

ZAUBERE DIR IM HAND- UMDREHEN DEIN VEGANES CAESAR-DRESSING.

Besonders cremig.
Für Knoblauchfans.
Ein echter Alleskönner
für Salate & Wraps
oder als Dip
für Kartoffeln
und Gemüse-
sticks.

Leckere
Rezeptideen
unter:
www.biovegan.de



DU FÜGST NOCH HINZU

5-6 EL Wasser,
3 EL (60 g) vegane Mayonnaise

ZUBEREITUNG

1.
Zutaten mit dem Dressing Mix
in eine Schüssel geben
und mit einem Schneebesen
gründlich glattrühren.

2.
Für 5 Minuten quellen lassen
und nochmals
durchrühren – fertig!

Inhalt **15g e**
Für 2-3 Portionen
bzw. ca. 1/2 Salatkopf

BIO TROCKENMISCHUNG ZUR
HERSTELLUNG EINES DRESSINGS

ZUTATEN

Hefeflocken*, Zwiebeln*, Salz,
Rohrohrzucker*, CASHEWMEHL*,
Maisstärke*, 5,3 % Knoblauch*,
Zitronensaftpulver*, SENF*,
Petersilie*, Pfeffer schwarz*.

Kann Spuren von SOJA,
LUPINEN, SCHALEN-
FRÜCHTEN, SELLERIE und
SESAM enthalten.

*aus kontrolliert biologischem Anbau

DEIN VEGANES DRESSING
ENTHÄLT UNZUBEREITET
Ø FOLGENDE NÄHRWERTE
je 100 g

Brennwert:	1417 kJ/336 kcal
Fett:	4,6 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,8 g
Kohlenhydrate:	52 g
davon Zucker:	19 g
Ballaststoffe:	10 g
Eiweiß:	17 g
Salz:	14,2 g

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



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

BIOVEGAN

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



100

SERVIER-
VORSCHLAG

NOCH DAZU:
WASSER
& MAYO



CREMIG
MIT
KNOBLI

- CAESAR -

MEIN VEGANES DRESSING

BIOVEGAN

