

anamma

Vegan, of course!

Vegansk behøver ikke være en stor mundfuld

Dagens kødfrie
servering = vegansk
Buddha Bowl



KØDFRI BEHØVER IKKE VÆRE ET FARVEL TIL LIVRETTERNE

Vegansk mad skal være lækkert. Det er filosofien bag Anamma, som begyndte sin rejse for omkring 20 år siden. Det var længe før, vego kom på alles læber. I dag tilbyder Anamma et bredt sortiment af Vegofars, Pulled Vego, Vegoburgerne, Vegopølser og Formbar Vegofars.

Med Anamma i fryseren har du altid et nemt og kødfrit alternativ lige ved hånden. Både på travle dage, hvor menuen står på burger eller pølser. Eller til dage, hvor du vil lave grønne serveringer helt fra bunden med f.eks. Anamma Vegofars eller Anamma Pulled Vego.



**Balkanruller
(Anamma Formbar)**



FÅ OPSKRIFTER, TIPS OG INSPIRATION PÅ FOODAPPEAL.DK

GRØNNE TIPS MED ANAMMA

Med Anamma Vegofars er det nemt og ligetil at erstatte hakket kød i alle slags tilberedninger – også kendte klassikere som boller i karry, frikadeller, lasagne m.m. Prøv også Anamma Formbar Vegofars, der blot skal tøs op, smages til og formes. Nemmere bliver det ikke.

UNDGÅ MADSPILD

Anamma produkter er løst frosset i kasser. Det betyder, at du aldrig tager for meget op af fryseren. Du kan nøjes med at bruge præcis den portion, du har behov for. Samtidig kan du spare markant på mængden sammenlignet med hakket kød. Mange bruger op til 50 % mindre vegofars til serveringer som kødsauce m.m.

Pulled Vego sandwich
(Anamma Pulled Vego)

FREMTIDENS MAD BLIVER MERE VEGANSK

Hvordan ser du udviklingen i markedet på veganske produkter?
Veganske produkter bliver mere udbredt på det danske marked, fordi det løser behovet for en mere bæredygtig og inspirerende fremtid inden for madlavning med mindre kød.

Hvordan oplever du at lave vegansk mad med vores produkter?
Anamma er et godt produkt og det helt rigtige valg, når man vil lave spændende og proteinrige retter, der er 100 % veganske.

Christina Larsen, Cateringlandsholdet

OPSKRIFTER OG INSPIRATION MED FOODAPPEAL

Her kan du finde opskrifter og inspiration til kødfrie serveringer. FoodAppeal er et inspirations- og opskriftsunivers for det professionelle køkkenfolk. Tilmeld dig vores nyhedsbrev på foodappeal.dk og få opskrifter og tips serveret i din indbakke.

Foodappeal.dk
en del af Orkla Foods Foodservice

Vego Burger
(Anamma Vegoburgere)



Vego Boller i Karry
(Anamma Vegofars)



GRØNNE MÅLTIDER, DER MÆTTER ALLE

Anammass produkter er perfekte proteinkilder på kødfrie dage. Det er nemt og ligetil og kan serveres for både flexitariere, vegetarer og veganere. Da Anamma er helt fri for æg, mælk og gluten kan produkterne også bruges i intolerance serveringer.

FAKTA OM ANAMMA

- 100% vegansk – uden æg, mælk og gluten
- Vegofars fås også økologisk
- Kun miljøcertificeret sojaprotein fra Europa og USA
- Vores soja kommer ikke fra områder med regnskov
- Vores soja er ikke genetisk modificeret (GMO fri)
- Produktion med 100% vedvarende elektricitet
- Produkterne er rige på protein
- De fleste produkter har nøglehulsmærke
- Alle produkter fremstilles i Simrishamn og Eslöv i Sverige

Anamma er helt fri for æg, mælk og gluten

Vegansk hverdagsmad – også til dem, der ikke tåler laktose eller gluten



Anamma Vegofars
3 kg nr. 154375

INGREDIENSER

Vand, **Sojaprotein**, rapsolie, løg, salt, krydderier, naturlig aroma, karamelliseret sukker.

NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G

Energi	728 kJ/174 kcal
Fedt	9,7 g
heraf mættede fedtsyrer	0,8 g
Kulhydrater	1,9 g
heraf sukkerarter	0,9 g
Protein	17 g
Salt	0,8 g

TILBEREDNING

Varm altid produktet fra frost til en kerntemperatur på 70 °C. Forvarm ovnen. Kombiovn: 160 °C, 12-15 minutter. Skal serveres lige efter færdiggørelse.



Anamma Vegoburgere
3 kg nr. 155467
100 g burger, som passer til burgerbolle 90-100 mm

INGREDIENSER

Sojaprotein, rapsolie, løg æbleekstrakt, stabiliseringsmiddel (metylcellulosa), salt (1,0 %), naturlig aroma, krydderier.

NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G

Energi	770 kJ/184 kcal
Fedt	12 g
heraf mættede fedtsyrer	1 g
Kulhydrater	3,4 g
heraf sukkerarter	1,6 g
Protein	14 g
Salt	1,2 g

TILBEREDNING

Varm altid produktet fra frost til en kerntemperatur på 70 °C. Forvarm ovnen. Kombiovn: 160 °C, 10-14 minutter. Frituresteges direkte fra frost ved 165 °C i 3-4 min. eller steges direkte fra frost til en kerntemperatur på 70 °C Skal serveres lige efter færdiggørelse.



Anamma ØKO Vegofars
3 kg nr. 155009

INGREDIENSER

Sojaprotein, rapsolie*, salt (0,84 %), naturlig aroma, karamelliseret sukker*, krydderier*.
* = økologisk ingrediens.

NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G

Energi	718 kJ/172 kcal
Fedt	9,2 g
heraf mættede fedtsyrer	0,9 g
Kulhydrater	5,7 g
heraf sukkerarter	3,0 g
Protein	14 g
Salt	0,84 g

TILBEREDNING

Varm altid produktet fra frost til en kerntemperatur på 70 °C. Forvarm ovnen. Kombiovn: 160 °C, 12-15 minutter. Skal serveres lige efter færdiggørelse.



Anamma Pulled Vejo
3 kg nr. 155010

INGREDIENSER

Sojaprotein, rapsolie, krydderier (bl.a. paprikapulver, spidskommen), brun farin, æbleekstrakt, salt, løg, hvidløg, naturlig aroma, krydderiekstrakt.

NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G

Energi	549 kJ/131 kcal
Fedt	4,1 g
heraf mættede fedtsyrer	0,4 g
Kulhydrater	8,1 g
heraf sukkerarter	4,1 g
Protein	13 g
Salt	1,0 g

TILBEREDNING

Varm altid produktet fra frost til en kerntemperatur på 70 °C. Fordel produktet på en bradepande. Hæld neutral olie over. Forvarm ovnen. Varmluft 175 °C, 12-15 minutter. Kan også steges.



Anamma Vegopølser
3 kg nr. 153544
50 stk af 60 g

INGREDIENSER

Sojaprotein, rapsolie, løg, salt (1,4 %), stabiliseringsmiddel (metylcellulosa), naturlig aroma, æbleekstrakt, krydderier, røg-aroma, krydderiekstrakt.

NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G

Energi	886 kJ/212 kcal
Fedt	16 g
heraf mættede fedtsyrer	1,1 g
Kulhydrater	3,1 g
heraf sukkerarter	0,2 g
Protein	12 g
Salt	1,4 g

TILBEREDNING

Varm altid produktet fra frost til en kerntemperatur på 70 °C. Forvarm ovnen. Kombiovn: 150 °C, 12-15 min. Skal serveres lige efter færdiggørelse. Kan også opvarmes på pølsesteger eller pande.



Anamma Formbar
3 kg nr. 155468

INGREDIENSER

Vand, **Sojaprotein**, rapsolie, løg, salt, krydderier, naturlig aroma, karamelliseret sukkerstabiliseringsmiddel (metylcellulosa).

NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G

Energi	687 kJ/164 kcal
Fedt	9,6 g
heraf mættede fedtsyrer	0,8 g
Kulhydrater	1,5 g
heraf sukkerarter	0,8 g
Protein	15 g
Salt	0,8 g

TILBEREDNING

Optø den ønskede mængde på en bageplade ved stuetemperatur 30-60 minutter eller i køleskab i 24 timer. Lypoptøning frarådes. Tilsæt ønskede smag til farsen og form farsen. Opvarmes til en kerntemperatur på 70°C på pande, kispsteger eller i varmluftovn.

Kontakt vores salgskonsulenter for gode råd og inspiration



Michael Gjesing
Salgschef FoodService
DK
22 49 39 40

michael.gjesing@orklafoods.dk



Allan Pedersen
Key Account Manager
DK
28 92 31 92

allan.pedersen@orklafoods.dk



Børge Riege
Konsulent Foodservice
DK-Vest
51 20 35 50

borge.riege@orklafoods.dk



Max Nielsen
Konsulent Foodservice DK-
Vest
22 49 39 52

max.nielsen@orklafoods.dk



Susanne Wedell Pedersen
Konsulent Foodservice DK-
Øst
27 79 18 09

Susanne.Wedell.Pedersen@orklafoods.dk