

Sabor Vegano

Baharat  
Gourmet Experience

*Mezcla en polvo de cereales **sin gluten**, ingredientes y condimentos para la elaboración de pate, sobrasada y/o otros productos veganos*



# Pates Veganos

- V11005 Pate Zanahoria & nueces
- V11004 Pate Remolacha
- V11003 Pate Mediterránea Vegetales con trocitos de verduras (pimientos verde y rojo, tomate, zanahoria, puerros, especias, etc.)
- V11001 Pate Tomate & Albahaca
- V11002 Pate Calabacines



## MODO DE ELABORACION

En un recipiente mezclamos los 350 gramos de preparado para pate, le añadimos 500 ml. de agua deionada 0+2C poco a poco hasta conseguir la consistencia deseada, vamos incorporando muy lentamente a modo de emulsion los 120 ml. de aceite vegetal (oliva o girasol), una vez obtenida la masa procedemos a rellenar el molde, lo colocamos en una bandeja al baño maria, el cual meteremos en un horno a 180 C° durante al menos 60 minutos, dejar enfriar y listo.

**Nota:** en funcion de la emulsion de aceite obtendremos un pate mas o menos compacto, si lo queremos tipo crema no hacer emulsion y dejar menos tiempo en el horno

### Producto Nature:



Nature

- Posibilidad de condimento completo sin **Sulfitos**
- Condimento completo sin mención de etiqueta "E" **Clean Label**

Alérgenos: Libre de alérgenos



Gluten  
**FREE**



Lactose  
**FREE**



# 12000 Sobrasada vegana

## MODO DE ELABORACION

En un recipiente mezclamos los 350 gramos de preparado para Sobrasada, le añadimos 500 ml. de agua deionada 0+2C poco a poco hasta conseguir la consistencia deseada, vamos incorporando muy lentamente a modo de emulsion los 120 ml. de aceite vegetal (oliva o girasol), una vez obtenida la masa procedemos a rellenar el molde, lo colocamos en una bandeja al baño maria, el cual meteremos en un horno a 180 C° durante al menos 30 minutos, dejar enfriar y listo.

**Nota:** en funcion de la emulsion de aceite obtendremos una sobrasada mas o menos compacta, si lo queremos tipo crema no hacer emulsion y dejar menos tiempo en el horno



### Producto Nature:

- Posibilidad de condimento completo sin **Sulfitos**
- Condimento completo sin mención de etiqueta "E" Clean Label

**Alérgenos:** Libre de alérgenos



Gluten  
**FREE**



Lactose  
**FREE**

