

**Ategeva bio proizvedena je prema pravilima organskog uzgoja i sadrži bio certifikat, a namijenjena je svima koji posebnu pažnju posvećuju dobrobiti življenja i održivosti proizvoda.**

- sastojci iz biološke proizvodnje
- za dobivanje 1 vrećice od 120g ategeve bio korišteno je 374 g svježeg povrća
- \*\*sadrži više od 10 vrsta biološki uzgojenog povrća i začina
- sadrži morsku sol
- bez dodatnog šećera
- bez glutena i laktoze
- bez aditiva i konzervansa
- bez dodanog msg-a
- primjereno plant based prehrani
- vegan friendly
- bio certifikat

## **NUTRITIVNE VRIJEDNOSTI**

### **Prosječne hranjive vrijednosti 100 g proizvoda**

Energetska vrijednost	391 kJ / 93 kcal
masti	< 0,5 g
od kojih zasićene masne kiseline	< 0,1 g
ugljikohidrati	18 g
od kojih šećeri	12 g
vlakna	4,6 g
bjelančevine	2,6 g
sol	70,4 g

Ljubitelji pikantnijih okusa znaju da postoje ljuti začini i oni ljuti, ali i ukusni. Razlika se može vrlo lako osjetiti, dovoljno je da pripremite jelo s Ategevom Natur pikantno pečenje po receptu majke prirode. Ako do sada niste voljeli pikantno, možda ćete nakon ukusnog pečenja i hrane začinjene prirodno pripremljenom Ategevom Natur pikantno pečenje promijeniti mišljenje.

Isključivo prirodni sastojci

Bez dodanih pojačivača okusa

Praktično pakiranje i primjena

#### PRIPREMA

Meso posipajte sadržajem vrećice. Po želji ga nauljite. Ostavite oko 30 minuta. Pecite u tavi, na roštilju ili u pećnici.

Čuvati: na suhom mjestu i sobnoj temperaturi. Čuvajte na suhom mjestu i sobnoj temperaturi. Najbolje upotrijebiti do datuma označenog na stražnjoj strani pakiranja.

Trajanje: 12 mjeseci.

Pakiranje: vrećica 30 g