

CÉRÉAL BIO, ECCO I WURSTEL VEGETALI, UNA RICETTA VEGAN A BASE DI TOFU E FRUMENTO



Category: [Food](#)

I **Wurstel Vegetali Céréal BIO**, buoni e gustosi, sono senza carne, a base di tofu e frumento. Sono un alimento ad alto valore nutrizionale, ricco in proteine vegetali e rappresentano un'ottima alternativa vegetale, gustosa e nutriente per coloro che desiderano prendersi cura di se stessi e



sono attenti all'ambiente. I Wurstel Vegetali Céréal BIO sono una pietanza vegetale appetitosa e buona; preparati con proteine di soia di ottimo valore biologico, assicurano tutte le proprietà del prezioso legume. Per l'esclusiva ricetta è ideale per un'alimentazione variata ed equilibrata che risponde alle esigenze di una cucina saporita, di facile e veloce realizzazione.

Buoni, gustosi e morbidi, i Wurstel Vegetali Céréal BIO sono una scelta veg e si prestano a fantasiose ricettazioni in cucina, a seguito anche ad una veloce preparazione.

Consigli di preparazione: in padella, al forno oppure acqua bollente.

La soia, preziosa alleata della nostra salute - La soia è povera di acidi grassi saturi e ricca di proteine nobili. La qualità delle sue proteine vegetali la rende particolarmente preziosa. Le proteine sono il nutrimento indispensabile alla crescita ed al rinnovo delle cellule muscolari e contengono tutti gli aminoacidi indispensabili all'organismo.

Ingredienti:

Tofu 29% (soia*, acqua, gelificanti: nigari), acqua, proteine di frumento* 20%, olio di girasole*, peperoni*, sale, spezie*, zucchero di canna grezzo*, addensanti: farina di semi di carrube*, concentrato di pomodoro*, erbe aromatiche*, sedano rapa*. Contiene glutine.

*Ingredienti biologici.

Confezione e Prezzi:- new Wurstel Vegetali; confezione da 170 gr; prezzo al pubblico 4.90€ in vendita nella Grande Distribuzione Organizzata.

www.cerealbio.it

(i.c.)