

## Seitan Fix, pro výrobu seitanu, Vegan Vantastic 750g



Pšeničný lepek, cenná rostlinná bílkovina. V běžných potravinách je spojení lepku se škrobem pro lidský trávicí systém zatěžující, samostatný seitan je lehce stravitelný a velice výživný.

**Seitan Fix 750g** 515,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 515,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

---

**Seitan je pšeničný lepek, cenná rostlinná bílkovina.** V běžných potravinách je spojení lepku se škrobem pro lidský trávicí systém zatěžující, samostatný seitan je lehce stravitelný a velice výživný.

**Prášek pro výrobu seitanu**, Směs, která po smíchání s vodou, získá až dvojnásobnou hmotnost. Příprava trvá jen několik minut. Jedná se o top produkt v každém ohledu! Neobsahuje umělá barviva a žádné konzervační látky. Seitan je pšeničný lepek, cenná rostlinná bílkovina. Samostatný seitan je lehce stravitelný a velice výživný. Pochopitelně s výjimkou osob na lepek alergických. Upravuje se podobně jako jiné rostlinné bílkoviny typu sójového masa. Nejprve je třeba ochutit povařením v silném vývaru se zeleninou (nebo sójovou omáčkou a kořením) a marinováním. Lze jej použít do gulášů, omáček, špízů, važit, smažit atd.

**Složení:** WHEAT GLUTEN z certifikovaného ekologického zemědělství. Příprava: Smíchejte rovnoměrně Seitan Fix s vodou a dobře hněte. To nakrájíme na proužky, plátky, kostky atd. Přidejte do silného vývaru a vařte asi 20 minut.

Uchovávejte chráněné před teplem a vlhkostí. Po otevření uzavřete vzduchotěsnost.

Zemědělství v EU: Vegan.

Nutriční hodnoty na 100 g

Kalorická hodnota 1573 kJ / 376 kcal

Tuk 4 g

z toho nasycené mastné kyseliny 0,4 g

Sacharidy 9,1 g

z toho cukr <0,1 g

Bílkoviny 76 g

Sůl 0,25 g

---