velivi
FOOD & INNOVATIONS

Jeder kennt ein Sonnenblumenfeld.
Keiner eine Sojapflanze.



BIO-FLEISCHALTERNATIVE AUS SONNENBLUMENPROTEIN · TIEFGEKÜHLT

- Hoher Proteingehalt
- Eisen- und Zinkquelle
- Hoher Magnesiumgehalt
- Ballaststoffquelle
- Frei von Aromen, Farbstoffen und Soja



ART. 602

Bio Sonnenblumen Hack
mit Zitronenpfeffer

Feiner, tomatig-kräutriger Geschmack mit Zitronenpfeffer. Guter Biss, schönes Mundgefühl, zerfällt nicht in der Soße. Für Bolognese, Chili, Füllungen und Aufläufe.

10-kg-Karton · 15,9 g Eiweiß je 100 g · enthält Senf



ART. 603

Bio Sonnenblumen Geschnetzeltes
ungewürzt

Zart und saftig, neutral im Geschmack – Ihre Würzung gibt den Ton an. Nimmt Marinade und Soße an. Für Currys, Zürcher Geschnetzeltes, Burritos und Pfannengerichte.

10-kg-Karton · 16,4 g Eiweiß je 100 g

Unser Protein kommt aus dem Presskuchen der Sonnenblumenölgewinnung. Aus 100 kg Saat werden 40 kg Öl – und 60 kg Presskuchen, von Natur aus reich an Eiweiß und Magnesium, dazu Eisen, Zink und Ballaststoffe. Bisher landete nichts davon auf unseren Tellern. Wir bringen dieses wertvolle Lebensmittel dorthin zurück, ganz ohne chemische Verfahren.

Sehr gut im Handling: frei rollend gefroren, dadurch portionsgenau entnehm- und kalkulierbar. Beide Produkte kommen gebrauchsfertig in Ihrer Küche an.

Velivi Food & Innovations GmbH
Maximilianstr. 4 · 13187 Berlin
info@velivi.de · www.velivi.de

DE-ÖKO-034

Ohne Soja als Zutat · Mineralstoffangaben gelten für Art. 602 · Allergen- und Spurenhinweise siehe Etikett · Abbildungen: Serviervorschlag



HERKUNFT

Der wertvollste Teil der Sonnenblume.

vor 4.000
Jahren

4.000 Jahre Nahrung.

Vor über 4.000 Jahren wurde die Sonnenblume als Nahrungspflanze kultiviert. Die Kerne wurden geröstet, zu Mehl gemahlen und zu Fladen gebacken. Aus Sonnenblumenmehl und Wasser rührte man nahrhafte Breie und Suppen an, Kerne und Mehl wurden als Vorrat für den Winter eingelagert.

1829
erste Ölpresse

Seit 1829 eine Ölpflanze.

In diesem Jahr begann ein Bauer im russischen Gebiet Woronesch, Öl aus den Kernen zu pressen. Damit nahm ihr Weg zur Ölpflanze seinen Lauf: Immer mehr Öl wurde gewonnen, die Sonnenblume immer mehr auf ihr Fett reduziert. Der eiweißreiche Rest landete im Tierfutter – heute auch in Biogasanlagen.

heute
zurück auf den Teller

Heute zurück auf dem Teller.

Wir holen dieses wertvolle Lebensmittel zurück: gepresst, physikalisch texturiert, als Bio-Sonnenblumenhack für Ihre Küche.

velivi
FOOD & INNOVATIONS

BIO
nach EG-Öko-Verordnung