

## WIE KANN VEGAN EIGENTLICH SO LECKER & EINFACH SEIN?

INDEM WIR BEI UNSERER  
PFEFFER SAUCE NUR DAS  
BESTE DER NATUR  
VERWENDEN!

- biologisch
- pflanzlich
- lecker



### DU FÜGST NOCH HINZU:

- 250 ml Wasser
- 50 ml vegane Kochcreme

### SO EINFACH GEHT'S:

1. Beutelinhalt mit Wasser und veganer Kochcreme in einen Topf geben und mit einem Schneebesen verrühren.
2. Bei mittlerer bis hoher Hitze unter ständigem Rühren aufkochen, bis die Sauce leicht andickt.
3. Hitze reduzieren und die Sauce auf kleiner Stufe 5 Min. ziehen lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Wenn die Pfefferkörner weich sind, ist deine Sauce fertig!

Wir empfehlen dazu Kartoffeln, Spätzle, Wildreis, vegane Schnitzel.



**TIPP:** Pfeffer Sauce einfach mal anders zubereiten. Leckere Rezeptvariationen unter: [www.biovegan.de/saucen](http://www.biovegan.de/saucen)

**BIOVEGAN**

BIOVEGAN GmbH  
Biovegan-Allee 1  
DE-56579 Bonefeld  
[www.biovegan.de](http://www.biovegan.de)



## BIO PULVERMISCHUNG FÜR VEGANE PFEFFERSAUCE

### ZUTATEN

Maisstärke\*, Salz, Kokosblütenzucker\*, Zwiebelpulver\*, Reissiruppulver\*, Tomatenpulver\*, Karottenpulver\*, 5 % grüne Pfefferkörner\*, Zwiebelgranulat\*, Bohnenkraut\*, Knoblauchpulver\*, 1 % weißer Pfeffer\*, Zitronensaftpulver\* (Zitronensaftkonzentrat\*, Maltodextrin\*).

Kann Spuren von LUPINEN, SCHÄLENFRÜCHTEN, SENF und SELLERIE enthalten.

\*aus kontrolliert biologischem Anbau

Inhalt **35 g e**  
(ergibt ca. 300 ml)

### DEINE VEGANE SAUCE ENTHÄLT UNZUBEREITET Ø FOLGENDE NÄHRWERTE je 100 g

Brennwert:	1274 kJ/304 kcal
Fett:	0,8 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,2 g
Kohlenhydrate:	66 g
davon Zucker:	19 g
Ballaststoffe:	6,6 g
Eiweiß:	3,9 g
Salz:	12,1 g

Trocken lagern und vor Wärme schützen. Mindestens haltbar bis: siehe unten



DE-ÖKO-006  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



101



# MEINE VEGANE PFEFFER SAUCE

**BIOVEGAN**

SERVIER-  
VORSCHLAG



VEGAN



cremig  
pfeffrig