

VegMe[®]

Freshly Made Vego



SWEDISH CRAFT VEGO THATS SO DELICIOUS
IT MIGHT JUST SAVE THE WORLD

VegMe®

Freshly Made Vego

NYHET!
Nu fryst
sortiment

- ✓ Enbart GMO-fria sojabönor från Europa
- ✓ Unik umamismak från kallrökt svensk rapsolja och kallrökt svenskt vatten
- ✓ Sojaproteinet homogeniseras, dvs smakerna pressas in i proteinet så att smaken blir jämn och genomgående istället för att ligga på ytan som en marinad
- ✓ Rikt på fullvärdigt protein
- ✓ Tillagat i Sverige av svenska kockar
- ✓ Fritt från gluten, ägg och mjölk. 100 % vego, passar veganer
- ✓ Inget svinn

 **SUITABLE
FOR VEGANS**

Du hittar vårt
sortiment hos bl a:

martin&servera

menigo
FOODSERVICE



FRY A BURGER, NOT THE PLANET



BURGARE ORIGINAL

Fryst
801261 - 1 x 4 kg, 120 g/st
Hållbarhet: 365 dagar

Ingredienser: Vatten, sojaprotein (23%), rapsolja, kallrökt vatten, kallrökt rapsolja, lök, stabiliseringsmedel: metylcellulosa, sojabönor, ättika, salt, äppleextrakt, majs mjöl, vitlök pressad, svartpeppar, chili, persilja.



BBQ-BURGARE

Fryst
80129 - 1 x 4 kg, 120 g/st
Hållbarhet: 365 dagar

Ingredienser: Vatten, sojaprotein (20 %), kallrökt vatten, rapsolja, lök, tomatpuré, socker, stabiliseringsmedel: metylcellulosa, salt, sojabönor, ättika, äppleextrakt, vitlök pressad, chilipeppar, majs mjöl, majsstärkelse, vinäger, svartpeppar.



SEAWEEDBURGARE

Fryst
80130 - 1 x 4 kg, 120 g/st
Hållbarhet: 365 dagar

Ingredienser: Svarta bönor (38 %), vatten, sojaprotein (12 %), rapsolja, kallrökt vatten, alger 3 %, lök, sojabönor, pressad vitlök, salt, stabiliseringsmedel: metylcellulosa, majs mjöl, ättika, äppelcidervinäger, äppleextrakt, ingefära, svartpeppar.

För mer information och inspiration besök vegme.se

BAO WOW WOW PULLED VEGO TO SAVE THE DAY



20
PORTIONER

BAO BUNS

INGREDIENSER:

1,5 kg VegMe Pulled Asian BBQ
3,5 liter vetemjöl
1,25 liter vatten
5 rödlökar, skivade
5 färsk chili, finhackad
0,5 liter färsk koriander, finhackad
125 g färsk jäst
1,5 dl rapsolja
5 msk strösocker
2,5 tsk bakpulver
2,5 tsk salt
rostad lök till garnering

GÖR SÅ HÄR:

- Rör ut jäst i vattnet i en bunke. Blanda därefter de torra ingredienserna väl i en annan bunke.
- Tillsätt rapsoljan och jästblandningen, knåda i ca 10 minuter tills degen släpper bunkens kanter. Täck sen degen och låt jäsa i 45 minuter.
- Häll ut degen på en lätt mjölad bänk, knåda tills slät. Dela degen i 60 bitar och forma varje bit till en boll. Kavla ut bollarna till en platt oval form, pensla med lite olja och vik dubbelt.
- Klipp ut 60 bitar bakplåtspapper, ca 15 x 15 cm stora, och lägg de vikta bullarna på varsin bit. Täck över och låt dem jäsa till dubbel storlek (ca 40 minuter).
- Ånga de vikta bullarna i ca 15 minuter, tills de är fluffiga och lätta.
- Fyll bullarna med Pulled Asian BBQ, skivad rödlök, koriander och finhackad chili.
- Garnera med rostad lök.



PULLED ORIGINAL

Fryst
801212 - 2 x 2 kg
Hållbarhet: 240 dagar

Ingredienser: Vatten, **sojaprotein** (26 %), rapsolja, kallrokt vatten, lök, **sojaböner**, ättika, salt, majs mjöl, äppelextrakt.



PULLED ASIAN BBQ

Fryst
801251 - 2 x 2 kg
Hållbarhet: 240 dagar

Ingredienser: Vatten, **sojaprotein** (22%), rapsolja, kallrokt vatten, socker, lök, sirap, ättika, **sojaböner**, tomatpuré, salt, chili, plommon, majsstärkelse, tamarind, majs mjöl, russin, paprika, vitlök, äppelextrakt, svartpeppar, dadlar, ingefära, selleri, kanel, nejlika, kryddpeppar, anis.

MAKE SOME STEW, THE WORLD DEPENDS ON YOU



VEGOBITES

Fryst
801222 - 2 x 2 kg
Hållbarhet: 240 dagar

Ingredienser: Vatten, **sojaprotein** (26 %), rapsolja, kallrokt vatten, lök, **sojaböner**, ättika, salt, majs mjöl, äppelextrakt.



VEGOBULLAR

Fryst
801311 - 2 x 2 kg, 12 g/st
Hållbarhet: 240 dagar

Ingredienser: Vatten, **sojaprotein** (18 %), rapsolja, havredryck: (vatten, glutenfri **havre**, kalciumkarbonat, havssalt, vitamin D2), kallrokt vatten, glutenfri ren **havre**, lök, gul lök, salt, **sojaböner**, stabiliseringsmedel: metylcellulosa, ättika, majs mjöl, äppelextrakt, svartpeppar.



20
PORTIONER

BITES BOURGUIGNON MED ROSTAD POTATIS

INGREDIENSER:

2,5 kg VegMe Vegobites
3 liter rödvin
1,5 kg morötter
1 kg smålök
1 kg champinjoner
2 dl tomatpuré
0,5 dl torkad timjan
2,5 liter schalottenlöksfond (koncentrerad fond utspädd med vatten)
majsstärkelse för redning
salt och peppar
olja till stekning
4 kg fast potatis
olivolja
färsk timjan
havssalt

GÖR SÅ HÄR:

- Koka ihop rödvinet tills halva mängden återstår.
- Skala morötterna och dela i mindre bitar och skala löken. Fräs grönsakerna i några minuter i lite olja i en gryta.
- Skölj potatisen och lägg i en ugnsfast form. Ringla över olivolja och rör om. Strö över havssalt och färsk timjan. Rosta potatisen mitt i ugnen på 200 grader ca 20-30 minuter tills den är mjuk. Medan den myser i ugnen fortsatt med grytan.
- Tillsätt tomatpurén och fräs ihop med grönsakerna. Tillsätt vinet, timjan och Vegobites. Låt sjuda i 15 minuter. Tillsätt fonden och sjud i ytterligare 15 minuter.
- Red av grytan med majsstärkelser uttrört i vatten och krydda med salt och peppar. Servera med potatisen.

ONE VEGAN FILÉ A DAY KEEPS THE DOOMSDAY AWAY

20
PORTIONER

FILÉ A LA VEGME MED BLANCHERADE GRÖNSAKER

INGREDIENSER:

2 kg VegMe Formbar Färs
2 kg VegMe Pulled Original
75 g salt
2 msk svartpeppar
3 msk timjan
2 dl hackad färsk persilja
1 liter panko
1 liter olja till stekning
1,5 kg små morötter
1,5 kg broccolini
1,5 kg blomkålsskott
1 kg mjölkfritt smör
5 vitlöksklyfta
valfria färska örter till smöret
valfri VegMe kyld sås majonnäs, aioli,
bearnaise

GÖR SÅ HÄR:

1. Lägg formbar färs, pulled original, salt, svartpeppar, timjan och persilja i en mixer med knivar och pulsa tills du får en jämn smet.
2. Dela smeten i 20 lika stora delar och forma dem till fina filéer med fuktiga händer. Vänd dem sedan i ett fat med panko och stek dem i olja tills de blir gyllenbruna.
3. Blanchera morot, blomkål och broccolini i saltat vatten. Var uppmärksam på att de inte blir för mjuka.
4. Blanda smöret med vald ört till ett härligt örtsmör.
5. Lägg sedan upp grönsakerna på en tallrik följt av VegMe filén och toppa med valfri VegMe säs samt en klick mjölkfritt örtsmör.



FÄRS ORIGINAL

Fryst
801272 – 2 x 2 kg
Hållbarhet: 365 dagar

Ingredienser: Vatten, **sojaprotein** (25 %), kallrökt vatten, rapsolja, lök, **sojabönor**, ättika, salt, äppelextrakt, majs mjöl.



TACOFÄRS

Fryst
801231 – 2 x 2 kg
Hållbarhet: 365 dagar

Ingredienser: Vatten, **sojaprotein** (25 %), kallrökt vatten, rapsolja, lök, **sojabönor**, ättika, salt, äppelextrakt, majs mjöl, kryddor (spiskummin, paprika, vitlök, chili, oregano, cayennepeppar).



FORMBAR FÄRS

Fryst
801321 – 2 x 2 kg
Hållbarhet: 365 dagar

Ingredienser: Vatten, **sojaprotein** (23 %), rapsolja, kallrökt vatten, lök, stabiliseringsmedel: metylcellulosa, **sojabönor**, ättika, majs mjöl, salt, äppelextrakt.

DELICIOUS VEGAN SAUCE FOR A VERY GOOD CAUSE



MAJONNÄS (äggfri)

Kylvara
411002 – 6 x 1 L
Hållbarhet: 90 dagar

Ingredienser: Rapsolja, sojadyck (vatten, **sojabönor**), senap (**senapsfrö**, socker, ättika, salt), vitvinsvinäger, salt, stabiliseringsmedel (xantangummi), vitpeppar.



AIOLI (äggfri)

Kylvara
411012 – 6 x 1 L
Hållbarhet: 90 dagar

Ingredienser: Rapsolja, sojadyck (vatten, **sojabönor**), senap (**senapsfrö**, socker, ättika, salt), pressad vitlök, vitvinsvinäger, pressad citron, salt, stabiliseringsmedel (xantangummi), vitpeppar.



BEARNAISE (äggfri)

Kylvara
411032 – 6 x 1 L
Hållbarhet: 90 dagar

Ingredienser: Rapsolja, vatten, dragon, lök, estragon, **sojabönor**, vinäger, salt, stabiliseringsmedel (xantangummi), cayennepeppar, citronjuice, vitpeppar, körvel, persilja, arom, färgämne (betakaroten).

IT HAS NEVER BEEN EASIER TO GO VEGAN



THAIGRYTA

Färdigmat, kylvara
61001 – 4 x 400 g
Hållbarhet: 35 dagar

Ingredienser: Thaigryta 45 %: (vatten, kokos, morot, gul lök, broccoli, paprika, tomatpure, rapsolja, pressad vitlök, salt, röd chili, **sesamolja**, **sojabönor**, ingefära, äppeljuice, majs mjöl, citronjuice, kryddor (limeblad, koriander, citrongräs, thai chili, galanga, fänkål), svartpeppar), kokt jasmínris 42 %, Vegme pulled original 13 %: (**sojaprotein**, kallrökt vatten, rapsolja, **sojabönor**, lökpulver, ättika, salt, majs mjöl, äppelextrakt).



VEGOBULLAR MED MOS

Färdigmat, kylvara
61002 – 4 x 400 g
Hållbarhet: 35 dagar

Ingredienser: Potatismos 50 %: (potatis, vatten, rapsolja, **sojabönor**, salt, kokosolja, shea olja, svartpeppar, muskotnöt, kalciumkarbonat, A- och D-vitamin), Vegobullar 30 %: (**sojaprotein**, vatten, rapsolja, kallrökt vatten, glutenfri ren havre, lök, **sojabönor**, salt, stabiliseringsmedel: metylcellulosa, ättika, majs mjöl, svartpeppar, äppelextrakt), säs 12,5 %: (vatten, **sojabönor**, tomatpuré, lökpulver, ättika, oregano, basilika, svartpeppar, äppelextrakt), glutenfri tagliatelle 40 %: (vitt majs mjöl, gult majs mjöl, ris mjöl, vatten).



PASTA BOLOGNESE

Färdigmat, kylvara
61003 – 4 x 400 g
Hållbarhet: 35 dagar

Ingredienser: Vego bolognese säs 60 %: (krossade tomater, **sojaprotein** 8 %, vatten, morot, gul lök, tomatpuré, socker, rapsolja, kallrökt vatten, **sojabönor**, chili, salt, pressad vitlök, majs mjöl, örtsalt (med **selleri**), vitvinsvinäger, lökpulver, ättika, oregano, basilika, svartpeppar, äppelextrakt), glutenfri tagliatelle 40 %: (vitt majs mjöl, gult majs mjöl, ris mjöl, vatten).

Magnus Lindén

Affärsområdeschef

0705-50 32 18

magnus.linden@movementgroup.se

Gunilla Donnersten

Anbudsansvarig

08-545 277 64

gunilla.donnersten@movementgroup.se

Astrid Andersson

Innesälj

040-671 28 84

astrid.andersson@movementgroup.se

Sara Edlund

Innesälj

040-671 28 87

sara.edlund@movementgroup.se

1 Ingela Anderberg

Säljare – Skåne, Blekinge, Halland, delar av Småland

0709-96 95 57

ingela.anderberg@movementgroup.se

2 Andreas Johansson

Säljare – Göteborg, Bohuslän, Västra Götaland, Dalsland, Värmland, delar av Småland

0737-47 00 60

andreas.johansson@movementgroup.se

3 Peter Brandt

Säljare – Stockholm, Södermanland, Östergötland, delar av Småland, Gotland

0703-13 07 70

peter.brandt@movementgroup.se

4 Adnan Cirak

Säljare – Stockholm, Närke, Västmanland, Gästrikland, Uppland

0704-37 14 43

adnan.cirak@movementgroup.se

5 Hanzi Wallin

Säljare – Norrland

0701-07 44 10

hanzi.wallin@movementgroup.se



Kontaktperson VegMe:

Jimmy Ramstedt, Försäljningschef

0702-62 17 74

jimmy.ramstedt@nordiclunch.se

Movement AB

Flygledaregatan 5B, 212 39 Malmö

Tel 040 – 671 28 80

www.movementfoodservice.se