

Freshly Made
VegMe[®]
Vegan Gourmet



SVENSKA VÄXTBASERADE PRODUKTER
FÖR RESTAURANG OCH STORKÖK



VegMes historia började hos en kreativ krögarfamilj med ett stort intresse för vegetarisk, smakrik mat och med ett genuint intresse för innovation och utveckling. På Ingarö utanför Stockholm finns fortfarande vårt smaklabb, där vi bland annat kallröker vatten och använder svenska havsalger för att skapa vår unika umamismak. Här pågår också en ständig jakt på nya växtbaserade proteiner som vi förädlar vidare till spännande produkter vid vår anläggning i Lindesberg.

Allt fler har börjat inse fördelarna med växtbaserat, både med hänsyn till klimatet och den egna hälsan. VegMe är ett 100% växtbaserat alternativ som också lyckas kittla smaklökarna.



SUITABLE
FOR VEGANS



För mer information och inspiration besök vegme.se
Följ oss på Instagram @vegmesverige





BURGARE

Saftiga burgare med god smak, fin konsistens och det rätta tuggmotståndet. Funkar lika bra att tillaga på grill som i panna. Våra Seaweedburgare innehåller torkade alger från svenska västkusten. Burgare av ärta och quinoa är baserad på svensk ärta och svenskodlad, ekologisk quinoa.

FRYST



BURGARE ORIGINAL

Art nr: 801261
1 x 4 kg, 120 g/st

INGREDIENSER:

Vatten, **sojaprotein** (22%), rapsolja, kallrött vatten, kallrött rapsolja, lök, stabiliseringssmedel (metylcellulosa), **sojabönor**, ättika, salt, äppleextrakt, majsmjöl, pressad vitlök, svartpeppar, chili, persilja.

NÄRINGSVÄRDEN PER 100 G:

Energi kJ/kcal	701/168
Fett	8,8
varav mättat	fett 0,5
Kolhydrater	8,8
varav Sockerarter	1
Protein	13,5
Salt	1,2
Fiber	3,5



SEWEEDBURGARE

Art nr: 80130
1 x 4 kg, 120 g/st

INGREDIENSER:

Svarta bönor (38%), vatten, **sojaprotein** (12%), rapsolja, kallrött vatten, alger 3%, lök, **sojabönor**, pressad vitlök, salt, stabiliseringssmedel (metylcellulosa), majsmjöl, ättika, äppelcidervinäger, äppleextrakt, ingefära, svartpeppar.

NÄRINGSVÄRDEN PER 100 G:

Energi kJ/kcal	700/170
Fett	8,8
varav mättat fett	0,6
Kolhydrater	9,8
varav sockerarter	<0,1
Protein	12
Salt	1,3
Fiber	3,5



ÄRT- & QUINOABURGARE

Art nr: 80133
1 x 4 kg, 120 g/st

INGREDIENSER:

Vatten, texturerat ärtprotein (18%), quinoa (12%), rapsolja, kallrött vatten, alger, ärtproteinisolat, stabiliseringssmedel (metylcellulosa), ättika, lökpulver, naturlig arom, salt, färgämne (rödbetsrött), sockerkulör.

NÄRINGSVÄRDEN PER 100 G:

Energi kJ/kcal	603/144
Fett	5,8
varav mättat fett	0,4
Kolhydrater	9,2
varav sockerarter	0,1
Protein	11,4
Salt	1,2
Fiber	4,8



BULLAR & BITES

Bullarna är små, runda och saftiga, med en bra konsistens och balanserad smak. Våra bites är enkla och snabba att tillaga - perfekta i grytor och wok.

FRYST



VEGOBITES

Art nr: 801222
2 x 2 kg, ca 3 g/st

INGREDIENSER:

Vatten, **sojaprotein** (26%), rapsolja, kallrött vatten, lök, **sojabönor**, ättika, salt, majsmjöl, äppleextrakt.

NÄRINGSVÄRDEN PER 100 G:

Energi kJ/kcal	858/206
Fett	12,2
varav mättat fett	0,9
Kolhydrater	5,8
varav sockerarter	1,5
Protein	16,1
Salt	0,9
Fiber	4,3



VEGOBULLAR

Art nr: 801311
2 x 2 kg, 12 g/st

INGREDIENSER:

Vatten, **sojaprotein** (18 %), rapsolja, kallrött vatten, glutenfri **ren havre**, lök, gul lök, salt, **sojabönor**, stabiliseringssmedel (metylcellulosa), ättika, majsmjöl, äppleextrakt, svartpeppar, kalciumkarbonat, vitamin D2.

NÄRINGSVÄRDEN PER 100 G:

Energi kJ/kcal	970/230
Fett	14
varav mättat fett	1
Kolhydrater	10
varav sockerarter	1
Protein	14
Salt	1,7
Fiber	5,9

20
PORTIONER

BITES BOURGUIGNON MED ROSTAD POTATIS

INGREDIENSER:

2,5 kg VegMe Vegobites
3 liter rödvin
1,5 kg morötter
1 kg smålök
1 kg champinjoner
2 dl tomatpuré
0,5 dl torkad timjan
2,5 liter schalottenlöksfond
(koncentrerad fond utspädd med vatten)
majsstärkelse för redning
salt och peppar
olja till stekning
4 kg fast potatis
olivolja
färsk timjan
havssalt

GÖR SÅ HÄR:

1. Koka ihop rödvinet tills halva mängden återstår.
2. Skala morötterna och dela i mindre bitar och skala löken. Fräs grönsakerna i några minuter i lite olja i en gryta.
3. Skölj potatisen och lägg i en ugnstabletform. Ringla över olivolja och rör om. Strö över havssalt och färsk timjan. Rosta potatisen mitt i ugnen på 200 grader ca 20-30 minuter tills den är mjuk. Medan den myser i ugnen fortsätt med grytan.
4. Tillsätt tomatpurén och fräs ihop med grönsakerna. Tillsätt vinet, timjan och Vegobites. Låt sjuda i 15 minuter. Tillsätt fonden och sjud i ytterligare 15 minuter.
5. Red av grytan med majsstärkelse utrört i vatten och krydda med salt och peppar. Servera med potatisen.

FÄRS

Våra växtbaserade alternativ har en fyllig, god smak och är enkla att använda i alla typer av färsrädder som tacos, bolognese, grytor och soppor.



FRYST



TACOFÄRS

Art nr: 801231
2 x 2 kg

INGREDIENSER:

Vatten, **sojaprotein** (25%), kallrött vatten, rapsolja, lök, **sojabönor**, ättika, salt, äppleextrakt, majsmjöl, kryddor (spiskummin, paprika, vitlök, chili, oregano, cayennepeppar).

NÄRINGSVÄRDEN PER 100 G:

Energi kJ/kcal	505/121
Fett	4,5
varav mättat fett	0,3
Kolhydrater	0,5
varav sockerarter	0,1
Protein	17
Salt	0,7
Fiber	5,3



FORMBAR FÄRS

Art nr: 801321
2 x 2 kg

INGREDIENSER:

Vatten, **sojaprotein** (23%), rapsolja, kallrött vatten, lök, stabiliseringssmedel (metylcellulosa), **sojabönor**, ättika, majsmjöl, salt, äppleextrakt.

NÄRINGSVÄRDEN PER 100 G:

Energi kJ/kcal	717/172
Fett	10,7
varav mättat fett	0,7
Kolhydrater	2,2
varav sockerarter	0,2
Protein	14,4
Salt	0,7
Fiber	4,8

20
PORTIONER

FILÉ A LA VEGME MED BLANCHERADE GRÖNSAKER

INGREDIENSER:

2 kg VegMe Formbar färs
2 kg VegMe Pulled Original
75 g salt
2 msk svartpeppar
3 msk timjan
2 dl hackad färsk persilja
1 liter panko
1 liter olja till stekning
1,5 kg små morötter
1,5 kg broccolini
1,5 kg blomkålsskott
1 kg mjölkfritt smör
5 vitlöksklyftor
valfri färska örter till smöret
valfri VegMe kyld sås majonnäs,
aioli, bearnaise

GÖR SÅ HÄR:

- Lägg Formbar färs, Pulled Original, salt, svartpeppar, timjan och persilja i en mixer med knivar och pulsa tills du får en jämn smet.
- Dela smeten i 20 lika stora delar och forma dem till fina filéer med fuktiga händer. Vänd dem sedan i ett fat med panko och stek dem i olja tills de blir gyllenbruna.
- Blanchera morot, blomkål och broccolini i saltat vatten. Var uppmärksam på att de inte blir för mjuka.
- Blanda smöret med vald ört till ett härligt örtsmör.
- Lägg sedan upp grönsakerna på en tallrik följt av VegMe filén och toppa med valfri VegMe sås samt en klick mjölkfritt örtsmör.

PULLED

VegMe Pulled är smakrik och mör. Bara att tina och lägga i sallad, tacos, wraps eller bowl.



FRYST



PULLED ORIGINAL

Art nr: 801212
2 x 2 kg

INGREDIENSER:

Vatten, **sojaprotein** (26%), rapsolja, kallrött vatten, sojasås (vatten, **sojabönor**, majsmjöl, salt), lök, ättika, salt, äppleextrakt.

NÄRINGSVÄRDEN PER 100 G:

Energi kJ/kcal	912/219
Fett	13,1
varav mättat fett	1
Kolhydrater	5,8
varav sockerarter	1,3
Protein	17,2
Salt	0,8
Fiber	4,5



PULLED ASIAN BBQ

Art nr: 801252
2 x 2 kg

INGREDIENSER:

Vatten, **sojaprotein** (22%), rapsolja, kallrött vatten, socker, lök, sirap, ättika, **sojabönor**, tomatpuré, salt, chili, plommon, majsstärkelse, tamarind, majsmjöl, russin, paprika, vitlök, äppleextrakt, svartpeppar, dadlar, ingefära, **selleri**, kanel, nejlika, kryddpeppar, anis.

NÄRINGSVÄRDEN PER 100 G:

Energi kJ/kcal	793/190
Fett	8,5
varav mättat fett	0,6
Kolhydrater	12,1
varav sockerarter	7,6
Protein	13,9
Salt	1,2
Fiber	4,6

20
PORTIONER

BAO BUNS

INGREDIENSER:

1,5 kg VegMe Pulled Asian BBQ
3,5 liter vetemjöl
1,25 liter vatten
5 rödlök, skivade
5 färsk chili, finhackade
0,5 liter färsk koriander, finhackad
125 g färsk jäst
1,5 dl rapsolja
5 msk strosocker
2,5 tsk bakpulver
2,5 tsk salt
rostad lök till garnering

GÖR SÅ HÄR:

- Rör ut jäst i vattnet i en bunke. Blanda därefter de torra ingredienserna väl i en annan bunke.
- Tillsätt rapsoljan och jästblandningen, knåda i ca 10 minuter tills degen släpper bunkens kanter. Täck sen degen och låt jäsa i 45 minuter.
- Häll ut degen på en lätt mjölad bänk, knåda tills slät. Dela degen i 60 bitar och forma varje bit till en boll. Kavla ut bollarna till en platt oval form, pensla med lite olja och vik dubbelt.
- Klipp ut 60 bitar bakplåtspapper, ca 15 x 15 cm stora, och lägg de viktiga bullarna på varsin bit. Täck över och låt dem jäsa till dubbel storlek (ca 40 minuter).
- Ånga de viktiga bullarna i ca 15 minuter, tills de är fluffiga och lättta.
- Fyll bullarna med Pulled Asian BBQ, skivad rödlök, koriander och finhackad chili.
- Garnera med rostad lök.

FÄRDIGRÄTTER

Vårt sortiment av färdigrätter innehåller både klassisk husmanskost och nya, internationella smaker. Värms enkelt i micro.



KYLT

VEGOBULLAR MED MOS

Art nr: 61002
4 x 400 g



INGREDIENSER:

Potatismos 50 %: (potatis, sojadryck (vatten, **sojabönor**, kalciumkarbonat, arom, havssalt, vitaminer (B2, B12, D2)), mjölkfritt margarin (rapsolja, vatten, kokosolja, sheaolja, salt, A- och D2-vitamin), salt, kryddor). VegMe Vegobullar 30 %: (vatten, **sojaprotein**, rapsolja, kallrött vatten, glutenfrei havre, lök granulerad, gul lök, salt, **sojabönor**, stabiliseringssmedel (metylcellulosa), ättika, majsmjöl, äppelextrakt, svartpeppar), sås 11 %: (vatten, socker, lingon, **sojabönor**, tomatpuré, majsstärkelse, svart vinbärssjuice, rapsolja, örtsalt (med selleri), kokosolja, sheaolja, salt, svartpeppar, majsmjöl), lingonsylt 9 %: (lingon, socker, vatten), persilja.

NÄRINGSVÄRDEN PER 100 G:

Energi kJ/kcal	576/138
Fett	6,4
varav mättat fett	0,7
Kolhydrater	13,3
varav sockerarter	4,2
Protein	5,3
Salt	0,8
Fiber	2,6

THAIGRYTA

Art nr: 61001
4 x 400 g



INGREDIENSER:

Thaigryta 57 %: (vatten, VegMe Pulled Original (vatten, **sojaprotein**, rapsolja, kallrött vatten, lök, **sojabönor**, ättika, salt, majsmjöl, äppelextrakt), kokosnötextrakt, broccoli, morot, gul lök, paprika, tomatpuré, sojasås (vatten, **sojabönor**, majsmjöl, salt), majsstärkelse, rapsolja, vitlök, salt, röd chili, **sesamolja**, ingefära, äppeljuicekoncentrat, citronjuicekoncentrat, kryddor (koriander, citronrägs, limeblad, thai chili, galanga, fänkål), svartpeppar), kokt ris 43 %. Produkten innehåller 13 % VegMe Pulled Original.

NÄRINGSVÄRDEN PER 100 G:

Energi kJ/kcal	543/130
Fett	5,5
varav mättat fett	2,7
Kolhydrater	15,1
varav sockerarter	1,3
Protein	3,9
Salt	0,5
Fiber	1,3

TIKKA MASALA

Art nr: 61005
4 x 400 g



INGREDIENSER:

Kokt ris 53 %: (ris, sultan-russin), Tikka Masala 47 %: (tomat, vatten, VegMe Pulled Original (vatten, **sojaprotein**, rapsolja, kallrött vatten, lök, **sojabönor**, ättika, salt, majsmjöl, äppelextrakt), soygurt (vatten, **sojabönor**, majsstärkelse, salt, yoghurtkultur (vegansk)), lök, morot, kryddmix (salt, spiskummin, paprika, tomat, socker, koriander, ingefära, lök, gurkmeja, krydda, kardemumma, svartpeppar, arom), tomatpuré, rapsolja, chilipeppar, citronjuicekoncentrat, ingefära, pressad vitlök, salt). Produkten innehåller 13 % VegMe Pulled Original.

NÄRINGSVÄRDEN PER 100 G:

Energi kJ/kcal	448/107
Fett	2,4
varav mättat fett	0,2
Kolhydrater	16,4
varav sockerarter	3,6
Protein	4
Salt	0,7
Fiber	1,4

KYLT

VEGOKORV STROGANOFF

Art nr: 61008

4 x 400 g



INGREDIENSER:

Vegansk korv stroganoff 57%: (havredryck (vatten, glutenfri havre, rapsolja, modifierad stärkelse), VegMe korv (vatten, rapsolja, proteinbas (solrosfrömjöl, ärtprotein, färgämne (koncentrat av rödbeta, vinbär och järnoxid)), stabiliseringbsas (stärkelse, methylcellulosa, karragenan, konjakgummi, svartpeppar, färgämne (koncentrat av rädisa och morot) och linfrömjöl), kallrött vatten, ärtprotein, buljong av alger, fermenterad lök (vatten, lök, glukossirap, starterkultur), ättika, kryddor, salt, alginattarm (natriumalginat, guarakärnmjöl), vatten, morot, ketchup (vatten, tomatpuré, socker, majsstärkelse, vinäger, salt, lök), tomatpuré, rapsolja, majsstärkelse, gul lök, ättika, salt, paprikapulver, svartpeppar, persilja, cayennepeppar), kokt ris 43%, persilja torkad. Produkten innehåller 12% VegMe korv.

NÄRINGSVÄRDEN PER 100 G:

Energi kJ/kcal	501/120
Fett	5,2
varav mättat fett	0,4
Kolhydrater	15,2
varav sockerarter	2,3
Protein	2,5
Salt	0,9
Fiber	1,3

CHILI SIN CARNE

Art nr: 61010

4 x 400 g



INGREDIENSER:

Chili sin carne 57%: (tomat, vatten, röda kidneybönor, lök, paprika, VegMe Färs Original (vatten, **sojaprotein**, kallrött vatten, rapsolja, lök, **sojabönor**, ättika, salt, äppleextrakt, majsmjöl), äppeljuicekoncentrat, tomatpuré, lökgranulat, sojasås (vatten, **sojabönor**, majsmjöl, salt), vitlök pressad (vitlök, salt), kryddor (chilipeppar, rökt paprika, spiskummin, koriander), majsstärkelse, salt, rapsolja, socker, svartpeppar, vegetabilisk buljong (salt, morot, lök, tomat, broccoli, vitkål, palsternacka, svamp, persilja), kokt ris 43%, persilja. Produkten innehåller 7% VegMe Färs Original.

NÄRINGSVÄRDEN PER 100 G:

Energi kJ/kcal	332/79
Fett	0,8
varav mättat fett	0,1
Kolhydrater	13,6
varav sockerarter	2,2
Protein	3,4
Salt	0,8
Fiber	1,6



	ART NR	MARTIN & SERVERA	MENIGO	SVENSK CATER
FRYST				
Pulled Original 2 x 2 kg	801212	298487	411055	801212
Pulled Asian BBQ 2 x 2 kg	801252	298568	409766	801252
Vegobites 2 x 2 kg	801222	298689	411054	801222
Vegobullar 2 x 2 kg	801311		409746	801311
Tacofärs 2 x 2 kg	801231	298739	403046	801231
Formbar färs 2 x 2 kg	801321		409747	801321
Burgare Original 1 x 4 kg	801261	549998	411053	801261
Seaweedburgare 1 x 4 kg	80130	262436	409350	80130
Ärt- & Quinoaburgare 1 x 4 kg	80133	101605		
KYLDA FÄRDIGRÄTTER				
Thaigryta 4 x 400 g	61001			61001
Vegobullar med mos 4 x 400 g	61002			61002
Tikka Masala 4 x 400 g	61005			61005
Vegokorv Stroganoff 4 x 400 g	61008			61008
Chili sin Carne 4 x 400 g	61010			61010

SÅ HÄR KOMMER DU I KONTAKT MED OSS!

Hör gärna av dig direkt till oss om du vill veta mer om VegMe:

Jimmy Söderberg | Head of Sales
jimmy.soderberg@bama.se | +46 730 304 046
www.vegme.se

VegMe samarbetar med Conaxes Trade Foodservice:

Distrikt 1:

Malmö, Skåne, Blekinge, Kronoberg,
 Kalmar, Öland, Gotland, Norrbotten
Katarina Ovesson Reg. KAM 0709-73 70 06
katarina.ovesson@conaxestrade.com

Distrikt 2:

Göteborg, Halland, delar av Västra Götaland
Reg.KAM 076-724 90 25

Distrikt 3:

Jönköping, Värmland, Jämtland, Västerbotten,
 Västernorrland, delar av Västra Götaland
Oscar Hernandez Reg.KAM 073-251 42 87
oscar.hernandez@conaxestrade.com

Distrikt 4:

Stockholm Syd, Södermanland,
 Östergötland, Örebro
Erik Jonsson Reg.KAM 073-251 43 82
erik.jonsson@conaxestrade.com

Distrikt 5:

Stockholm Norr, Uppsala, Västmanland,
 Dalarna, Gävleborg
Christoffer Lindkvist Reg.KAM 070-962 97 33
christoffer.lindkvist@conaxestrade.com

