vegan&moi

Che bontà, il vegano!

100% vegano, 100% di varietà, 100% di gusto!

vegan&moi sono miscele di materie prime puramente vegetali per vari prodotti sostitutivi della carne. Facili da preparare: a seconda della miscela, si mescolano solo con acqua o olio. Ingredienti accuratamente selezionati e finemente bilanciati fanno di **vegan&moi** un'esperienza gustativa di grande gusto e consistenza. I piatti finiti sembrano quasi gli "originali" a base di carne.

vegan&moi fa bene al benessere degli animali, all'ambiente e alle persone: il prodotto di base (mix vegano) convince per gli eccellenti valori nutrizionali - è a basso contenuto di grassi, privo di colesterolo, ricco di fibre e contiene il 35 % di proteine su base di piselli e girasole, oltre a essere un fornitore di aminoacidi essenziali e non essenziali.

vegan&moi è senza grasso di palma!

HALAL?

Certo!

ETICHETTE PRIVATE?

Sviluppiamo **la vostra miscela personalizzata e su misura!**

3 miscele base di materie prime:

vegan&moi AROMATIC, PURE e PURE RED

vegan&moi AROMATIC:

Fondamentalmente pronto per l'uso, si mescola solo con acqua. Per una varietà di piatti, ad esempio polpette di hamburger, polpette di carne, sugo al ragù, lasagne... È possibile dare un tocco personale aggiungendo vari ingredienti, spezie, erbe.

vegan&moi PURE:

Quasi insapore e molto chiaro, si mescola solo con sale, acqua e olio. Con l'aggiunta delle proprie miscele di spezie, è possibile utilizzare questa miscela per preparare vari tipi di salsiccia, ripieni e sostituti di "pollo", come i nuggets.

vegan&moi PURE RED:

Condita solo con un po' di sale e pepe, per il resto quasi insapore, ma ha la colorazione rossastra dell'Aromatic, si mescola solo con acqua e olio. È la prima scelta per chi vuole sostituire i "prodotti a base di carne macinata" ma utilizzare completamente le proprie spezie.

versatile

Oggi hamburger, domani nuggets, sugo al ragù dopo? Nessun problema. Con le nostre 3 miscele di base potete preparare prodotti e piatti vegani davvero deliziosi senza troppi sforzi.

di lunga durata

vegan&moi si conserva a lungo senza refrigerazione ed è quindi molto facile da conservare. Ciò significa che la miscela può essere miscelata rapidamente e preparata al momento opportuno.

preparare su scorta

Polpette, burger patties, palline, nuggets, lasagne (e...e...e...) possono essere facilmente preparati in anticipo e poi surgelati. I prodotti possono essere fritti o riscaldati quando sono surgelati!

lavorabile a macchina

vegan&moi può essere lavorato molto bene con macchine industriali, dalla miscelazione alla divisione in porzioni.

Contenuto

4 Ricette di base
6 **Ricette con la miscela PURE**
7 Nuggets e burger patty
8 Polpettone
9 Involtini di cavolo
10 **Ricette con la miscela PURE RED**
10 Cevapcici
11 Albondigas
12 Classic burger
13 Summer roll
14 Involtini primavera
15 Taco e bruschetta
16 **Ricette con la miscela AROMATIC**
16 Sugo al ragù
17 Lasagne e cannelloni
18 Pizza con carne macinata vegana
19 Chiocciole di pasta sfoglia
20 Polpette di "Königsberg"
21 Spiedini alla griglia
22 Tortelloni alla sveva
23 Pralina di patata
24 Chili sin carne
25 Ripieni
30 Diverse salsicce

Ricette di base

AROMATIC

Burger Patties

Ricetta per circa 25 polpette da 120 g

1.000 g **vegan&moi** AROMATIC
2.000 g di acqua fredda

Mescolare **vegan&moi** AROMATIC con l'acqua e mescolare subito bene in modo che la polvere sia completamente sciolta. Lasciare rinvenire per almeno 15 minuti e poi formare delle polpettine come di consueto.

Info

Erbe, cipolle o altre spezie secche devono essere mescolate alla miscela secca prima di aggiungere l'acqua per ottenere una distribuzione più uniforme. Mescolare i condimenti liquidi con l'acqua e sottrarre di conseguenza la quantità di acqua.

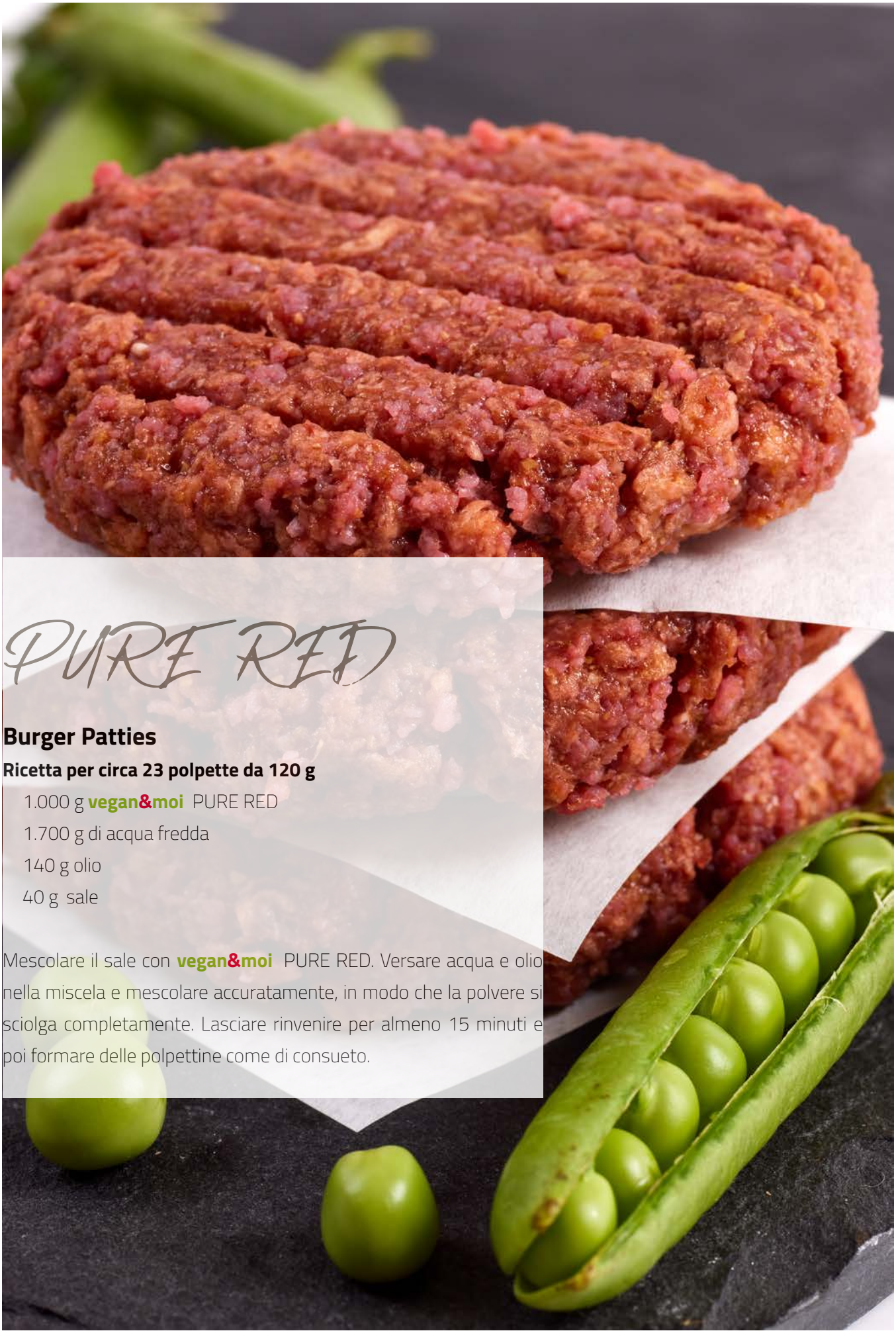
PURE

Nuggets „Chicken Style“

Ricetta per circa 95 nuggets da 30 g

1.000 g **vegan&moi** PURE
1.700 g di acqua fredda
140 g olio
40 g sale

Mescolare il sale con **vegan&moi** PURE. Versare acqua e olio nella miscela e mescolare accuratamente, in modo che la polvere si sciolga completamente. Lasciare rinvenire per almeno 15 minuti e poi formare dei nuggets o simili. I nuggets possono essere impanati senza uovo. Come pane grattugiato è idoneo ad esempio: Panko, pangrattato o cornflakes.



PURE RED

Burger Patties

Ricetta per circa 23 polpette da 120 g

- 1.000 g **vegan&moi** PURE RED
- 1.700 g di acqua fredda
- 140 g olio
- 40 g sale

Mescolare il sale con **vegan&moi** PURE RED. Versare acqua e olio nella miscela e mescolare accuratamente, in modo che la polvere si sciolga completamente. Lasciare rinvenire per almeno 15 minuti e poi formare delle polpettine come di consueto.

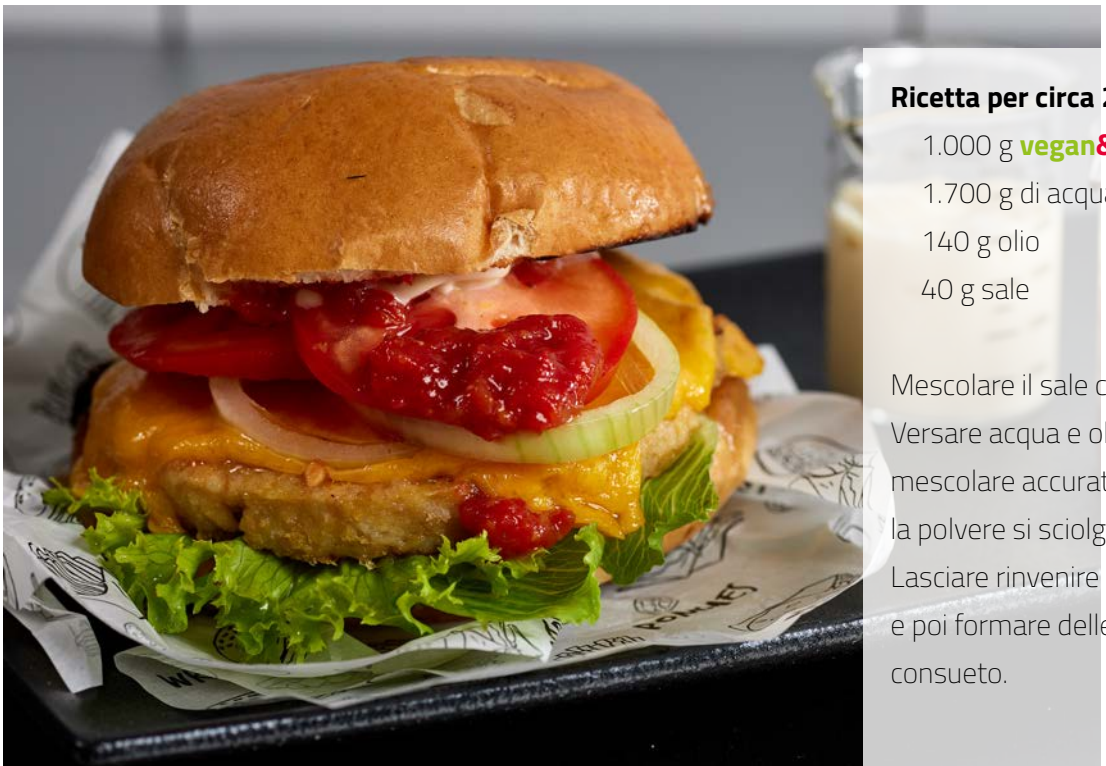
„Nuggets Curry-Cheese-Style"

Ricetta per circa 80 nuggets da 45 g

1.000 g **vegan&moi** PURE
1.700 g di acqua fredda
140 g di olio
40 g di miscela da curry
20 g di sale
800 g di formaggio (cubetti o Porzioni da 10 g)

Mescolare il sale e la miscela da curry con **vegan&moi** PURE. Versare acqua e olio nella miscela e mescolare accuratamente, in modo che la polvere si sciolga completamente. Lasciare in ammollo per almeno 15 minuti. Quando si modellano i nuggets, lavorare il formaggio al centro. I nuggets possono essere impanati senza uovo. Come pane grattugiato è idoneo ad esempio: Panko, pangrattato o cornflakes.

Patty "Chicken - Style"



Ricetta per circa 23 polpette da 120 g

1.000 g **vegan&moi** PURE
1.700 g di acqua fredda
140 g olio
40 g sale

Mescolare il sale con **vegan&moi** PURE. Versare acqua e olio nella miscela e mescolare accuratamente, in modo che la polvere si sciolga completamente. Lasciare rinvenire per almeno 15 minuti e poi formare delle polpettine come di consueto.

Polpettone

Ricetta per un polpettone da 1 chilo

- 350 g **vegan&moi** PURE
- 300 g di acqua fredda
- 300 g Fondo di verdura (raffreddato)
- 50 g di olio vegetale
- 100 g di cubetti di cipolle (imbiondite)
- 10 g di aglio tritato
- 10 g di senape
- 10 g di concentrato di pomodoro
- 10 g di sale
- 1,5 g di pepe
- 2 g di polvere di paprika

Mescolare la cipolla, l'aglio nonché le spezie con **vegan&moi** PURE. Versare acqua, il fondo di verdura e l'olio nella miscela e mescolare accuratamente, in modo che la polvere si sciolga completamente. Lasciare in ammollo per almeno 30 minuti. Versare il composto in un piatto adatto e cuocere in forno.

Involtini al cavolo vegani

Ricetta per 10 involtini al cavolo

350 g	**vegan&moi** PURE
300 g	di acqua fredda
300 g	di fondo di verdura (raffreddato)
50 g	di olio vegetale
100 g	di cubetti di cipolle (imbiondite)
10 g	di aglio tritato
10 g	di senape
10 g	di concentrato di pomodoro
10 g	di sale
1,5 g	di pepe
2 g	di polvere di paprika
1,5 g	di maggiorana
10	foglie di cavolo bianco (sbollentate)

Mescolare la cipolla, l'aglio nonché le spezie con **vegan&moi** PURE. Versare acqua, il fondo di verdura e l'olio nella miscela e mescolare accuratamente, in modo che la polvere si sciolga completamente. Lasciare in ammollo per almeno 30 minuti. Dividere il composto in 10 parti uguali, distribuirlo sulle foglie di cavolo bianco sbollentate e avvolgerle. Ora scottare gli involtini di cavolo in una padella e cuocerli in forno a circa 170 °C per circa 30 minuti.

Il nostro consiglio:

Con gli ortaggi a radice e altro brodo vegetale nella teglia degli involtini, si può preparare anche un delizioso brodo vegano per arrosti dopo la cottura in forno.

Cevapcici

Ricetta per 3.250 g di impasto

1.000 g	**vegan&moi** PURE RED
1.700 g	di acqua fredda
140 g	di olio d'oliva
300 g	di piccole cipolle/scalogne (brunoise)
20 g	di spicchi d'aglio tritati
50 g	di polvere di paprica dolce
20 g	di polvere di paprica piccante
5 g	di polvere o fiocchi di peperoncino
15 g	di santoreggia

Eventualmente sale e pepe (a gusto)

Mescolare la cipolla, l'aglio nonché le spezie con **vegan&moi** PURE RED. Versare acqua e l'olio d'oliva nella miscela e mescolare accuratamente, in modo che la polvere si sciolga completamente. Lasciare in ammollo per almeno 30 minuti. Dividere in porzioni i cevapcici in base al peso e alla forma e lavorarli come di consueto.

Classici contorni: Ajvar, peperoni e anelli di cipolle, fette di pomodoro

Albondigas

Ricetta per 3.000 g di impasto

1.000 g **vegan&moi** PURE RED
1.700 g di acqua fredda
140 g di olio d'oliva
40 g di sale
120 g di pinoli tostati, tritati
6 spicchi d'aglio pressati
Sugo al pomodoro
Prezzemolo tritato come topping

Mescolare i pinoli, sale e l'aglio con **vegan&moi** PURE RED. Versare acqua e l'olio d'oliva nella miscela e mescolare accuratamente, in modo che la polvere si sciolga completamente. Lasciare in ammollo per almeno 30 minuti. Formare piccole polpette (ca. la dimensione di una noce). Preparare una salsa di pomodoro aromatica, leggermente piccante. Friggere le polpette in grasso vegetale da tutti i lati, finché non hanno prese un bel colore. Quindi aggiungere le polpette alla salsa di pomodoro e far marinare ancora per un po'. Guarnire le albondigas con il prezzemolo.

Classic Burger

Ricetta per 24 hamburger (2.880 g di impasto per hamburger)

1.000 g **vegan&moi** PURE RED
1.700 g di acqua fredda
140 g di olio
Spezie se necessario
24 panini da hamburger
Insalata
Pomodori
Fettine di cetrioli sottaceto
Anelli di cipolla
Fette di formaggio sostitutivo vegano
Ketchup o altre salse a piacere

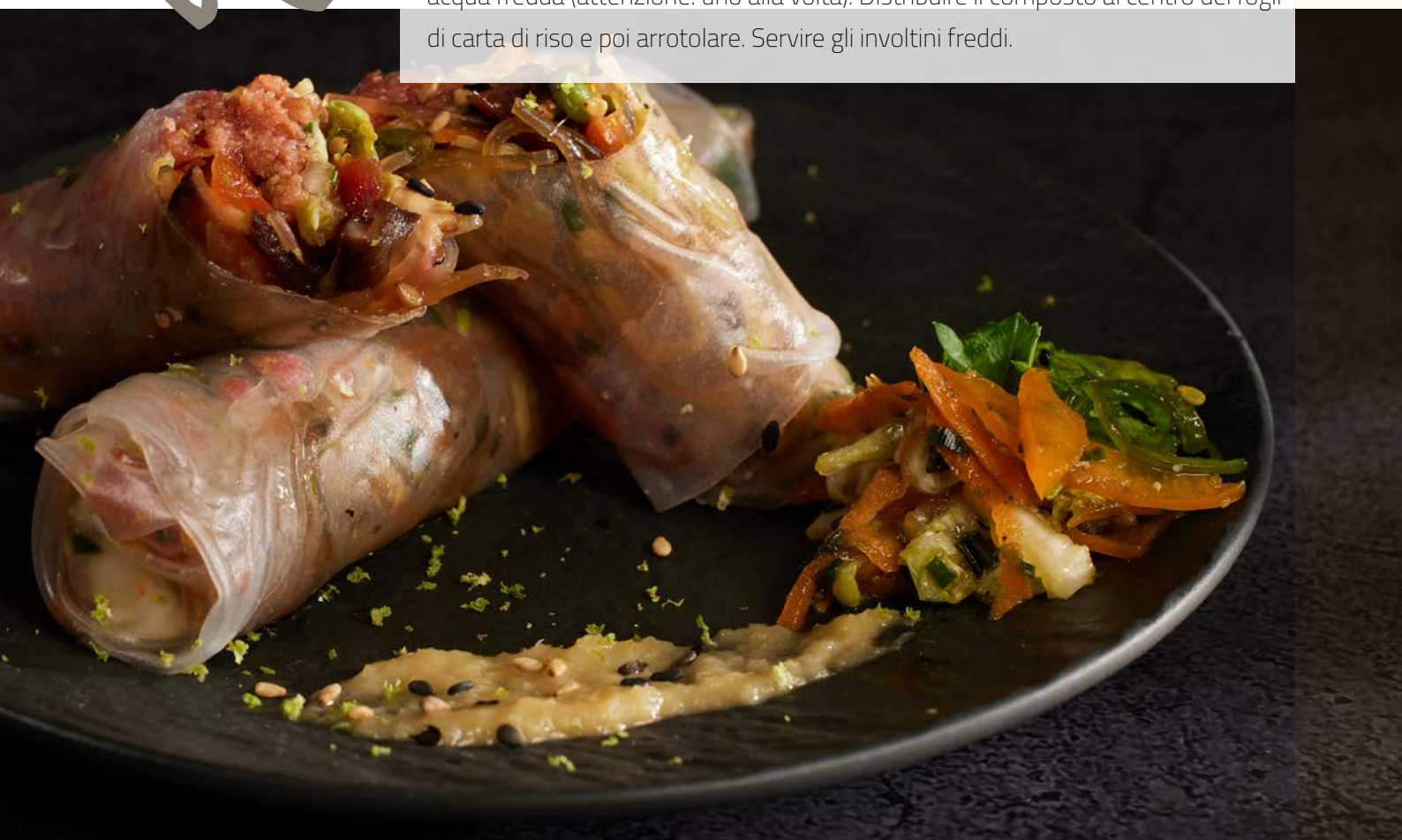
Mescolare le spezie con **vegan&moi** PURE RED. Versare acqua e olio nella miscela e mescolare accuratamente, in modo che la polvere si sciolga completamente. Lasciare in ammollo per almeno 15 minuti, intanto lavare la verdura e tagliarla a fettine. Formare le polpette per hamburger e friggere da ogni lato per un totale di ca. 5 minuti. Poi preparare come un hamburger tradizionale.

Summer roll

Ricetta per 1.500 g di massa (50 panini da 35 g circa)

350 g	**vegan&moi** PURE RED
600 g	di acqua fredda
50 g	di olio
30 g	di pasta di zenzero
200 g	di cavolo cinese (a julienne)
3	carote (a julienne)
2	cipolle (brunoise)
50 g	di spaghetti di riso (cotti)
20 ml	di salsa di soia
10 g	di olio di sesamo
10 g	di pasta di zenzero
	Sale e pepe
50 fogli	di carta di riso

Mescolare **vegan&moi** PURE RED con l'acqua e olio e mescolare subito bene in modo che la polvere sia completamente sciolta. Lasciare in ammollo per almeno 30 minuti. Nel frattempo, saltare le verdure e gli spaghetti di riso in una padella a fuoco alto e condire con sale e pepe, quindi aggiungere immediatamente la salsa di soia, l'olio di sesamo e la pasta di zenzero alle verdure calde, mescolare accuratamente e lasciare raffreddare. Cuocere il composto di PURE RED nella padella e mescolare fino a ottenere una consistenza simile a quella di carne tritata, quindi lasciare raffreddare anch'esso. Quando tutto si è raffreddato, mescolare il macinato vegano e il mix di verdure in una ciotola. Ammorbidire la carta di riso in acqua fredda (attenzione: uno alla volta). Distribuire il composto al centro dei fogli di carta di riso e poi arrotolare. Servire gli involtini freddi.



Involtino primavera

Ricetta per 1.100 g di massa (35 panini da 35 g circa)

350 g	**vegan&moi** PURE RED
600 g	di acqua fredda
50 g	di olio
30 g	di pasta di zenzero
15 g	di sale
2	carote (a julienne)
50 g	di mix di erbe surgelate (asia style)
35 fogli	di impasto wan tan

Mescolare **vegan&moi** PURE RED con sale, le carote e le erbe. Versare acqua, olio e zenzero nella miscela e mescolare accuratamente, in modo che la polvere si sciolga completamente. Lasciare in ammollo per almeno 30 minuti. Se necessario, condire nuovamente con un po' di zenzero e sale.
Distribuire il composto al centro dei fogli di pasta abbronzata. Spennellare i bordi con un po' d'acqua e arrotolare, quindi friggere.

Tacos

Ricetta con 2.000 g Chili sin carne (con vegan&moi PURE RED) come base

- 2.000 g **vegan&moi**-Chili sin carne
- 40 pz. Gusci per tacos o piccoli wrap di mais
- 200 g di guacamole
- 200 g di sour creme (vegana)
- 200 g di sostituto di formaggio vegano grattugiato
- Erbe a piacere per la guarnizione

Stendere i tacos su una superficie di lavoro pulita e riempire con circa 2 cucchiai di **vegan&moi**-Chili sin carne. Disporre i tacos in verticale in un piatto resistente al calore. Cospargere di formaggio grattugiato e gratinare in forno a convezione a 200 °C per circa 8 minuti. Togliere i tacos caldi dal forno, guarnire con guacamole, sour creme ed erbe fresche e servire immediatamente.

Bruschetta

Ricetta per ca. 40 pezzi

- 700 g **vegan&moi** PURE RED
- 1.200 g di acqua fredda
- 100 g di olio vegetale
- 250 g di funghi champignon (fettine)
- 250 g di salsa/ricotta alle erbe
- 200 g di formaggio grattugiato
- 2 porri primaverili (fettine)
- 3 Ciabatte (fette)
- Spezie a piacere

Mescolare le spezie con **vegan&moi** PURE RED. Versare acqua e olio nella miscela e mescolare accuratamente, in modo che la polvere si sciolga completamente. Lasciare in ammollo per al meno 15 minuti, nel frattempo tostare le fette di ciabatta fino a doratura. Friggere il composto **vegan&moi** in una padella (come il macinato) fino a renderlo friabile. Spalmare la salsa sulle fette di pane, disporvi sopra 3 fette di funghi, il trito fritto e il formaggio e infornare. Guarnire con fettine di porro prima di servire.

Sugo al ragù

Ricetta per ca. 6.000 g di sugo al ragù

1.000 g **vegan&moi** AROMATIC
2.000 g di acqua fredda
2.400 g di pomodori a pezzi in scatola
50 g di concentrato di pomodoro
6 cipolle (brunoise)
5 spicchi d'aglio finemente tritati
5 carote (brunoise)
Sale, pepe, origano

Versare l'acqua nella miscela **vegan&moi** AROMATIC e mescolare accuratamente, in modo che la polvere si sciolga completamente. Lasciare in ammollo per almeno 15 minuti. Il sugo al ragù ora è preparato in modo analogo alla variante con la carne, siccome l'impasto può essere preparato come carne tritata, però viene cotto solo per circa 5 minuti dopo l'aggiunta di tutti gli altri ingredienti. Servire il sugo al ragù con la pasta o usarlo per altre ricette (ad esempio per le lasagne o i cannelloni).

Lasagne

Ricetta con 6.000 g di sugo al ragù come base

6.000 g di sugo al ragù **vegan&moi**
2.500 g di besciamella vegana
ca. 48 fogli per lasagne per 4 strati
1.200 g di sostituto di formaggio vegano gra

Preparare le lasagne in maniera classica ovver
secondo la vostra ricetta individuale.

Cannelloni

Ricetta con 3.000 g di sugo al ragù vegano, sufficiente per 48 cannelloni

3.000 g di sugo al ragù **vegan&moi**
1.200 g di besciamella vegana
1.800 g di sostituto di formaggio vegano grattugiato

Utilizzare il ragù vegano allo stesso modo di quello tradizionale, riempire i cannelloni e passare al forno.

Pizza con carne macinata vegana

Ricetta per 10 pizze

1.000 g **vegan&moi** AROMATIC
2.000 g di acqua fredda
Miscela di spezie italiane a seconda del gusto individuale
20 pomodori tagliati a dadi grossi
ca. 1.000-1.500 g di passata di pomodoro (in dipendenza delle dimensioni delle pizze)
10 basi per pizza
Topping a piacere: ad es. pomodori, pesto, basilico, rucola

Mescolare la miscela di spezie con **vegan&moi** AROMATIC. Versare l'acqua nella miscela e mescolare accuratamente, in modo che la polvere si sciolga completamente. Lasciare in ammollo per almeno 15 minuti. Rosolare il composto a fuoco vivo, quindi dividerlo un po' con il mestolo e continuare a rosolare finché il composto si sbriciola e comincia a colorarsi. Aggiungere i cubetti di pomodoro, continuare a friggere brevemente, quindi aggiungere ca. 100 g della passata di pomodoro al composto e togliere la padella dal fuoco. Spalmare la passata di pomodoro sulle pizze, spalmare il composto **vegan&moi** e aggiungere gli ingredienti desiderati.

Chiocciole di pasta sfoglia

Ricetta per ca. 120 chiocciole di pasta sfoglia

1.000 g **vegan&moi** AROMATIC
2.000 g di acqua fredda
60 g di erba cipollina in anelli fini
ca. 6 foglie di pasta sfoglia fresca, in dipendenza delle dimensioni

Mescolare l'erba cipollina con **vegan&moi** AROMATIC. Versare l'acqua nella miscela e mescolare accuratamente, in modo che la polvere si sciolga completamente. Lasciare in ammollo per almeno 15 minuti. Dimezzare le foglie di pasta sfoglia. Distribuire il composto su ca. ¾ della teglia, spalmare il resto con acqua. Arrotolare la pasta sfoglia. Tagliarne fette spesse ca. 1,5-2 cm e distribuirle sulle teglie dotate di carta da forno. Infornare per ca. 15 minuti a 200 °C. Le mini-chiocciole possono anche essere surgelate sia allo stato crudo che cotto.

Polpette di "Königsberg"

Ricetta per ca. 50 piccole polpette (peso complessivo dell'impasto: ca. 3.200 g)

- 1.000 g **vegan&moi** AROMATIC
- 2.000 g di acqua fredda
- 6 piccole cipolle/scalogne (brunoise)
- ca. 4,0 l di brodo vegetale per cuocere le polpette
- 1,5 l di brodo vegetale per il sugo
- ca. 100 g di burro vegano
- ca. 90 g di farina
- Capperi a piacere
- 1,5 l di panna da cucina vegana
- Succo di 3 limoni
- Sale, pepe, pimento
- Prezzemolo tritato

Mescolare la cipolla con **vegan&moi** AROMATIC. Versare l'acqua nella miscela e mescolare accuratamente, in modo che la polvere si sciolga completamente. Lasciare in ammollo per almeno 15 minuti. Ora preparare il classico sugo vegano ai capperi. Far bollire il brodo e formare le polpette. Aggiungere le polpette al brodo bollente e cuocere per 7-10 minuti in dipendenza della dimensione (il brodo deve bollire solo leggermente), finché iniziano a galleggiare.

Spiedini alla griglia

Ricetta per ca. 40 spiedini

1.000 g **vegan&moi** AROMATIC
2.000 g di acqua fredda
30 tortillas di grano (diametro ca. 20 cm)

Versare l'acqua nella miscela e mescolare accuratamente, in modo che la polvere si sciolga completamente. Lasciare in ammollo per almeno 15 minuti. Chi lo desidera può mescolare la miscela secca dapprima con erbe o spezie. Spalmare le tortillas uniformemente con il composto **vegan&moi**, intorno lasciar libero un bordo di 1 cm. Arrotolare strettamente le tortillas. Tagliare le estremità vuote delle tortillas. Suddividere ogni rullo in 6 pezzi. A spiedino infilzare 5 pezzi sdraiati piatti. Friggere i spiedini in grasso vegetale caldo da ambedue i lati per ca. 4-5 minuti o grigliare da ambedue i lati.

Tortelloni alla sveva

Ricetta per 36 pezzi

1.000 g **vegan&moi** AROMATIC
2.000 g di acqua fredda
1.800 g di impasto per pasta
6 cipolle (a brunoise)
3 l di brodo vegetale
Un po' di farina per infarinare
ca. 100 g di sostituto di tuorlo d'uova o acqua

Preparare dapprima:
Brodo vegetale con varie verdure come ingredienti

Mescolare la cipolla con **vegan&moi** AROMATIC. Versare l'acqua nella miscela e mescolare accuratamente, in modo che la polvere si sciolga completamente. Lasciare in ammollo per almeno 15 minuti. Stendere l'impasto per pasta e distribuire il ripieno con una tasca da pasticciere in direzione longitudinale (2 strisce con uno spessore di ca. 2 cm) sulla parte inferiore dell'impasto e spalmare leggermente, in modo che il composto copre ca. ¼ della superficie. Spalmare la parte superiore dell'impasto con sostituto di tuorlo d'uova o acqua. Ora arrotolare l'impasto uniformemente e in modo sciolto dal basso verso l'alto. Infarinare il rullo. Suddividere i singoli tortelloni premendo in giù l'impasto negli interstizi usando il manico del mestolo. Quindi tagliare i tortelloni con un coltello. Immergere i tortelloni in acqua o brodo vegetale bollente e far cuocere a fuoco leggero per 10-12 minuti. Servire con le verdure già preparate nel brodo vegetale.

Pralina di patata

Ricetta per 72-84 pezzi

1.000 g **vegan&moi** AROMATIC
2.000 g di acqua fredda
60 g di prezzemolo tritato
4.500 g di impasto per gnocconi di patata metà & metà

Mescolare il prezzemolo tritato con **vegan&moi** AROMATIC. Versare l'acqua nella miscela e mescolare accuratamente, in modo che la polvere si sciolga completamente. Lasciare in ammollo per almeno 15 minuti e quindi formare delle polpette. Formare dei gnocconi dall'impasto per gnocconi di patate. Produrre una cavità al centro, introdurre una polpetta e formare nuovamente un gnoccone. Appiattire un poco i gnocconi e formarne un quadretto. Friggere le praline di patate in burro vegano da tutti i lati finché non siano ben croccanti, per 5 minuti da ogni lato. Sono l'aggiunta ideale ad esempio per uno stufato con funghi champignons e porro.

Chili sin Carne

Ricetta per ca. 10 kg di chili

1.000 g **vegan&moi** AROMATIC o PURE RED (poi: 1.700 g di acqua + 140 g olio)
2.000 g di acqua fredda
6 cipolle tritate a cubetti
12 spicchi d'aglio finemente tritati
6 peperoni tagliati a dadi grossi
600 g di pomodori freschi finemente tagliati
1.000 g di mais in latta
1.200 g di fagioli rossi
2.400 g di pomodori a pezzi o passata di pomodori
Pepe di cayenna, pepe, polvere di paprika dolce, polvere di peperoncino/peperoncini secchi
Eventualmente un po' di brodo vegetale per allungare

Versare l'acqua nella miscela e mescolare accuratamente, in modo che la polvere si sciolga completamente. Lasciare in ammollo per almeno 15 minuti. Ora il chili sin Carne può essere Preparato in modo analogo alla ricetta tradizionale con carne tritata, siccome il composto **vegan&moi** può essere lavorato allo stesso modo.

Ripieni

Alla giardiniera

La massa di ripieno è sufficiente per circa 90 pezzi/bastoncini con 45 g di ripieno ciascuno.

vegan&moi AROMATIC	1.000 g
Anelli di cipolla invernale	400 g
Formaggio grattugiato	500 g
Besciamella	1.500 g
Acqua (fredda)	625 g
Sale	15 g
Noce moscata	5 g

Mescolare la cipolla invernale, il formaggio, sale e noce moscata con **vegan&moi** AROMATIC. Versare acqua e la besciamella nella miscela e mescolare accuratamente, in modo che la polvere si sciolga completamente. Il ripieno può essere utilizzato immediatamente.

South style

La massa di ripieno è sufficiente per circa 100 pezzi/bastoncini con 45 g di ripieno ciascuno.

vegan&moi AROMATIC	1.000 g
Acqua (fredda)	2.150 g
Peperone (brunoise)	300 g
Mais	450 g
Fagioli di monte	450 g
Cheddar, grattugiato	600 g
polvere di paprica (piccante)	5 g

Versare tutti gli ingredienti nella miscela, aggiungere l'acqua e mescolare accuratamente, in modo che la polvere si sciolga completamente. Lasciare in ammollo per almeno 10 minuti. Utilizzare e lavorare il ripieno nel giro di 30 minuti.

Italian style

La massa di ripieno è sufficiente per circa 90 pezzi/bastoncini con 45 g di ripieno ciascuno.

vegan&moi AROMATIC	1.000 g
Acqua (fredda)	1.850 g
Scalogne (brunoise)	180 g
Miscela di erbe surgelate	50 g
Pomodori a pezzi	900 g
Formaggio grattugiato vegano	
Mozzarella style	450 g

Versare tutti gli ingredienti nella miscela, aggiungere l'acqua e mescolare accuratamente, in modo che la polvere si sciolga completamente. Lasciare in ammollo per almeno 10 minuti. Utilizzare e lavorare il ripieno nel giro di 30 minuti.

Info

Gli ingredienti non vegani utilizzati possono certamente essere sostituiti con gli appositi sostituti vegani per mantenere la ricetta rigorosamente vegana.

Stile greco

La massa di ripieno è sufficiente per circa 90 pezzi/bastoncini con 45 g di ripieno ciascuno.

vegan&moi AROMATIC	1.000 g
Acqua (fredda)	2.000 g
Cubetti di feta	600 g
Fette d'oliva	300 g
Spinaci (surgelati)	600 g
Spezie per gyros	30 g
Rosmarino	5 g

Versare tutti gli ingredienti nella miscela, aggiungere l'acqua e mescolare accuratamente, in modo che la polvere si sciolga completamente. Lasciare in ammollo per almeno 10 minuti. Utilizzare e lavorare il ripieno nel giro di 30 minuti.

Stile francese

La massa di ripieno è sufficiente per circa 90 pezzi/bastoncini con 45 g di ripieno ciascuno.

vegan&moi AROMATIC	1.000 g
Acqua (fredda)	2.000 g
Scalogne (brunoise)	300 g
Cipolle invernali (anelli)	300 g
Crème fraîche (vegana)	600 g
Formaggio grattugiato (vegano)	30 g

Versare tutti gli ingredienti nella miscela, aggiungere l'acqua e mescolare accuratamente, in modo che la polvere si sciolga completamente. Lasciare in ammollo per almeno 10 minuti. Utilizzare e lavorare il ripieno nel giro di 30 minuti.

Alla cacciatora

vegan&moi Aromatic	1.000 g
Funghi (tritati)	500 g
Erbe tritate	50 g
Cipolle fritte	125 g
Crème fraîche	1.500 g
Acqua (fredda)	750 g
Sale	20 g

La massa di ripieno è sufficiente per circa 90 pezzi/bastoncini con 45 g di ripieno ciascuno.

Mescolare i funghi, le spezie, la cipolla fritta ed il sale con **vegan&moi** AROMATIC. Versare acqua e la crème fraiche nella miscela e mescolare accuratamente, in modo che la polvere si sciolga completamente. Il ripieno può essere utilizzato immediatamente.

Merguez

Ricetta per 3.000 g di impasto

vegan&moi PURE RED	1.000 g
Olio	140 g
Acqua (fredda)	1.700 g

Spezie per Merguez (in dipendenza della miscela 5-15%)
Sale se necessario

Mescolare le spezie per merguez (in caso di spezie secche) con **vegan&moi** PURE RED. Versare acqua e olio nella miscela e mescolare accuratamente, in modo che la polvere si sciolga completamente. Lavorare le salsicce come di consueto senza tempo di ammollo. Se si utilizza un condimento liquido, mescolare il condimento merguez con l'acqua e l'olio, aggiungerlo al **vegan&moi** PURE RED e poi continuare come descritto sopra.
Bollire le salsicce a 75 °C per 30 min. (non nella camera di bollitura).

Salsiccia classica

per 1 kg di impasto base neutro vegano

più erbe e spezie

vegan&moi PURE	350 g	**Ricetta base per salsiccia**
Olio	50 g	
Acqua	600 g	
Sale	22,5 g	
Pepe bianco	3 g	
Maggiorana	2 g	
Noce moscata	2 g	
Prezzemolo	2 g	

Mescolare le spezie con **vegan&moi** PURE. Versare acqua e olio nella miscela e mescolare accuratamente, in modo che la polvere si sciolga completamente. Lavorare le salsicce come di consueto senza tempo di ammollo. Dopo aver riempito i budelli delle salsicce, bollire i prodotti per 30 minuti a 75 °C, in modo da ottenere una buona stabilità.

Salsicce al formaggio e peperoncino

per 1 kg di impasto base neutro vegano

più erbe e spezie

vegan&moi PURE	350 g
Olio	50 g
Acqua (fredda)	600 g
Sale	22,5 g
Formaggio vegano	100 g
Pepe di cayenna	5 g
Pepe bianco	3 g
Polvere di paprica dolce	6 g
Polvere di aglio	2 g
Zucchero	2 g
Fiocchi di peperoncino	5 g
Cubetti di peperone freschi	50 g

Preparato come per la salsiccia classica

vegan&moi

Con **vegan&moi** ottenete miscele di materie prime su misura per la vostra famiglia di prodotti.

KRAFTICUS
VEGAN FOOD

www.krafticus.de / www.vegan-moi.com