

100% Vegetale

## I SUCCESSORI DELLA CARNE

Heura®

**È CARNE 100% VEGETALE**

Il **97%** delle persone che **prova Heura® crede di mangiare carne**.  
Pur avendo **consistenza e sapore simili alla carne**, tutti i suoi **componenti**  
sono **vegetali** e con il **minimo numero di ingredienti (etichetta pulita)**.



- *Proteina di soia sostenibile*
- *Proteina di piselli sostenibile*
- *Acqua*
- *Olio extravergine d'oliva*
- *Spezie naturali*
- *Sale e vitamina B12*

HEURA® È UNA MISSIONE SOCIALE CHE  
SI È TRASFORMATA IN AZIENDA,



VEGAN FILETTO DI MERLUZZO GELO HEURA  
--- COD. H100102 ---

90 GR 11 PZ



Prodotto vegetale stile filetto di pesce in pastella a base di proteine di soia con olio extra vergine di oliva 2,6%.

### Modalità di preparazione

**Forno:** Preriscaldare il forno a 200 °C. Mettere il prodotto su della carta da forno e cuocere per 10 minuti girandolo a metà cottura.

**Padella:** Scaldare un cucchiaio di olio d'oliva a fuoco medio-alto, quindi mettere il prodotto nella padella e cuocere per 3-4 minuti, girandolo a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.

BURGER VEGAN GELO HEURA  
--- COD. H100132 ---

114 GR 22 PZ

Il nostro Burger Originale è così tenero e succoso che è difficile credere che sia al 100% a base vegetale. Per le persone che amano la carne, ma non le sue conseguenze.



### Modalità di preparazione

**In padella e al barbecue:**  
Cuocere l'hamburger in una padella a fuoco medio per 12 minuti (8 minuti nel caso in cui sia stato scongelato) con un cucchiaio di olio, girandolo ogni 2 minuti.

Per la cottura al barbecue, scongelare prima gli hamburger, pennellarli con olio e grigliarli girandoli frequentemente per 8 minuti.

Heura®