



Cecilias
SEJTAN

VEGETARISKT MATHANTVERK
FRÅN SVENSKA FÅLT & GÅRDAR

30%
protein

PULLED BBQ
VÄXTBASERAT PROTEIN

Till burgare, pitabröd, wraps grillen & sallader



Cecilias Sejtan är ett växtbaserat protein av svenska råvaror som påminner om kött och kyckling. En vegansk premiumprodukt för dig som uppskattar riktigt god och sund mat. Basen är spannmål, raps och kryddor, ibland även gryn, korn, baljväxter och rotfrukter. Självklart har våra produkter låg klimatpåverkan!



Ingredienser: glutennmjöl, vatten, kikärta/bondböna /gräärta, paprika, aubergine, vinäger, vitlök, solros- & rapsolja, havssalt, lök, jästextrakt från bagerjäst, rök paprika, sirap, chilli

Näringsvärde per 100g:

Energi 903kJ/214kcal, Fett 5,9g varav mättat 0,4g, Kolhydrater 9g varav sockerarter 2,2g, Protein 30g, Salt 2,5g



PULLED BBQ

Pulled BBQ är smakrik, med behaglig hetta, rökig och perfekt som "pulled meat" med coleslaw och rotfrukter eller trä på grillspett. Avsluta gärna tillagningen med BBQ-sås. Gott med asiatisk marinad till "Bao Buns", bowls eller liknande rätter. Stek med fajitakrydda, lök och paprika och stoppa i pitabröd. Kan även ätas utan upphettning direkt ur påse till sallader eller i wraps.

Gör så här: Bryt, dra och dela större bitar till mindre munsbitar med fingrarna för bäst textur och stekyta. Stek i olja/smör i 3-5 minuter för krispig yta. Krydda och marinera om du vill. Air Fryer och mikro funkar bra. Tillsätt nystekta fräsiga bitar, i grytor eller soppor, helst sist, men kan koka med.

VAD ÄR SEJTAN?

Seitan är sedan århundraden vardagsmat i de flesta asiatiska kök. Imitation av kött med veteprotein är en tradition som går ca 1500 år tillbaka i tiden. Kunskapen om hur man tillagar seitan härstammar från buddistiska kloster. Munkarna lagade seitan bl. a. till de kinesiska kejsarna, som periodvis levde vegetariskt. Seitan kallas även monkmeat, mockduck och wheatmeat.

Cecilias Sejtan består av svenska naturliga råvaror och innehåller inga konstiga ingredienser. Seitan innehåller bland annat glutennmjöl, som är ett rent protein. Det kommer från ett av världens och Sveriges vanligaste spannmål - vete. För att separera protein och kolhydrater i mjölet tvättas det mekaniskt med vatten, utan tillsats av kemikalier. När vetegluten används som huvudproteinråvara i "vegokött" kan man kalla produkten för seitan.

NOT MEAT - BUT WHEAT!

ANTECKNINGAR

VEGGIVORE AB, HALÖRSVÄGEN 20-11
236 91 HÖLLVIKEN. E-POST: INFO@VEGGIVORE.SE.
HEMSIDA: VEGGIVORE.SE, INSTAGRAM: CECILIASSEJTAN