



VEGÁN MANUFAKTÚRA

od roku 2016

**VEGAN GRILL**

*100% vegánske výrobky*

# PRODUCTS



od roku 2016

VEGÁN MANUFAKTÚRA

VEGAN GRILL

100% vegánske výrobky



VEGÁNSKY  
GYROS  
04



GASTRO VEGÁNSKY  
GYROS  
14



VEGÁNSKY  
BURGER  
05



GASTRO VEGÁNSKY  
BURGER  
15



CIBULOVÝ SEITAN S  
MAĎARSKOU PRÍCHUŤOU  
06



GASTRO CIBULOVÝ  
SEITAN S MAĎARSKOU  
PRÍCHUŤOU  
16



PIKANTNÝ CIBULOVÝ  
SEITAN  
07



GASTRO PIKANTNÝ  
CIBULOVÝ SEITAN  
17



PROVENSÁLSKÝ  
CIBULOVÝ SEITAN  
08



GASTRO PROVENSÁLSKÝ  
CIBULOVÝ SEITAN  
18



SEITAN NATURAL  
09



GASTRO SEITAN  
NATURAL  
19



ÚDENÁ SUCHÁ  
VEGÁNSKA KLOBÁSA  
10



GASTRO ÚDENÁ SUCHÁ  
VEGÁNSKA KLOBÁSA  
20



VEGÁNSKA KLOBÁSA  
NA GRILOVANIE S  
MAĎARSKOU PRÍCHUŤOU  
11



GASTRO VEGÁNSKA  
KLOBÁSA NA GRILOVANIE S  
MAĎARSKOU PRÍCHUŤOU  
21



MINI CHORIZO  
VEGÁNSKA KLOBÁSA  
12



GASTRO MINI CHORIZO  
VEGÁNSKA KLOBÁSA  
22



ÚDENÁ VEGÁNSKA KLOBÁSA  
NA GRILOVANIE  
13

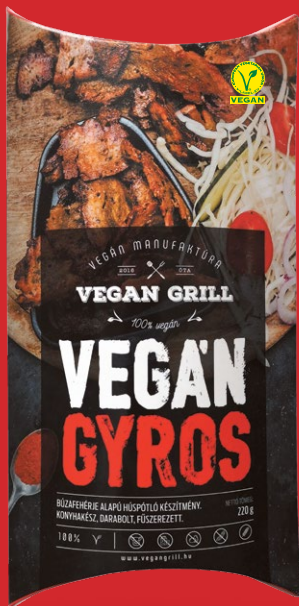


GASTRO ÚDENÁ  
VEGÁNSKA KLOBÁSA NA  
GRILOVANIE  
23

# VEGÁNSKY GYROS

NÁHRADA MĀSA NA BĀZE PĚSNIČNÝCH BIELKOVÍN.  
POLOTOVAR. KRĀJANÝ, OCHUTENÝ.

NETTO VĀHA:  
220 g



## ZLOŽENIE:

pitná voda, pšeničný lepok, pšeničná múka, slnečnicový olej, horčica, potravinárska soľ, korenie.

## SKLADOVANIE:

Skladujte v chladničke medzi 0-5 °C. Po otvorení spotrebujte do 5 dní!

## NĀVOD NA PRĀPRAVU:

Na veľkom plameni nechajte obsah balenia prejsť rastlinným olejom, servírujte v pite s čerstvou zeleninou a rastlinnou smotanou, alebo zabaľte do tortilly.

Výrobok neobsahuje sóju, konzervačné látky a prísady, je vegánsky.

## ZLOŽENIE:

Obsah nutričných hodnôt v 100g výrobku:

**Energetický obsah** 796KJ/190kcal

**Tuky** 3,5 g  
**- z toho nasýtené** 0,7 g  
**masťné kyseliny**

**Sacharidy:** 12,1 g  
**- z toho cukry** 5,1 g

**Vláknina:** 3,9 g

**Bielkoviny:** 27,7 g

**Soľ:** 1,9 g

## BALENIE:

20 kusov/ krabica

## HMOTNOŠĀ BALENIA (KG):

5,1 kg/krabica

## POĀET KRABĀC NA PALETE:

80

## MIERY KRABICE DĀĀKA/VÝŠKA/ŠĀRKA:

240/120/400 mm

## ZĀRUĀNĀ DOBA:

180 dní

## ĀIAROVÝ KĀD:

5999887547119

# VEGÁNSKY BURGER

NĀHRADA MĀSA NA BĀZE  
PĚSNIČNÝCH BIELKOVÍN.

NETTO VĀHA:  
200 g

## ZLOŽENIE:

pitná voda, pšeničný lepok, ovsené vločky, pšeničná múka, potravinárska soľ, cviklový prášok, aróma, cibuľový prášok, korenie, mleté horčicové semienka, zahusťovadlo: kukuričný škrob.

## SKLADOVANIE:

Skladujte v chladničke medzi 0-5 °C. Po otvorení spotrebujte do 5 dní!

## NĀVOD NA PRĀPRAVU:

Na veľkom plameni nechajte burgerový plátok prejsť rastlinným olejom a pridaním čerstvej zeleniny, horčice, keĀupu a Āalamády pripravte klasický maĀarský burger.

Výrobok neobsahuje sóju, konzervačné látky a prísady, je vegánsky.

## ZLOŽENIE:

Obsah nutričných hodnôt v 100g výrobku:

**Energetický obsah** 628,4KJ/150,1kcal

**Tuky** 1,8 g  
**- z toho nasýtené** 0,6 g  
**masťné kyseliny**

**Sacharidy:** 11,9 g  
**- z toho cukry** 1 g

**Vláknina:** 1,26 g

**Bielkoviny:** 18,1 g

**Soľ:** 2,2 g

## BALENIE:

20 kusov/ krabica

## HMOTNOŠĀ BALENIA (KG):

5,0 kg/krabica

## POĀET KRABĀC NA PALETE:

120

## MIERY KRABICE DĀĀKA/VÝŠKA/ŠĀRKA:

240/120/400 mm

## ZĀRUĀNĀ DOBA:

180 dní

## ĀIAROVÝ KĀD:

5999887547126





# CIBUĽOVÝ SEITAN S MAĎARSKOU PRÍCHUŤOU

NÁHRADA MĀSA NA BĀZE PĚENIĀNÝCH BIELKOVÍN.  
POLOTOVAR. KRĀJANÝ, OCHUTENÝ.

NETTO VĀHA:  
400 g



## ZLOŽENIE:

pitná voda, pšeničný lepok, cibulový prášok, ovsené vločky, pšeničná múka, slnečnicový olej, korenie, soľ.

## SKLADOVANIE:

Skladujte v chladničke medzi 0-5 °C. Po otvorení spotrebujte do 5 dní!

## NĀVOD NA PRÍPRAVU:

Cibuľový seitan s maďarskou príchuťou krátko oprašte na rastlinnom oleji a podlejte malým množstvom vody, dostanete chutný perkeltový základ, ktorý môžete konzumovať s bezvejáčnymi haluškami alebo inou prílohou.

Výrobok neobsahuje sóju, konzervačné látky a prísady, je vegánsky.

## ZLOŽENIE:

Obsah nutričných hodnôt v 100g výrobku:

<b>Energetický obsah</b>	514KJ/123kcal
<b>Tuky</b> - z toho nasýtené mastné kyseliny	3,7 g 0,5 g
<b>Sacharidy:</b> - z toho cukry	7,2 g 4,9 g
<b>Vláknina:</b>	3,6 g
<b>Bielkoviny:</b>	13,3 g
<b>Soľ:</b>	1,2 g

## BALENIE:

20 kusov/ krabica

## HMOTNOSŤ BALENIA (KG):

8,5 kg/krabica

## POĀET KRABÍC NA PALETE:

80

## MIERY KRABICE DĹZKA/VÝŠKA/ŠÍRKA:

240/120/400 mm

## ZĀRUĀNĀ DOBA:

180 dní

## ĀIAROVÝ KÓD:

5999887547027

# PIKANTNÝ CIBUĽOVÝ SEITAN

NĀHRADA MĀSA NA BĀZE PĚENIĀNÝCH BIELKOVÍN.  
POLOTOVAR. KRĀJANÝ, OCHUTENÝ.

NETTO VĀHA:  
400 g

## ZLOŽENIE:

pitná voda, pšeničný lepok, cibulový prášok, ovsené vločky, pšeničná múka, slnečnicový olej, korenie, soľ, chilli vločky.

## SKLADOVANIE:

Skladujte v chladničke medzi 0-5 °C. Po otvorení spotrebujte do 5 dní!

## NĀVOD NA PRÍPRAVU:

Pikantný cibuľový seitan krátko oprašte na rastlinnom oleji a podlejte malým množstvom vody, môžete ho konzumovať s prílohami alebo s čerstvo upečeným domácim posúchom.

Výrobok neobsahuje sóju, konzervačné látky a prísady, je vegánsky.

## ZLOŽENIE:

Obsah nutričných hodnôt v 100g výrobku:

<b>Energetický obsah</b>	514KJ/123kcal
<b>Tuky</b> - z toho nasýtené mastné kyseliny	3,7 g 0,5 g
<b>Sacharidy:</b> - z toho cukry	7,2 g 4,9 g
<b>Vláknina:</b>	3,6 g
<b>Bielkoviny:</b>	13,3 g
<b>Soľ:</b>	1,2 g

## BALENIE:

20 kusov/ krabica

## HMOTNOSŤ BALENIA (KG):

8,5 kg/krabica

## POĀET KRABÍC NA PALETE:

80

## MIERY KRABICE DĹZKA/VÝŠKA/ŠÍRKA:

240/120/400 mm

## ZĀRUĀNĀ DOBA:

180 dní

## ĀIAROVÝ KÓD:

5999887547034



# PROVENSALSKÝ CIBUĽOVÝ SEITAN

NÁHRADA MĀSA NA BĀZE PĚENIČNÝCH BIELKOVÍN.  
POLOTOVAR. KRÁJANÝ, OCHUTENÝ.

NETTO VĀHA:  
400 g



## ZLOŽENIE:

pitná voda, pšeničný lepok, cibulový prášok, ovsené vločky, pšeničná múka, slnečnicový olej, soľ, koreniny (estragón, rozmarín atď.)

## SKLADOVANIE:

Składujte v chladničke medzi 0-5 °C. Po otvorení spotrebujte do 5 dní!

## NĀVOD NA PRĪPRAVU:

Provensalský cibulový seitan premiešajte s rýžou, bulgurom, kuskusom alebo prosom a môžete hneď konzumovať.

Výrobok neobsahuje sóju, konzervačné látky a prísady, je vegánsky.

## ZLOŽENIE:

Obsah nutričných hodnôt v 100g výrobku:

<b>Energetický obsah</b>	514KJ/123kcal
--------------------------	---------------

<b>Tuky</b>	3,7 g
<b>- z toho nasýtené</b>	0,5 g
<b>masťné kyseliny</b>	

<b>Sacharidy:</b>	7,2 g
<b>- z toho cukry</b>	4,9 g

<b>Vláknina:</b>	3,6 g
------------------	-------

<b>Bielkoviny:</b>	13,3 g
--------------------	--------

<b>Soľ:</b>	1,2 g
-------------	-------

## BALENIE:

20 kusov/krabica

## HMOTNOSŤ BALENIA (KG):

8,5 kg/krabica

## POČET KRABÍC NA PALETE:

80

## MIERY KRABICE DĹŽKA/VÝŠKA/ŠĪRKA:

240/120/400 mm

## ZĀRUČNĀ DOBA:

180 dní

## ČĪAROVÝ KÓD:

5999887547041

## ZLOŽENIE:

pitná voda, pšeničný lepok, ovsené vločky, pšeničná múka, potravinárska soľ, koreniny

## SKLADOVANIE:

Składujte v chladničke medzi 0-5 °C. Po otvorení spotrebujte do 5 dní!

## NĀVOD NA PRĪPRAVU:

Môžete z neho pripraviť nakrájaním cordon bleu, pomletím bolonské špagety, alebo nasekaním hoci aj perkelt. Spôsob použitia je obmedzený výlučne vašou fantáziou.

Výrobok neobsahuje sóju, konzervačné látky a prísady, je vegánsky.

## ZLOŽENIE:

Obsah nutričných hodnôt v 100g výrobku:

<b>Energetický obsah</b>	630KJ/150kcal
--------------------------	---------------

<b>Tuky</b>	1,1 g
<b>- z toho nasýtené</b>	0,5 g
<b>masťné kyseliny</b>	

<b>Sacharidy:</b>	11,3 g
<b>- z toho cukry</b>	1,1 g

<b>Vláknina:</b>	0,7 g
------------------	-------

<b>Bielkoviny:</b>	23 g
--------------------	------

<b>Soľ:</b>	1 g
-------------	-----

## BALENIE:

20 kusov/krabica

## HMOTNOSŤ BALENIA (KG):

8,5 kg/krabica

## POČET KRABÍC NA PALETE:

80

## MIERY KRABICE DĹŽKA/VÝŠKA/ŠĪRKA:

240/180/400 mm

## ZĀRUČNĀ DOBA:

180 dní

## ČĪAROVÝ KÓD:

5999887547058

# SEITAN NATURAL

NĀHRADA MĀSA NA BĀZE  
PĚENIČNÝCH BIELKOVÍN.

NETTO VĀHA:  
400 g



# ÚDENÁ SUCHÁ VEGÁNSKA KLOBÁSA

VEGÁNSKY VÝROBOK NAHRÁDZAJÚCI  
SUCHÚ KLOBÁSU.

NETTO VÁHA:  
190 g



## ZLOŽENIE:

pitná voda, pšeničný lepok, kokosový olej, ovsené vločky, pšeničná múka, kukuričná múka, korenie, zahusťovadlo: kukuričný škrob

## SKLADOVANIE:

Skladujte v chladničke medzi 0-5 °C. Po otvorení spotrebujte do 5 dní!

## NÁVOD NA PRÍPRAVU:

Za studena nakrájané hoci ako obloha na sendvič alebo pizzu, alebo ako základ na prípravu maďarských jedál.

Výrobok neobsahuje sóju, konzervačné látky a prísady, je vegánsky.

## ZLOŽENIE:

Obsah nutričných hodnôt v 100g výrobku:

<b>Energetický obsah</b>	591KJ/141kcal
<b>Tuky</b>	4,9 g
<b>- z toho nasýtené</b>	0,8 g
<b>mastné kyseliny</b>	
<b>Sacharidy:</b>	10,6 g
<b>- z toho cukry</b>	1,7 g
<b>Vláknina:</b>	4,9 g
<b>Bielkoviny:</b>	14,1 g
<b>Sol:</b>	2,15 g

## BALENIE:

20 kusov/ krabica

## HMOTNOSŤ BALENIA (KG):

4,3 kg/krabica

## POČET KRABÍC NA PALETE:

120

## MIERY KRABICE DĹŽKA/VÝŠKA/ŠÍRKA:

240/120/400 mm

## ZÁRUČNÁ DOBA:

180 dní

## ČIAROVÝ KÓD:

5999887547072

# VEGÁNSKA KLOBÁSA NA GRILOVANIE S MAĎARSKOU PRÍCHUŤOU

VEGÁNSKY VÝROBOK NAHRÁDZAJÚCI  
KLOBÁSU NA GRILOVANIE.

NETTO VÁHA:  
400 g

## ZLOŽENIE:

pitná voda, pšeničný lepok, ovsené vločky, pšeničná múka, kukuričná múka, soľ, červená paprika, korenie, zahusťovadlo: kukuričný škrob

## SKLADOVANIE:

Skladujte v chladničke medzi 0-5 °C. Po otvorení spotrebujte do 5 dní!

## NÁVOD NA PRÍPRAVU:

Z vegánskej klobásky na grilovanie odstráňte umelé črevo, opečte ju na rastlinnom oleji, podľa chuti ju servírujte k hlavnému jedlu alebo konzumujte s horčicou a kečupom.

Výrobok neobsahuje sóju, konzervačné látky a prísady, je vegánsky.

## ZLOŽENIE:

Obsah nutričných hodnôt v 100g výrobku:

<b>Energetický obsah</b>	591KJ/141kcal
<b>Tuky</b>	4 g
<b>- z toho nasýtené</b>	0,6 g
<b>mastné kyseliny</b>	
<b>Sacharidy:</b>	10,6 g
<b>- z toho cukry</b>	1,7 g
<b>Vláknina:</b>	4,4 g
<b>Bielkoviny:</b>	13,4 g
<b>Sol:</b>	2,1 g

## BALENIE:

20 kusov/ krabica

## HMOTNOSŤ BALENIA (KG):

8,4 kg/krabica

## POČET KRABÍC NA PALETE:

80

## MIERY KRABICE DĹŽKA/VÝŠKA/ŠÍRKA:

240/120/400 mm

## ZÁRUČNÁ DOBA:

180 dní

## VONALKÓD:

5999887547003



# MINI CHORIZO VEGÁNSKA KLOBÁSA

VEGÁNSKY VÝROBOK NAHRÁDZAJÚCI  
MINI KLOBÁSU NA GRILOVANIE.

NETTO VÁHA:  
180 g



## ZLOŽENIE:

pitná voda, pšeničný lepok, ovsené vločky, pšeničná múka, slnečnicový olej, potravinárska soľ, korenie, prírodná aróma (pšenica). Zahusťovadlo: kukuričný škrob, metylcelulóza.

## SKLADOVANIE:

Skladujte v chladničke medzi 0-5 °C. Po otvorení spotrebujte do 5 dní!

## NÁVOD NA PRÍPRAVU:

Na rošte alebo na panvici pridaním malého množstva oleja, opekáme asi 4-5 minút.

Výrobok neobsahuje sóju, konzervačné látky a prísady, je vegánsky.

## ZLOŽENIE:

Obsah nutričných hodnôt v 100g výrobku:

<b>Energetický obsah</b>	706,7KJ/168,7kcal
--------------------------	-------------------

<b>Tuky</b>	6,2 g
<b>- z toho nasýtené</b>	0,48 g
<b>mastné kyseliny</b>	

<b>Sacharidy:</b>	11,4 g
<b>- z toho cukry</b>	0,23 g

<b>Vláknina:</b>	1,6 g
------------------	-------

<b>Bielkoviny:</b>	15 g
--------------------	------

<b>Soľ:</b>	2,1 g
-------------	-------

## BALENIE:

30 kusov/krabica

## HMOTNOSŤ BALENIA (KG):

5,7 kg/krabica

## POČET KRABÍC NA PALETE:

120

## MIERY KRABICE DĹŽKA/VÝŠKA/ŠÍRKA:

240/120/400 mm

## ZÁRUČNÁ DOBA:

180 dní

## ČIAROVÝ KÓD:

5999887547164

# ÚDENÁ VEGÁNSKA KLOBÁSA NA GRILOVANIE

VEGÁNSKY VÝROBOK NAHRÁDZAJÚCI ÚDENÚ  
KLOBÁSU NA GRILOVANIE.

NETTO VÁHA:  
400 g

## ZLOŽENIE:

pitná voda, pšeničný lepok, ovsené vločky, pšeničná múka, kokosový olej, kukuričná múka, prírodný tekutý dym, zahusťovadlo: kukuričný škrob, potravinárska soľ, korenie.

## SKLADOVANIE:

Skladujte v chladničke medzi 0-5 °C. Po otvorení spotrebujte do 5 dní!

## NÁVOD NA PRÍPRAVU:

Klobásu po jej otvorení opečte na malom množstve rastlinného oleja a servírujte s čerstvou zeleninou, horčicou, veganézou, kečupom na raňajky alebo večeru, ale nakrájanú ju môžete podávať aj k leču alebo ľubovoľnému prívarku.

Výrobok neobsahuje sóju, konzervačné látky a prísady, je vegánsky.

## ZLOŽENIE:

Obsah nutričných hodnôt v 100g výrobku:

<b>Energetický obsah</b>	620KJ/148kcal
--------------------------	---------------

<b>Tuky</b>	4,2 g
<b>- z toho nasýtené</b>	0,6 g
<b>mastné kyseliny</b>	

<b>Sacharidy:</b>	10,8 g
<b>- z toho cukry</b>	1,8 g

<b>Vláknina:</b>	4,6 g
------------------	-------

<b>Bielkoviny:</b>	13,6 g
--------------------	--------

<b>Soľ:</b>	2,18 g
-------------	--------

## BALENIE:

20 kusov/krabica

## HMOTNOSŤ BALENIA (KG):

8,4 kg/krabica

## POČET KRABÍC NA PALETE:

80

## MIERY KRABICE DĹŽKA/VÝŠKA/ŠÍRKA:

240/120/400 mm

## ZÁRUČNÁ DOBA:

180 dní

## ČIAROVÝ KÓD:

5999887547102





# GASTRO VEGÁNSKY GYROS

NÁHRADA MĀSA NA BĀZE PĚSNIČNÝCH BIELKOVÍN.  
POLOTOVAR. KRÁJANÝ, OCHUTENÝ.

NETTO VĀHA:  
2000 g



## ZLOŽENIE:

pitná voda, pšeničný lepok, pšeničná múka, slnečnicový olej, horčica, potravinárska soľ, korenie

## SKLADOVANIE:

Skladujte v chladničke medzi 0-5 °C. Po otvorení spotrebujte do 5 dní!

## NĀVOD NA PRĪPRAVU:

Na veľkom plameni nechajte obsah balenia prejsť rastlinným olejom, servírujte v pite s čerstvou zeleninou a rastlinnou smotanou, alebo zabaľte do tortilly.

Výrobok neobsahuje sóju, konzervačné látky a prísady, je vegánsky.

## ZLOŽENIE:

Obsah nutričných hodnôt v 100g výrobku:

<b>Energetický obsah</b>	796KJ/190kcal
<b>Tuky</b>	3,5 g
<b>- z toho nasýtené</b>	0,7 g
<b>mastné kyseliny</b>	
<b>Sacharidy:</b>	12,1 g
<b>- z toho cukry</b>	5,1 g
<b>Vláknina:</b>	3,9 g
<b>Bielkoviny:</b>	27,7 g
<b>Soľ:</b>	1,9 g

## BALENIE:

6 kusov/ krabica

## HMOTNOŠĀ BALENIA (KG):

12,5 kg/krabica

## POĀET KRABĪC NA PALETE:

60

## MIERY KRABICE DĹŽKA/VÝŠKA/ŠĪRKA:

240/180/400 mm

## ZĀRUĀNĀ DOBA:

180 dní

# GASTRO VEGĀNSKY BURGER

NĀHRADA MĀSA NA BĀZE PĚSNIČNÝCH BIELKOVÍN.

NETTO VĀHA:  
600 g

## ZLOŽENIE:

pitná voda, pšeničný lepok, ovsené vločky, pšeničná múka, potravinárska soľ, cviklový prášok, aróma, cibuľový prášok, korenie, mleté horčicové semenka, zahusťovadlo: kukuričný škrob.

## SKLADOVANIE:

Skladujte v chladničke medzi 0-5 °C. Po otvorení spotrebujte do 5 dní!

## NĀVOD NA PRĪPRAVU:

Na veľkom plameni nechajte burgerový plátok prejsť rastlinným olejom a pridaním čerstvej zeleniny, horčice, kečupu a čalamádu pripravte klasický maďarský burger.

Výrobok neobsahuje sóju, konzervačné látky a prísady, je vegánsky.

## ZLOŽENIE:

Obsah nutričných hodnôt v 100g výrobku:

<b>Energetický obsah</b>	628,4KJ/150,1kcal
<b>Tuky</b>	1,8 g
<b>- z toho nasýtené</b>	0,6 g
<b>mastné kyseliny</b>	
<b>Sacharidy:</b>	11,9 g
<b>- z toho cukry</b>	1 g
<b>Vláknina:</b>	1,26 g
<b>Bielkoviny:</b>	18,1 g
<b>Soľ:</b>	2,2 g

## BALENIE:

17 kusov/ krabica (102 ks burgerových plátok/krabica)

## HMOTNOŠĀ BALENIA (KG):

11 kg

## POĀET KRABĪC NA PALETE:

60

## MIERY KRABICE DĹŽKA/VÝŠKA/ŠĪRKA:

240/180/400 mm

## ZĀRUĀNĀ DOBA:

180 dní





# GASTRO CIBUĽOVÝ SEITAN S MAĎARSKOU PRÍCHUŤOU

NÁHRADA MĀSA NA BĀZE  
PĚSNIČNÝCH BIELKOVÍN.

NETTO VĀHA:  
2000 g



## ZLOŽENIE:

pitná voda, pšeničný lepok, cibuľový prášok, ovsené vločky, pšeničná múka, slnečnicový olej, korenie, soľ.

## SKLADOVANIE:

Składujte v chladničke medzi 0-5 °C. Po otvorení spotrebujte do 5 dní!

## NĀVOD NA PRÍPRAVU:

Cibuľový seitan s maďarskou príchuťou krátko opražite na rastlinnom oleji a podlejte malým množstvom vody, dostanete chutný perkelťový základ, ktorý môžete konzumovať s bezvejáčnými haluškami alebo inou prílohou.

Výrobok neobsahuje sóju, konzervačné látky a prísady, je vegánsky.

## ZLOŽENIE:

Obsah nutričných hodnôt v 100g výrobku

**Energetický obsah** 514KJ/123kcal

**Tuky** 3,7 g  
**- z toho nasýtené** 0,5 g  
**mastné kyseliny**

**Sacharidy:** 7,2 g  
**- z toho cukry** 4,9 g

**Vláknina:** 3,6 g

**Bielkoviny:** 13,3 g

**Soľ:** 1,2 g

## BALENIE:

6 kusov/ krabica

## HMOTNOSŤ BALENIA (KG):

12,5 kg/krabica

## POČET KRABÍC NA PALETE:

60

## MIERY KRABICE DĹŽKA/VÝŠKA/ŠÍRKA:

240/180/400 mm

## ZĀRUČNĀ DOBA:

180 dní

## ZLOŽENIE:

pitná voda, pšeničný lepok, cibuľový prášok, ovsené vločky, pšeničná múka, slnečnicový olej, korenie, soľ, chilli vločky.

## SKLADOVANIE:

Składujte v chladničke medzi 0-5 °C. Po otvorení spotrebujte do 5 dní!

## NĀVOD NA PRÍPRAVU:

Pikantný cibuľový seitan krátko opražite na rastlinnom oleji a podlejte malým množstvom vody, môžete ho konzumovať s prílohami alebo s čerstvo upečeným domácim posúchom.

Výrobok neobsahuje sóju, konzervačné látky a prísady, je vegánsky.

## ZLOŽENIE:

Obsah nutričných hodnôt v 100g výrobku:

**Energetický obsah** 514KJ/123kcal

**Tuky** 3,7 g  
**- z toho nasýtené** 0,5 g  
**mastné kyseliny**

**Sacharidy:** 7,2 g  
**- z toho cukry** 4,9 g

**Vláknina:** 3,6 g

**Bielkoviny:** 13,3 g

**Soľ:** 1,2 g

## BALENIE:

6 kusov/ krabica

## HMOTNOSŤ BALENIA (KG):

12,5 kg/krabica

## POČET KRABÍC NA PALETE:

60

## MIERY KRABICE DĹŽKA/VÝŠKA/ŠÍRKA:

240/180/400 mm

## ZĀRUČNĀ DOBA:

180 dní

# GASTRO PIKANTNÝ CIBUĽOVÝ SEITAN

NĀHRADA MĀSA NA BĀZE  
PĚSNIČNÝCH BIELKOVÍN.

NETTO VĀHA:  
2000 g



# GASTRO PROVENSALSKÝ CIBUĽOVÝ SEITAN

NÁHRADA MĀSA NA  
BÁZE PŠENIČNÝCH BIELKOVÍN.

NETTO VÁHA:  
2000 g



## ZLOŽENIE:

pitná voda, pšeničný lepok, cibulový prášok, ovsené vločky, pšeničná múka, slnečnicový olej, soľ, koreníe (estragón, rozmarín atď.)

## SKLADOVANIE:

Składujte v chladničke medzi 0-5 °C. Po otvorení spotrebujte do 5 dní!

## NÁVOD NA PRÍPRAVU:

Provensalský cibulový seitan premiešajte s ryžou, bulgurom, kuskusom alebo prosom a môžete hneď konzumovať.

Výrobok neobsahuje sóju, konzervačné látky a prísady, je vegánsky.

## ZLOŽENIE:

Obsah nutričných hodnôt v 100g výrobku:

<b>Energetický obsah</b>	514KJ/123kcal
<b>Tuky</b>	3,7 g
<b>- z toho nasýtené</b>	0,5 g
<b>mastné kyseliny</b>	
<b>Sacharidy:</b>	7,2 g
<b>- z toho cukry</b>	4,9 g
<b>Vláknina:</b>	3,6 g
<b>Bielkoviny:</b>	13,3 g
<b>Soľ:</b>	1,2 g

## BALENIE:

6 kusov/ krabica

## HMOTNOSŤ BALENIA (KG):

12,5 kg/krabica

## POČET KRABÍC NA PALETE:

60

## MIERY KRABICE DĹŽKA/VÝŠKA/ŠÍRKA:

240/180/400 mm

## ZÁRUČNÁ DOBA:

180 dní

# GASTRO SEITAN NATURAL

NÁHRADA MĀSA NA BÁZE  
PŠENIČNÝCH BIELKOVÍN.

NETTO VÁHA:  
2000 g

## ZLOŽENIE:

pitná voda, pšeničný lepok, ovsené vločky, pšeničná múka, potravinárska soľ, koreníe

## SKLADOVANIE:

Składujte v chladničke medzi 0-5 °C. Po otvorení spotrebujte do 5 dní!

## NÁVOD NA PRÍPRAVU:

Môžete z neho pripraviť nakrájaním cordon bleu, pomletím bolonské špagety, alebo nasekaním hoci aj perkelt. Spôsob použitia je obmedzený výlučne vašou fantáziou.

Výrobok neobsahuje sóju, konzervačné látky a prísady, je vegánsky.

## ZLOŽENIE:

Obsah nutričných hodnôt v 100g výrobku:

<b>Energetický obsah</b>	630KJ/150kcal
<b>Tuky</b>	1,1 g
<b>- z toho nasýtené</b>	0,5 g
<b>mastné kyseliny</b>	
<b>Sacharidy:</b>	11,3 g
<b>- z toho cukry</b>	1,1 g
<b>Vláknina:</b>	0,7 g
<b>Bielkoviny:</b>	23 g
<b>Soľ:</b>	1 g

## BALENIE:

6 kusov/ krabica

## HMOTNOSŤ BALENIA (KG):

cca 12,5 kg/krabica

## POČET KRABÍC NA PALETE::

60

## MIERY KRABICE DĹŽKA/VÝŠKA/ŠÍRKA:

240/180/400 mm

## ZÁRUČNÁ DOBA:

180 dní



# GASTRO ÚDENÁ SUCHÁ VEGÁNSKA KLOBÁSA

VEGÁNSKY VÝROBOK  
NAHRÁDZAJÚCI SUCHÚ KLOBÁSU.

NETTO VÁHA:  
2000 g



## ZLOŽENIE:

pitná voda, pšeničný lepok, kokosový olej, ovsené vločky, pšeničná múka, kukuričná múka, korenie, zahusťovadlo: kukuričný škrob

## SKLADOVANIE:

Składujte v chladničke medzi 0-5 °C. Po otvorení spotrebujte do 5 dní!

## NÁVOD NA PRÍPRAVU:

Za studena nakrájajte hoci ako obloha na sendvič alebo pizzu, alebo ako základ na prípravu maďarských jedál.

Výrobok neobsahuje sóju, konzervačné látky a prísady, je vegánsky.

## ZLOŽENIE:

Obsah nutričných hodnôt v 100g výrobku:

Energetický obsah	591KJ/141kcal
<b>Tuky</b>	4,9 g
<b>- z toho nasýtené</b>	0,8 g
<b>mastné kyseliny</b>	
<b>Sacharidy:</b>	10,6 g
<b>- z toho cukry</b>	1,7 g
<b>Vláknina:</b>	4,9 g
<b>Bielkoviny:</b>	14,1 g
<b>Sol:</b>	2,15 g

## BALENIE:

6 kusov/ krabica

## HMOTNOSŤ BALENIA (KG):

12,5 kg/krabica

## POČET KRABÍC NA PALETE:

60

## MIERY KRABICE DĹŽKA/VÝŠKA/ŠÍRKA:

240/180/400 mm

## ZÁRUČNÁ DOBA:

180 dní

## ZLOŽENIE:

pitná voda, pšeničný lepok, ovsené vločky, pšeničná múka, kukuričná múka, soľ, červená paprika, korenie, zahusťovadlo: kukuričný škrob

## SKLADOVANIE:

Składujte v chladničke medzi 0-5 °C. Po otvorení spotrebujte do 5 dní!

## NÁVOD NA PRÍPRAVU:

Z vegánskej klobásky na grilovanie odstráňte umelé črevo, opečte ju na rastlinnom oleji, podľa chuti ju servírujte k hlavnému jedlu alebo konzumujte s horčicou a kečupom.

Výrobok neobsahuje sóju, konzervačné látky a prísady, je vegánsky.

## ZLOŽENIE:

Obsah nutričných hodnôt v 100g výrobku:

Energetický obsah	591KJ/141kcal
<b>Tuky</b>	4 g
<b>- z toho nasýtené</b>	0,6 g
<b>mastné kyseliny</b>	
<b>Sacharidy:</b>	10,6 g
<b>- z toho cukry</b>	1,7 g
<b>Vláknina:</b>	4,4 g
<b>Bielkoviny:</b>	13,4 g
<b>Sol:</b>	2,1 g

## BALENIE:

6 kusov/ krabica

## HMOTNOSŤ BALENIA (KG):

12,5 kg/krabica

## POČET KRABÍC NA PALETE:

60

## MIERY KRABICE DĹŽKA/VÝŠKA/ŠÍRKA:

240/180/400 mm

## ZÁRUČNÁ DOBA:

180 dní

# GASTRO VEGÁNSKA KLOBÁSA NA GRILOVANIE S MAĎARSKOU PRÍCHUŤOU

VEGÁNSKY VÝROBOK NAHRÁDZAJÚCI  
KLOBÁSU NA GRILOVANIE.

NETTO VÁHA:  
2000 g



# GASTRO MINI CHORIZO VEGÁNSKA KLOBÁSA

VEGÁNSKY VÝROBOK NAHRÁDZAJÚCI  
MINI KLOBÁSU NA GRILOVANIE.

NETTO VÁHA:  
2000 g



## ZLOŽENIE:

pitná voda, pšeničný lepok, ovsené vločky, pšeničná múka, slnečnicový olej, potravinárska soľ, korenie, prírodná aróma (pšenica). Zahusťovačlo: kukuričný škrob, metylcelulóza.

## SKLADOVANIE:

Skladujte v chladničke medzi 0-5 °C. Po otvorení spotrebujte do 5 dní!

## NÁVOD NA PRÍPRAVU:

Na rošte alebo na panvici pridaním malého množstva oleja opekáme asi 4-5 minút.

Výrobok neobsahuje sóju, konzervačné látky a prísady, je vegánsky.

## ZLOŽENIE:

Obsah nutričných hodnôt v 100g výrobku:

**Energetický obsah** 706,7KJ/168,7kcal

**Tuky** 6,2 g  
**- z toho nasýtené** 0,48 g  
**mastné kyseliny**

**Sacharidy:** 11,4 g  
**- z toho cukry** 0,23 g

**Vláknina:** 1,6 g

**Bielkoviny:** 15 g

**Sol:** 2,1 g

## BALENIE:

6 kusov/ krabica

## HMOTNOSŤ BALENIA (KG):

12 kg/krabica

## POČET KRABÍC NA PALETE:

60

## MIERY KRABICE DĹŽKA/VÝŠKA/ŠÍRKA:

240/180/400 mm

## ZÁRUČNÁ DOBA:

180 dní

## ZLOŽENIE:

pitná voda, pšeničný lepok, ovsené vločky, pšeničná múka, kokosový olej, kukuričná múka, prírodný tekutý dym, zahusťovačlo: kukuričný škrob, potravinárska soľ, korenie.

## SKLADOVANIE:

Skladujte v chladničke medzi 0-5 °C. Po otvorení spotrebujte do 5 dní!

## NÁVOD NA PRÍPRAVU:

Klobásu po jej otvorení opečte na malom množstve rastlinného oleja a servírujte s čerstvou zeleninou, horčicou, veganézou, kečupom na raňajky alebo večeru, ale nakrájanú ju môžete podávať aj k leču alebo ľubovoľnému prívarku.

Výrobok neobsahuje sóju, konzervačné látky a prísady, je vegánsky.

## ZLOŽENIE:

Obsah nutričných hodnôt v 100g výrobku:

**Energetický obsah** 620KJ/148kcal

**Tuky** 4,2 g  
**- z toho nasýtené** 0,6 g  
**mastné kyseliny**

**Sacharidy:** 10,8 g  
**- z toho cukry** 1,8 g

**Vláknina:** 4,6 g

**Bielkoviny:** 13,6 g

**Sol:** 2,18 g

## BALENIE:

6 kusov/ krabica

## HMOTNOSŤ BALENIA (KG):

12,5 kg/krabica

## POČET KRABÍC NA PALETE:

60

## MIERY KRABICE DĹŽKA/VÝŠKA/ŠÍRKA:

240/180/400 mm

## ZÁRUČNÁ DOBA:

180 dní

# GASTRO ÚDENÁ VEGÁNSKA KLOBÁSA NA GRILOVANIE

VEGÁNSKY VÝROBOK NAHRÁDZAJÚCI ÚDENÚ  
KLOBÁSU NA GRILOVANIE.

NETTO VÁHA:  
2000 g





# Tipy na recepty

## BAKLAŽÁNOVÉ CURRY S ÚDENOU SUCHOU VEGÁNSKOU KLOBÁSOU NA GRILOVANIE

### PRÍPRAVA:

Na panvici zohrejte malé množstvo oleja a uduste na ňom na tenko nakrájané plátky fialovej cibule. Po zmäknutí cibule pridajte najemno nakrájaný cesnak a duste spolu ešte jednu minútu. Následne ochuťte zmesou korenia tikka masala, pridajte kurkumu, rímsku rascu a takto získanú zmes opražte. Baklažán po očistení nakrájajte na malé kocky a pridajte k okorenenej cibulovej zmesi spolu s kokosovým maslom. Podlejte malým množstvom vody. Varte pokým baklažán úplne nezmäkne. Ak je baklažán mäkký, pridajte k nemu na kocky nakrájanú údenú suchú vegánsku klobásu na grilovanie a petržlenovú vňať. Povarte niekoľko minút a servírujte s ryžou.

### SUROVINY:

- údená suchá vegánska klobása na grilovanie
- 1 cibuľa
- 2 strúčiky cesnaku
- dve čajové lyžičky zmesi korenia tikka masala
- jedna čajová lyžička kurkumu
- dve čajové lyžičky mletej rímskej rasce
- 1 baklažán
- 2 lyžice kokosového masla
- 0,5 l vody
- petržlenová vňať
- ryža
- rastlinný olej
- soľ



## PARADAJKOVÉ BATÔŽKY S ÚDENOU VEGÁNSKOU KLOBÁSOU NA GRILOVANIE

### PRÍPRAVA:

Rozdrobte údenú vegánsku klobásu na grilovanie a opražte ju na malom množstve rastlinného oleja. K opraženej vegánskej klobáse pridajte pretlačený cesnak, paradajky nakrájané na jemné kocky a paradajkové pyré, následne ochuťte provensálskym korením a soľou. Povarte niekoľko minút a odstavte. Po rozmrazení lístkového cesta ho rozvalkajte na hrúbku 2 mm a nakrájajte na rovnostranné štvorce (veľkosť cca 10 x 10 cm). Štvorce potrite tenkou vrstvou margarínu a naplňte klobásovou zmesou; plnku pridávajte lyžicou na pripravené štvorce priečne, v hrubšej čiare, voľné konce štvorcov zložte na seba.



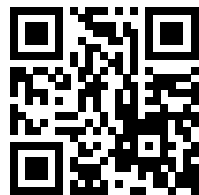
Rúru predhrejte na 200°C a pečte dovtedy, pokým batôžky nebudú mať peknú zlatistú farbu.

### SUROVINY:

- údená vegánska klobása na grilovanie
- 2 strúčiky cesnaku
- 1 paradajka
- 8 lyžíc zahusteného paradajkového pyré
- rastlinný olej
- zmes provensálskeho korenia
- margarín
- 1 balenie lístkového cesta (275 g)
- soľ

## RECEPTY

Ďalšie tipy na recepty nájdete na našej webovej stránke [vegangrill.hu](http://vegangrill.hu), alebo po načítaní tohto QR kódu.



# 100% vegánske

## VEGÁNSKE VÝROBKY NA GRILOVANIE OD VEGÁN MANUFAKTÚRY

Vegánske výrobky na grilovanie prinášajú novú farbu na európsky trh výrobkov určených na grilovanie. Silne korenené maďarské príchute, fantastická kombinácia chutí, bezočivo klamlivý dojem na čisto rastlinnej báze. Príchute všetkých výrobkov Vegán manufaktúry zostavujeme tak, a suroviny vyberáme v takom duchu, aby sme ktorýkoľvek výrobok, ktorý sa objaví na policiach s kľudným svedomím ponúkli aj našim rodinným príslušníkom.



---

“Vegánske grilovanie, pretože vegánske stravovanie skutočne neznamená odriekanie!”

---

Všetky naše výrobky sú testované v laboratóriách, majú všetky potrebné povolenia, aby sme ich kvalitu negarantovali iba my. Chutné sústa, ktoré sa dostanú na váš stôl pripravujeme a balíme vlastnoručne v našom závode v Papkeszi, preto sa môžeme pochváliť tým, že naše výrobky nie sú ručne vyrábané iba vo svojom názve. Ochutnaj a zamiluj si naše výrobky, ktoré si môžeš zakúpiť v bio predajniach a potravinách po celej krajine.

VEGÁN MANUFAKTÚRA  
od roku 2016  
**VEGAN GRILL**  
100% vegánske výrobky





VEGÁN MANUFAKTÚRA  
od roku 2016

**VEGAN GRILL**

100% vegánske výrobky



**VYRÁBA:**  
VEGÁN MANUFAKTÚRA  
Maďarsko

[vegangrill.hu](http://vegangrill.hu)

[facebook.com/vegangrillhun](https://facebook.com/vegangrillhun)

[instagram.com/vegangrillhun](https://instagram.com/vegangrillhun)

**FORGALMAZÓ:**