

# BIOVEGAN®

# MEINE VEGANE BOLOGNESE



**NEU!**

Tomatig  
fruchtig



**VEGAN**



SERVIER-  
VORSCHLAG

FRISCH DAZU:  
250 ML WASSER  
& 200 G VEGGIE-  
HACK

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



101



Leckere Rezept-  
variationen deiner  
Bolognese unter  
www.biovegan.de/  
saucen

Du kannst auch andere Alternativen  
(küchenfertig, ungewürzt)

• 200 g Veggie-Hack  
• 250 ml Wasser

**DU FÜGST NOCH HINZU:**

**SO EINFACH GEHT'S:**

- 1 Veggie-Hack nach Packungs-  
anweisung anbraten.
- 2 Beuteinhalt und Wasser  
hinzugeben und unter Rühren  
aufkochen lassen.
- 3 Kurz köcheln lassen – fertig!

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

Mindestens haltbar bis: siehe unten

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



Trocken lagern und vor Wärme schützen.

Brennwert:	1 154 kJ / 276 kcal
Fett:	1,1 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,2 g
Kohlenhydrate:	55 g
davon Zucker:	23 g
Ballaststoffe:	8,4 g
Eiweiß:	6,8 g
Salz:	17,9 g

**DEINE VEGANE SAUCE ENTHÄLT UNZUBEREITETE FOLGENDE NÄHRWERTE je 100 g**

Inhalt **28g** e für ca. 3 Portionen Nudeln

**BIO MISCUNG FÜR VEGANE SAUCE NACH BOLOGNESE ART**

**ZUTATEN**

33 % Tomate\*, Maisstärke\*, Salz,  
Zwiebel\*, Rohrzucker\*, Knoblauch\*, Paprika\*, Pfeffer\*,  
Basilikum\*, Oregano\*,  
Kann Spuren von LUPINEN,  
SCHALENERÜCHTEN,  
SENF und SELLERIE enthalten.  
\*aus kontrolliert biologischem Anbau



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

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

- biologisch
- pflanzlich
- lecker