

294.5

192

**EN** Spelt wheat proteins with authentic tamari soy 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:** 73% spelt wheat flour\*, 18% wholemeal Oberkulmer Rotkorn spelt wheat flour\*, 9% Tamari sauce\* (water, soy\*, sea salt, shochu\* (water, rice\*, salt, aspergillus oryzae\*)), ginger\*, laurel\*, sea salt. May contain: celery, mustard, sesame seed, almonds. \*ORGANIC AGRICULTURE

**IT** Proteine di grano farro con salsa di sola tamari autentica. 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:** 73% farina di grano farro\*, 18% farina integrale di grano farro Oberkulmer Rotkorn\*, 9% salsa di tamari\* (acqua, soia\*, sale marino, shochu\* (acqua, riso\*, sale, aspergillus oryzae\*)), zenzero\*, alloro\*, sale marino. Può contenere: sedano, senape, semi di sesamo, mandorle. \*AGRICOLTURA BIOLOGICA

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

Mittlerer Nährwert pro 100g / Average nutritional value per 100g / Valeur nutritive moyenne par 100g / Valori nutrizionali medi per 100g / Gemiddelde voedingswaarde per 100g	
- Energie/Energy/Energia/Energia	586 kJ/135kcal
- Fett/Fat/Grasas/Matières grasses/Grassi/Vetten	2,5 g
Davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated / de las cuales ácidos grasos saturados / dont acides gras saturés / di cui acidi grassi saturati / waarvan verzadigde vetzuren	1 g
- Kohlenhydrate/Carbohydrates/Hidratos de carbono / Glúcides/Carboidrati/Koolhydraten/	3,5 g
Davon Zucker / of which sugars / de los cuales azúcares / dont sucres / di cui zuccheri / waarvan suikers	0,5 g
- Ballaststoffe/fibres alimentaires/fibre/fibras/vezels/	2 g
- Eiweiß/Proteins/Proteínas/Protéines/Eiwitten	23,5 g
- Salz/Salt/Sale/Sal/Sel/Zout	0,5 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 froment à la sauce soja tamari. 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:** 73% de farine d'épeautre froment\*, 18% de farine d'épeautre froment au son de blé Oberkulmer Rotkorn\*, 9% de sauce tamari\* (eau, soja\*, sel marin, shochu\* (eau, riz\*, sel, aspergillus oryzae\*)), gingembre\*, laurier\*, sel marin. Peut contenir: céleri, moutarde, graine de sésame, amandes. \*AGRICULTURE BIOLOGIQUE

**NL** Spelttarwe-eiwitten met authentieke tamari-sojasaus. Eiwitrijk, Vetarm. Info & recepten: [www.bertyn.eu](http://www.bertyn.eu)

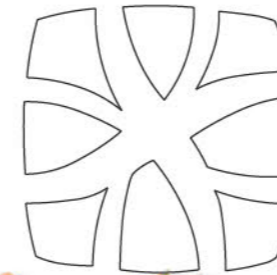
**BEREIDING:** Multifunctioneel. In de gewenste dikte snijden en 5 min. grillen of bakken aan beide zijden. 45 min. in de verpakking in kokend water. 50 min in een oven van 170°C.

**INGREDIËNTEN:** 73% spelttarwebloem\*, 18% volkoren Oberkulmer Rotkorn spelttarwebloem\*, 9% tamarisaus\* (water, soja\*, zeezout, shochu\* (water, rijst\*, zout, aspergillus oryzae\*)), gember\*, laurier\*, zeezout. Kan selderij, mosterd, sesamzaad, amandelen bevatten \*BIOLOGISCHE LANDBOUW

AUTHENTIC  
**SEITAN**

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

BERTYN



Mit authentischer Sojasoße - Avec sauce soja authentique

**VEGGIE PROTEIN BLOC**

Con salsa de soja auténtica - Met authentieke sojasaus

e 550 g 586kJ - 135kcal/100g 4-7 ↑



**DE** MINDESTENS HALTBAR BIS **EN** BEST BEFORE  
**ES** CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES  
**FR** À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE  
**IT** DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL  
**NL** TEN MINSTE HOUDBAAR TOT



**DE** Dinkel Weizen-Proteine mit authentischer Tamari-Sojasoße. 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:** 73% Dinkel Weizenmehl\*, 18% Vollkorn Oberkulmer Rotkorn Dinkel Weizenmehl\*, 9% Tamari-soße\* (Wasser, Soja\*, Meersalz, Shochu\* (Wasser, Reis\*, Salz, Aspergillus oryzae\*)), Ingwer\*, Lorbeer\*, Meersalz. Kann Sellerie, Senf, Sesamsamen, Mandeln enthalten. \*BIOLOGISCHEN LANDWIRTSCHAFT

**ES** Proteínas de trigo espelta con salsa de soja tamari auténtica. Rico en proteínas, bajo en grasa. Más información y recetas: [www.bertyn.eu](http://www.bertyn.eu)

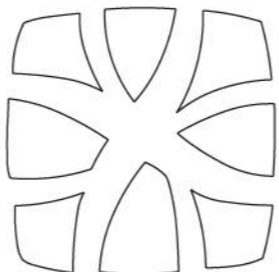

**PREPARACIÓN:** Multifuncional. Cortar en filetes del grueso deseado, hacerlo en la plancha durante 5 minutos por cada lado. 45 minutos en el embalaje en agua hirviendo. 50 min en un horno a 170°C.

**INGREDIENTES:** 73% de Harina de trigo espelta\*, 18% de Oberkulmer Rotkorn harina de trigo espelta integral\*, 9% salsa de tamari\* (agua, soja\*, sal marina, shochu\* (agua, arroz\*, sal, aspergillus oryzae\*)), jengibre\*, laurel\*, sal marina. Puede llevar: apio, mostaza, semillas de sésamo, almendras. \*AGRICULTURA ECOLÓGICA





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 SPELT 550G 04/02/2021</p>
--	--	--	---

291