



MEINE VEGANE BRATENSauce

NEU!

Deftig
würzig



VEGAN



SERVIER-
VORSCHLAG

FRISCH DAZU:
250 ML
WASSER



101



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

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



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

Brennwert:	1287 kJ/307 kcal
Fett:	1,1 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,4 g
Kohlenhydrate:	68 g
davon Zucker:	19 g
Ballaststoffe:	3,7 g
Eiweiß:	3,6 g
Salz:	15,2 g

DEINE VEGANE SAUCE
ENTHÄLT UNZUBEREITETE
FOLGENDE NÄHRWERTE
je 100 g

Inhalt **25 g** €
(ergibt ca. 250 ml)

*aus kontrolliert biologischem Anbau

ZUTATEN
BIO MISCHUNG FÜR
VEGANE BRATENSauce
Maisstärke*, Salz, Kokosblütenzucker*,
Rohrohrzucker*, Tomaten*, Zwiebeln*,
Kakao*, Hefeflocken*, Paprika-
pulver*, Karotten*, Champignons*,
Pastinaken*, Karanell* (Karanell-
zucker*, Karanell*, Metatodektrin*),
Knoblauch*, Getreidekaffee*,
(glutenfrei), schwarzer Pfeffer*,
Thymian*, Bohnenkraut*,
Kann Spuren von LUPINEN,
SCHALENFRUCHTEN, SENF
und SEITLICHE enthalten.

Für eine etwas sämrigere Sauce,
einfach ein Stückchen kalte Margarine
in die fertige Sauce einrühren.
Wir empfehlen dazu Kartoffeln,
Knödel, Spätzle, vegane Bratlinge
oder Frikadellen.

TIPP:
Unter Rühren aufkochen lassen
und bei kleiner Hitze ca. 2 Minuten
köcheln lassen – fertig!

SO EINFACH GEHT'S:

DU FÜGST NOCH HINZU:
250 ml Wasser

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

INDEM WIR BEI UNSERER
BRATENSauce NUR DAS
BESTE DER NATUR

VERWENDEN!
• biologisch
• pflanzlich
• lecker

