

sunflowerHACK is made from sunflowers. A clean protein meat alternative

Zubereitung:

76 g SonnenblumenHACK mit 200 ml heißem Wasser oder Gemüsebrühe übergießen und ca. 2 Minuten quellen lassen. Anschließend abtropfen lassen und nach Belieben weiter verarbeiten. 76 g entsprechen ca. 300 g Hackfleisch. Unser SonnenblumenHACK kannst Du für Bolognese, Lasagne, gefüllte Paprika und vieles mehr verwenden. Siehe Rezepte auf unserer Homepage.

Ways to use:

Pour 200 ml of hot water or vegetable stock over 76 g sunflowerHACK and leave to soak for approx. 2 minutes. Then drain and process as required. 76g of sunflowerHACK = 300g of minced meat. You can use our sunflowerHACK for bolognese, lasagne, stuffed peppers and much more. See recipes on our homepage.

{DE} BIO SonnenblumenHACK, texturiertes Sonnenblumenkernerzeugnis
 Zutaten: 100 % BIO Sonnenblumenkerne, teilentfettet | Hergestellt in Deutschland | Herkunft der Sonnenblumenkerne: siehe Boden | Bitte trocken lagern | Mindestens haltbar bis: siehe Boden | Qualität durch akkreditierte Institute getestet

{EN} ORGANIC sunflowerMINCE, texturized sunflower seed product
 Ingredients: 100 % organic sunflower seeds, partially defatted | Manufactured in Germany | Origin of our sunflower seeds: see base | Please store in a dry place | Best before: see base | Quality-tested by accredited institutes

Nährwerte pro nutrition facts per	100 g
Energie energy	1359 kJ/ 323 kcal
Fett fat	2,2 g
davon gesättigte Fettsäuren of which saturates	0,5 g
Kohlenhydrate carbohydrates	12 g
davon Zucker of which sugar	5,9 g
Ballaststoffe fibre	20 g
Eiweiß protein	54 g
Salz salt	0 g

Eine Portion entspricht ca. 19 g
 One serving corresponds to approx. 19 g

Die Füllhöhe ist technisch bedingt.
 Filling level may vary for technical reasons.

76g e | 4 Portionen
4 Portions



Sunflower Family

Als Kinder der ersten Öko-generation wurden wir schon früh für das ökologische Gleichgewicht sensibilisiert. Wir, die SunflowerFamily, haben ein Lebensmittel kreiert, das im Einklang mit der Natur ist. Unser SonnenblumenHACK ist reich an Protein und sehr lecker. So wird die Entscheidung, weniger Fleisch zu essen, ganz leicht.

We are children of the eco-friendly generation. We combine our love of organic farming with our vision for a sustainable future. Our meat alternative is made from the sunflower seeds. The mince is so meaty and delicious it makes eating less or no meat an easy choice.



Don't panic it's organic!

SunflowerFamily GmbH
 Am Mühlbach 38
 D - 87487 Wiggensbach
 Made in Germany
SUNFLOWERFAMILY.DE

Plant based
 GOOD FOOD =
 GOOD MOOD



#starteatingsunflowers



VEGAN FRIENDLY
 HIGH PROTEIN

Aus 100 % Bio
 Sonnenblumenkernen

Serviervorschlag | serving suggestion

REZEPT FÜR EINE EINFACHE BOLO:

Für 4 Portionen 76 g SonnenblumenHACK
 200 ml Gemüsebrühe
 1 Zwiebel + 1 Knoblauchzehe
 1 Dose Tomaten
 Gewürze nach Belieben

SO WIRD'S GEMACHT:
 Zwiebeln würfeln, Knoblauch fein hacken und beides mit z.B. Sonnenblumenöl in einem Topf andünsten. Die Dose Tomaten darübergießen und würzen. Anschließend SonnenblumenHACK und Gemüsebrühe zu der Sauce geben. Kurz aufkochen lassen. FERTIG
 Dazu: Spaghetti oder andere Nudeln.

RECIPE FOR A SIMPLE BOLO:

For 4 servings 76 g sunflowerHACK
 200 ml vegetable stock
 1 onion + 1 clove of garlic
 1 tin of tomatoes
 Spices to taste

THIS IS HOW IT'S DONE:

Dice the onions, finely chop the garlic and sauté both in a pan with, for example, sunflower oil. Pour over the tin of tomatoes and season. Then add the sunflowerHACK and vegetable stock to the sauce. Bring to the boil briefly. Serve with spaghetti or other pasta.

Vegetarische
 Rezepte
 meat-free
 recipes



DE-ÖKO-007
 EU-Landwirtschaft
 EU-Agriculture

