



Sárgaborsó-fehérje

— kisokos —



kukta.mirbest.hu

ÁLTALÁNOS TÁJÉKOZTATÓ

**01**

Mi az a texturált sárgaborsó-fehérje koncentrátum?

Száraz szeparációval előállított növényi fehérje-alapanyag. A gyártási folyamat nem igényel vizet, vegyszereket vagy adalékanyagokat, így a termék clean label és alacsony környezeti terheléssel készül.



FŐ BELTARTALMI ÉRTÉKEK:

Fehérje: 55%

Rost: 15,5%

Szénhidrát: 15,8%

**02**

Miért pont sárgaborsó?

A sárgaborsó hüvelyes növény, amely kiválóan alkalmas az ökológiai gazdálkodásra, mivel nitrogénmegkötő képességének köszönhetően több nitrogént hagy a talajban, mint amennyit felhasznál.

Régióinkban hagyományosan termesztett növény, a téli fajták az alacsony csapadékmennyiséget is jól tolerálják.

03

Miért jobb a koncentrátum, mint az izolátum?

- Olcsóbb
- Előállításakor nem keletkezik szennyvíz
- Alacsony energiaigényű folyamat
- Fenntartható (karbonsemleges vagy akár karbonnegatív folyamat)
- Több makrotápanyagot és ásványi anyagot tartalmaz (rostokat, keményítőt, vasat, cinket, stb.)



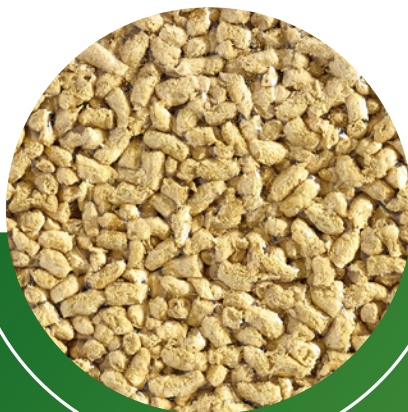
Fogyasztói trend

Világszerte erősödik a fenntarthatóság, az egészségtudatosság és az egészséges táplálkozás iránti igény. Egyre többen csökkentik a húsfogyasztásukat, különösen a fiatalabb korosztályokban. A flexitáriánus életmód terjedése globális trend, amely a növényi alapú élelmiszerek előtérbe kerülését jelzi.

A Kukta Sárgaborsó-fehérje erre a fogyasztói igényre kínál fenntartható, növényi alternatívát.

A termék előnyei:

- ✓ GMO-mentes
- ✓ Clean label
- ✓ Gluténmentes
- ✓ Jó állomány és lédús textúra rehidratálás után
- ✓ Hipoallergén
- ✓ Alacsony karbonlábnyommal járó előállítás



Egészségügyi előnyei



**A SZÓJA EGÉSZSÉGES ALTERNATÍVÁJA,
AMELY NEM OKOZ ALLERGÉN- ÉS ÖSZTROGÉN PROBLÉMÁKAT.**

A texturált sárgaborsó-fehérje könnyebben emészthető, mert élelmi rostot és egyéb emésztést segítő komponenseket tartalmaz. Ez javíthatja a tápanyagok felszívódását és csökkentheti az emésztési problémákat.

A texturált sárgaborsó-fehérje a tápanyagok szélesebb spektrumával rendelkezik beleértve az ásványi anyagokat és rostokat. Ezek a tápanyagok hozzájárulhatnak az általános egészséghez és jóléthez.

TERMÉK FELHASZNÁLÁSA

1:3

**1 rész sárgaborsó granulátumhoz
3 rész vizet adunk**

A hidratálás nemcsak a megfelelő textúra kialakítását szolgálja, hanem előkészíti az alapanyagot az ízek befogadására is. Fűszerezett víz vagy alaplé alkalmazásával már az előkészítés során beépíthetők az aromák, így az alapanyag intenzívebb, teltebb ízprofilt kap a további feldolgozás előtt.

Előtte:



**30 perc áztatás után
a termék 3-szorosára duzzad.
Keverjük át, majd alkalmazzuk
a kívánt hőkezelést (pirítás,
főzés, sütés) és fűszerezzük.**

Utána:



Tipp:

Harapósabb textúrát érhetünk el kevesebb, 2,5-szeres mennyiségű víz hozzáadásával.

Hidratálás közben ajánlott a terméket átforgatni.

Kiknek ajánljuk?

- ✓ Catering cégek
- ✓ Közétkeztetési egységek
- ✓ Menüztető helyek
- ✓ Vegetáriánus és vegán éttermeknek
- ✓ Éttermek húsmentes ajánlataihoz
- ✓ Flexitáriánus vendégkört kiszolgálóknak

Felhasználható:

- ✓ Darált hús helyettesítőjeként
- ✓ Ragukhoz
- ✓ Rakott ételekhez
- ✓ Szendvicskrémekhez
- ✓ Salátákhoz
- ✓ Hús sütési veszteségének visszapótlására
- ✓ Fehérje pótlásához, dúsításához
- ✓ Ízesítéssel köretnek

HŰSMENTES INDONÉZ RENDANG CURRY KURKUMÁS JÁZMIN RIZZSEL

Hozzávalók:

Kukta Sárgaborsó-fehérje
Vöröshagyma
Fokhagymapüré
Friss gyömbér
Vörös curry paszta
Kukta Fűszerpaprika
Citromnád
Kaffir lime levél
Csilipehely / friss csili
Kukta Kókusztej
Zöldségalaplé
Light szójaszószt
Kukta Pomace olívaolaj
Kukta Só, Bors

Tipp:

A Kukta Sárgaborsó-fehérjét 3-szoros mennyiségű langyos vízbe áztatjuk kb. 30 percig. A vízhez light szójaszószt és fokhagymapürét is adjunk, hogy a Sárgaborsó-fehérje már a hidratálás közben magába szívja a fűszereket. A vörös curry paszta és a Kukta Fűszerpaprika kombinációja kiemeli a rendang ízvilágát és színét, a Sárgaborsó-fehérje pedig tökéletesen helyettesíti a húst.



Étterem



Ázsiai éttermek

BOLOGNAI JELLEGŰ SPAGETTI



Közétkeztetés



Menüztetés



Étterem



Hozzávalók:

Kukta Sárgaborsó-fehérje
Canuti Spagetti alla chitarra
Vöröshagyma
Sárgarépa
Angol zeller
Fokhagyma
Kukta Sűrített paradicsom 28-30%
Kukta Extra szűz olívaolaj
Kukta Só
Kukta Őrölt bors
Kakukkfű, rozmaring
Michelangelo Grana Padano reszelt
Friss bazsalikom

Tipp:

A Kukta Sárgaborsó-fehérjét 2,5-szeres mennyiségű langyos vízben fél órát ázni hagyjuk. Mielőtt hozzáadjuk a klasszikus bolognai alaphoz, külön serpenyőben Kukta Extra szűz olívaolajon lepirítjuk, hogy karakteresebb ízt kapjon. A sárgaborsó semleges íze jól átveszi a fűszerezést, de érdemes duplán fűszerezni.

HŰSMENTES FASÍRT ÉS VAGDALT

Hozzávalók:

A fasírthoz:

Kukta Sárgaborsó-fehérje beáztatva 1:2,5
arányban
Hügli fasírt por
Víz
Bresc fokhagyma
Kukta Só
Friss petrezselyem

A vagdalthoz:

Kukta Sárgaborsó-fehérje
Kukta Tojás
Bresc fokhagyma
Zsemlemorzsa
Kukta Só
Kukta Őrölt bors
Petrezselyem
Kukta Fűszerpaprika
Kukta Császárszemle
Friss hagyma
Kukta Extra szűz olívaolaj



Közétkeztetés



Menüztetés

Tipp:

A Kukta Sárgaborsó-fehérjét 1:2,5 arányban vízbe beáztatva harapósabb textúrát kapunk, amely jobban hasonlít a fasírt és a vagdalt állagához.

HUMMUSZ JELLEGŰ KRÉM



Étterem

Hozzávalók:

Kukta Sárgaborsó-fehérje beáztatva
1:2,5 arányban
Kukta Extra szűz olívaolaj
Citrom
Tahini szezámpaszta
Bresc fokhagyma

Tipp:

A Kukta Sárgaborsó-fehérjéből készített krémet ízlés szerint natúrán vagy ízesítve is tálalhatjuk.

A szezámpasztát elkészíthetjük thermomixerben pirított szezámmagból, olívaolajból és sóból.

VEGETÁRIÁNUS TÖLTÖTT PAPRIKA



Étterem



Közétkeztetés

Hozzávalók:

Kukta Sárgaborsó-fehérje
Jázmin rizs
Kukta Só, Bors, Fűszerpaprika
Kukta Hagymakocka
Bresc fokhagyma
Kukta Étkezési kukoricakeményítő
Kukta Finomított napraforgó-étolaj
TV paprika friss
Kukta Tojás
Kukta Sűrített paradicsom 28-30%
Kristálycukor
Kukta Búzaliszt
Kukta Párizsi burgonya 20/30

Tipp:

A Kukta Sárgaborsó-fehérje granulátum kiválóan alkalmazható a hagyományos töltött paprika húsos töltelékének növényi alternatívájaként.

Az alapanyag tojással és rizzsel kombinálva ugyanúgy formázható, mint a darált hús, így a töltelék állaga, kezelhetősége és elkészítési folyamata a megszokott technológiát követi.

CHILI SIN CARNE

(HÚSMENTES CHILI CON CARNE)



Streetfood



Közétkeztetés

Hozzávalók:

Kukta Sárgaborsó-fehérje
Vörösbab
Kukta Gold Morzsolt
csemegekukorica, szuperédes
Kukta Hagymakocka
Kaliforniai paprika
Paradicsomszós (passata)
Kukta Sűrített paradicsom 28-30%
Csípős paprika / chili
Fokhagyma
Kukta Olívaolaj Pomace
Hügli Chili con carne
Knorr Chili con carne alap

Fűszerek: őrölt római kömény,
füstölt paprika, oregánó, Kukta Só,
Kukta Őrölt bors

Tálaláshoz: vegán tejföl, nachos

Tipp:

A Kukta Sárgaborsó-fehérjét 3-szoros mennyiségű vízben áztassuk 30 percig, majd pirítsuk le serpenyőben a jobb állag és íz érdekében. Ezután a darált hússal azonos módon használjuk fel.

VEGETÁRIÁNUS RAKOTT KARFIOL

Tipp:

Ez az összetevő-összeállítás rugalmas alapként használható más rakott fogásokhoz is. A recept könnyen adaptálható többek között rakott káposztához, rakott tésztához, rakott zöldbabhoz vagy egyéb rétegezett ételekhez, így sokoldalúan illeszthető különböző étlapkonceptiókhoz.

Hozzávalók:

Kukta Sárgaborsó-fehérje
Kukta Hagymakocka
Kukta Karfiol
Kukta Finomított napraforgó-étolaj
Kukta Só, Bors, Fűszerpaprika
Bresc fokhagyma
Jázmin rizs
Tejföl
Sajt



Közétkeztetés



Menüztetés



kukta.mirbest.hu