

Khafra Signature

VEGAN CHOICE™



EXCESO EN SODIO

SECRETARÍA DE SALUD



TEXTURIZADO DE CHICHARO SABORIZADO

Proteína de chícharo texturizada y saborizada ideal para la elaboración de productos alternativos cárnicos. El producto terminado presenta una apariencia similar a fibra cárnica, siendo diseñado y formulado para cumplir el gusto de los veganos más exigentes, logrando simular una experiencia muy parecida al comer carne desde la cocción en parrilla hasta la textura y sabor.

APLICACIONES:

- Carne para hamburguesa
- Albondigas
- Picadillo



PRESENTACIÓN
250 g



HAMBURGUESAS



ALBONDIGAS

PICADILLO E INFINITAS
FORMAS DE PREPARACIÓN

GF

Gluten Free

MANEJO Y ALMACENAMIENTO

Debe evitarse generar nubes de polvo. Su almacenamiento debe ubicarse en un área fresca y seca, alejada de fuentes de calor y lejos de productos de olores fuertes. Bajo las condiciones ya mencionadas las bolsas cerradas de VEGAN CHOICE tienen una vida de anaquel indefinida, se recomienda no almacenar por más de 2 años

ENVASE Y VIDA DE ANAQUEL

Saco de papel kraft de 25 kg. Por ser un producto seco, mantiene sus características por 2 años siempre y cuando se almacene en su envase original cerrado, en un lugar fresco y seco, libre de humedad y polvos.

TIPO CARNE MOLIDA

FABRICADO Y DISTRIBUIDO POR:

INTERSTARCH, S.A. DE C.V. Avenida Homero No. 538 Sexto piso Desp. 602, Col. Polanco V Sección, Miguel Hidalgo, Ciudad de México, C.P. 11560, México



khafra signature

TEXTURIZADO TIPO CARNE MOLIDA GLUTEN FREE | RINDE 600 g DE CARNE. CONT. NETO 250 g.

Khafra Signature

VEGAN CHOICE™



EXCESO EN SODIO

SECRETARÍA DE SALUD



TEXTURIZADO DE CHICHARO SABORIZADO

VENTAJAS:

- Proteína vegetal sustentable.
- Aporta más de 65% de proteína de origen vegetal.
- Experiencia sensorial agradable.
- Proporciona versatilidad en sabor, color y textura.

MODO DE PREPARACIÓN

- 170 g de VEGAN CHOICE.
- 250 ml de agua fría.
- 30 ml de aceite.

1. En un bowl mezclar los ingredientes de manera envolvente, hasta obtener una masa flexible.
2. Refrigerar de 10 a 15 minutos.
3. Dividir la masa en pequeñas secciones (aprox 60 g) y aplanar cada una hasta formar una "carne" para hamburguesa.
4. Precalentar un sartén y cocinar 4 minutos por lado (aproximadamente).
5. Agregar complementos, servir y degustar



- PRESENTACIÓN DE 250 g -

RINDE 600 g DE CARNE

HAMBURGUESAS | PICADILLO | ALBONDIGAS

FABRICADO Y DISTRIBUIDO POR:

INTERSTARCH, S.A. DE C.V. Avenida Homero No. 538 Sexto piso Desp. 602, Col. Polanco V Sección, Miguel Hidalgo, Ciudad de México, C.P. 11560, México

CONT. NETO 250 g

TABLA NUTRIMENTAL

Nutrition Facts

Tamaño de la porción: 100 g

Cantidad por porción:

Contenido energético: 98 kcal / 410 kJ

Grasas (g)	0	0%	0
Grasa Saturada (g)	0	0%	0
Grasa Monoinsaturada (g)	0	* 0%	0
Grasa Poliinsaturada (g)	0	0%	0
Ácidos Grasos Trans (g)	0	0%	0
Colesterol (mg)	0	0%	0
Sodio (mg)	815	34%	0
Carbohidratos (g)	10	3%	40
Azúcares (g)	0	0%	0
Proteínas (g)	13	26%	52
Fibra dietética (g)	3	10%	6

% VALOR DIARIO
KILOCALORÍAS

* BASADO EN UNA DIETA DE 2000 CALORÍAS



Instagram Facebook khafra signature

TEXTURIZADO TIPO CARNE MOLIDA GLUTEN FREE | RINDE 600 g DE CARNE. CONT. NETO 250 g.