



MEINE VEGANE CARBONARA

NEU!

Mit Speckgeschmack durch geräucherte Pilze



VEGAN



SERVIER-VORSCHLAG

FRISCH DAZU:
250 ML WASSER
& 50 ML VEGANE
KOCHCREME



101



BIOVEGAN
BIOVEGAN GmbH
Biovegan-Allee 1
DE-56579 Bonfeld
www.biovegan.de

Leckere Rezeptvariationen deiner Carbonara unter
www.biovegan.de/saucen



Wir empfehlen dazu Spaghetti und die BIOVEGAN Pasta Toppings als Partneressen Alternative.

Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren aufkochen und köcheln lassen, bis die Sauce leicht andickt - fertig!

Beutelninhalt mit Wasser und veganer Kochcreme in einen Topf geben und mit einem Schneebesen verrühren.

SO EINFACH GEHT'S:

- 250 ml Wasser
- 50 ml vegane Kochcreme

DU FÜGST NOCH HINZU:

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

INDEM WIR BEI UNSERER
CARBONARA NUR DAS
BESTE DER NATUR
VERWENDEN!

- biologisch
- pflanzlich
- lecker



BIO MISCHUNG FÜR VEGANE
SAUCE NACH CARBONARA ART

ZUTATEN

Maisstärke*, CHASHEWMEHL,
Salz, 5 % geräucherte Shiitake-Pilze*,
Hefeflocken*, Zwiebel*, Knoblauch*,
Zitronensaftpulver* (MaltoDEXtrin*,
Zitronensaftpulver*), Schnittlauch-
röllchen*, schwarzer Pfeffer*,
Kann Spuren von LUPINEN,
SCHALENFRÜCHTEN,
SENF und SEILLERIE enthalten.
*aus kontrolliert biologischem Anbau

Inhalt **27 g** €

für ca. 3 Portionen Nudeln

**DEINE VEGANE SAUCE
ENTHÄLT UNZUBEREITET
O FOLGENDE NÄHRWERTE**

je 100 g

Brennwert: 1478 kJ/353 kcal
Fett: 9,0 g
davon gesättigte Fettsäuren: 1,6 g
Kohlenhydrate: 58 g
davon Zucker: 3,3 g
Ballaststoffe: 4,7 g
Eiweiß: 7,3 g
Salz: 13,1 g

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

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

