou špenátu a s kockami feta syra. Vynikajúce s cestovinami a na pizzu.



Vegetarian





VÝHRADNÝ DOVOZCA  
A DISTRIBÚTOR PRE SR A ČR

**Vegan distributor s.r.o.**

Zlatá Osada 237, SK-946 65 Vrbová nad Váhom

**Tel.: +421-905-444-938**

info@vegandistributor.sk • info@vegandistributor.hu

www.vegandistributor.sk • www.vegandistributor.hu