

EINE ZUTAT – SPECK-TAKULÄRER GESCHMACK!

GERÄUCHERTE SHIITAKE
PILZE ALS AUTHENTISCHER
SPECK-ERSATZ. NATÜRLICH.
HERZHAFT. RAUCHIG.

Perfekt in Saucen &
Suppen oder für Flamm-
kuchen, Salate, Pfannen-
gerichte & Co.

Weitere leckere
Rezeptideen unter:
www.biovegan.de



DU BRAUCHST

- 4 EL (40 ml) Wasser
- max. 1/2 TL Salz (2 g)
- Margarine zum Anbraten

ZUBEREITUNG

1. **Anrühren:** 10 g Speck-Ersatz mit dem Wasser und Salz mischen.
2. **Zubereiten:** Anschließend mit Margarine anbraten und je nach Rezept wie gewürfelten Speck verwenden.

TIPPS

FÜR NOCH MEHR UMAMI
2 EL Sojasauce und 3 EL Wasser
statt Salz und Wasser verwenden.

FÜR NOCH MEHR ZETTERSERNIS
Bei Saucen und Suppen die
gewünschte Pilzmenge direkt in
die kochende Flüssigkeit geben
und mitköcheln lassen.

HINWEISE

- Die Pilze sind ungewürzt.
- Durchgerührt verzehren.



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



VEGANER SPECK-
ERSATZ AUS GERÄUCHERTEN
SHIITAKE-PILZEN

ZUTATEN

100 % getrocknete,
geräucherte
Shiitake-Pilze**.

Kann Spuren von
LUPINEN, SCHALENFRÜCHTEN
und SULFITEN enthalten.

**aus kontrolliert
biologischem Anbau

DEIN VEGANER SPECK-ERSATZ
ENTHÄLT UNZUBEREITET
0 FOLGENDE NÄHRWERTE
je 100 g

Brennwert:	1192 kJ/285 kcal
Fett:	2,3 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,3 g
Kohlenhydrate:	27 g
davon Zucker:	3,4 g
Ballaststoffe:	36 g
Eiweiß:	21 g
Salz:	0,02 g

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



DE-ÖKO-006
Nicht-EU-
Landwirtschaft

Inhalt **10 g e**

* Packungsinhalt kann angerührt
bis zu 100 g Speck ersetzen.

101



MEIN VEGANER SPECK ERSATZ



ERSATZ
BIS ZU 100 g
SPECK-
WÜRFEL*
100 % Natürlich
Aus 100 % geräucherten
Pilzen!
SERVIER-
VORSCHLAG

