

294.5

192

**EN** Spelt proteins nature. Season with herbs, spices or a sauce. High in protein, low in fat. Information & recipes: [www.bertyn.eu](http://www.bertyn.eu)  
**PREPARATION:** Multifunctional. Cut to the desired thickness and grill or bake for 5 minutes on both sides. 45 minutes in the packaging in boiling water. 50 min in an oven at 170 °C.  
**INGREDIENTS:** Water, spelt wheat flour\*, wholemeal Oberkulmer Rotkorn spelt wheat flour\*. May contain: celery, mustard, sesame seed, almonds. \*ORGANIC AGRICULTURE

**IT** Proteine di farro di natura. Insaporitelo con erbe aromatiche, spezie o salse. Alimento ricco di proteine. Senza grassi. Informazioni e ricette: [www.bertyn.eu](http://www.bertyn.eu)  
**PREPARAZIONE:** Multifunzionale. Tagliare allo spessore desiderato e grigliare o infornare per 5 minuti su entrambi i lati. 45 minuti nella confezione in acqua bollente. 50 min in forno a 170°C  
**INGREDIENTI:** Acqua, farina di grano farro\*, farina integrale di grano farro Oberkulmer Rotkorn\*. Può contenere: sedano, senape, semi di sesamo, mandorle. \*AGRICOLTURA BIOLOGICA

 EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft • EU/non-EU Agriculture • Agricoltura UE/no UE • EU/niet-EU landbouw • Agricultura UE/non UE  
 \*BEBIO-02 

Mittlerer Nährwert pro 100g / Average nutritional value per 100g / Valor nutritivo medio por 100g / Valeur nutritionnelle moyenne par 100g / Valori nutrizionali medi per 100g / Gemiddelde voedingswaarde per 100g	
- Energie/Energy/Energia/Energia	480 kJ/114kcal
- Fett/Fat/Grasas/Matières grasses/Grassi/Vetten	2 g
Davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated / de las cuales ácidos grasos saturados / dont acides gras saturés / di cui acidi grassi saturi/ waarvan verzadigde vetzuren	
	1 g
- Kohlenhydrate/Carbohydrates/Hidratos de carbono / Glúcidos/Carboidrati/Koolhydraten/	2 g
Davon Zucker/ of which sugars/de los cuales azúcares / dont sucres/ di cui zuccheri/ waarvan suikers	
	0 g
- Ballaststoffe/fibres alimentaires/fibre/fibras/vezels/	1 g
- Eiweiß/Proteins/Proteínas/Protéines/Eiwitten	20 g
- Salz/Salt/Sale/Sel/Sel/Zout	0 g

KÜHL LAGERN / KEEP COOL / MANTENGA FRESCO / CONSERVARE AL FRESCO / TENIR AU FRAIS / KOEL BEWAREN **max.7°C**  
**DE** Kann vor dem Verfallsdatum ohne weiteres eingefroren werden. Im Gefrierschrank bis zu 9 Monate nach Verfallsdatum haltbar. **FR** Peut être parfaitement congelé une fois avant la date d'expiration. Durée de conservation après congélation: 9 mois après la date de péremption. **NL** Kan perfect 1x ingevroren worden voor de vervaldag, ingevroren 9 maanden houdbaar na vervaldag.  
 MADE IN BELGIUM - Bertyn bvba - Brechtsebaan 42 - BE-2900 Schoten - tel 00 32 3 620 26 56



**FR** Protéines d'épeautre nature. Assaisonnez-le avec des aromates, des épices ou une sauce. Riche en protéines, pauvre en matières grasses. Infos & recettes: [www.bertyn.eu](http://www.bertyn.eu)

**PRÉPARATION:** Multifonctionnel. Couper à l'épaisseur désirée et griller ou cuire 5 minutes des deux côtés. 45 minutes dans l'emballage dans l'eau bouillante. 50 min au four à 170 °C.

**INGRÉDIENTS:** Eau, farine d'épeautre froment\*, farine d'épeautre froment au son de blé Oberkulmer Rotkorn\*. Peut contenir: céleri, moutarde, graine de sésame, amandes. \*AGRICULTURE BIOLOGIQUE

**NL** Spelt-eiwitten natuur. Breng op smaak met specerijen, kruiden of sausen. Eiwitrijk, vetarm. Info & recepten: [www.bertyn.eu](http://www.bertyn.eu)

**BEREIDING:** Multifunctioneel. In de gewenste dikte snijden en 5 min. grillen of bakken aan beide zijden. 45 min. in de verpakking in kokend water. 50 min in een oven van 170°C.

**INGREDIËNTEN:** Water, Spelttarwebloem\*, volkoren Oberkulmer Rotkorn spelt-tarwemeel\*. Kan selderij, mosterd, sesamzaad, amandelen bevatten. \*BIOLOGISCHE LANDBOUW

AUTHENTIC  
**SEITAN**

ESPELTA - ÉPEAUTRE - DINKEL - SPELT  
 REICH EN PROTEÏNEN • RICHE EN PROTÉINES • EIWITRIJK

**BERTYN**



Natur - nature - de la naturaleza - natuur  
**VEGGIE PROTEIN BLOC**

Natur - nature - de la naturaleza - natuur  
 e450 g 480kJ - 114kcal/100g 4-7 ↑


**DE** Dinkel-Proteine Natur. Einfach abschmecken mit Gewürzen, Kräutern oder Soßen. Reich an Proteinen, fettarm. Info & Rezepte: [www.bertyn.eu](http://www.bertyn.eu)

**ZUBEREITUNG:** Polyvalent. In die gewünschte Dicke schneiden, und 5 Minuten beidseitig grillen oder backen. 45 Minuten in der Verpackung in kochendem Wasser. 50 Minuten im Ofen bei 170° C.

**ZUTATEN:** Wasser, Dinkel Weizenmehl\*, Vollkorn Oberkulmer Rotkorn Dinkel Weizenmehl\*. Kann Sellerie, Senf, Sesamsamen, Mandeln enthalten. \*BIOLOGISCHEN LANDWIRTSCHAFT

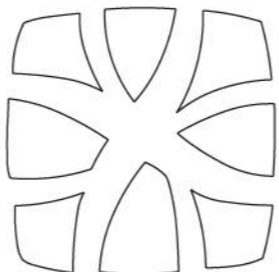

**ES** Proteínas de espelta de la naturaleza. Rico en proteínas, bajo en grasa. Más información y recetas: [www.bertyn.eu](http://www.bertyn.eu)

**PREPARACIÓN:** Multifuncional. Cortar en filetes del grueso deseado, hacerlo en la plancha durante 5 minutos por cada lado. 45 minutos en el embalaje en agua hirviendo. 50 min en un horno a 170°C.

**INGREDIENTES:** Agua, harina de trigo espelta\*, Oberkulmer Rotkorn harina de trigo espelta integral\*. Puede llevar: apio, mostaza, semillas de sésamo, almendras. \*AGRICULTURA ECOLOGICA 



2.402

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bio-Mehl aus Urweizen oder Urdinkel</li> <li>• Farine bio de blé ancien ou d'épeautre ancien</li> <li>• Meel van bio oertarwe of oerspelt</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 St. Spülen, bis die Proteine übrigbleiben</li> <li>• Rincé pendant 2h pour conserver les protéine</li> <li>• 2 uur spoelen tot de proteïnen overblijven</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Es dauert Jahre, bis man Seitanmeister ist</li> <li>• Il faut des années pour exceller</li> <li>• Het duurt jaren om een Seitanmeester te worden</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Authentischer Eiweiß-Booster</li> <li>• Champion authentique des protéines</li> <li>• De authentieke eiwitkampioen</li> </ul>	<p><b>Rezepte? Recipes? Recettes? Recepten?</b></p>  <p><b>info?</b></p> <p><b>Rundschreiben? Newsletter? Lettre d'information? Nieuwsbrief?</b></p> <p><b>www.bertyn.eu</b></p>		 <p>VEGGIE PROTEIN BLOC NATURE 450G 04/02/2021</p>
--	--	--	--

291