

**BIOVEGAN®**

# MEIN SUPER PESTO

## ROTE BETE & BIRNE



MIT SUPERFOOD ROTE BETE



MIX ZUM SELBERMACHEN!  
SUPER LECKER!

SERVIER-VORSCHLAG

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



100

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



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

Brennwert:	1400 kJ/334 kcal
Fett:	8,2 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,2 g
Kohlenhydrate:	42 g
davon Zucker:	30 g
Ballaststoffe:	16 g
Eiweiß:	15 g
Salz:	9,5 g

**DEIN VEGANES PESTO ENTHÄLT UNZUBEREITETE & FOLGENDE NÄHRWERTE**

je 100 g

Inhalt **17,5g** für 2-3 Teller Nudeln

\*aus kontrolliert biologischem Anbau  
SCHALENFRÜCHTLICHEN ENthalten.  
SENF, SESAM, LUPINEN und  
Kann Spuren von SOJA, SELTERIE,  
Pfeffer weiß\*  
Zitronensaftpulver\*, Thymian\*,  
Zwiebeln\*, Sonnenblumenprotein\*,  
8 % Birnen\*, Hefelocken\*,  
Tomaten\*, Basilikum\*, Salz\*,  
32 % Rote Bete\*, MANDELN\*,  
ZUTATEN

BIO MIX ZUR HERSTELLUNG  
EINES PESTOS



Noch mehr  
Pasta Genuss  
mit den  
Toppings von  
BIOVEGAN!

Für 5 Minuten quellen lassen und  
nochmals durchrühren – fertig!

1. Deinen Pesto Mix in eine kleine Schüssel geben, Wasser hinzugeben und gründlich verrühren.
2. Das Öl zugeben und ebenfalls verrühren.
3. Für 5 Minuten quellen lassen und nochmals durchrühren – fertig!

### ZUBEREITUNG

**FÜR DEIN PESTO BRÄUCHST DU NOCH**  
30 ml Wasser (ca. 3 EL),  
30 ml eines milden und neutralen  
Öls (z. B. Sonnenblumenöl)



Super lecker!  
Super gut für dich mit Superfood!  
Super bunt & abwechslungsreich!  
Super einfach zubereitet!  
Super vielseitig!  
Super Idee für  
Ausstrich oder Dip:  
Tritenmahl mit  
100 g Margarine  
oder 150 g Frisch-  
creme und etwas  
Salz vermischen. Fertig.

**DIE SUPER PESTOS  
VON BIOVEGAN!**