

Säg hej till

STACKY'S[®]Smartare mat från Sverige,
helt utan tillsatser och som
inte försöker att imitera kött.

Så lyckas du
med två olika
varianter av
Stacky's färs.



Stacky's färs till såser, gratänger och grytor

Observera!

Eftersom Stacky's färs är rik på stärkelse från både bönor och kikärtsmjöl kan den lätt bli tjock i konsistensen när du tillsätter vätska i ett tidigt skede.

Om du hellre vill ha det såsigare så är ett bra tips att steka färsen på medelhög värme i olja eller smör i 3-4 minuter för att sedan sänka värmen och låta den gå torr innan du tillsätter vätska.



Klassisk knaprig färs

Detta är varianten för exempelvis tacos där du steker färsen på medelhög värme i olja och eller smör i 3-4 minuter under omrörning och krydda upp till önskad smak.

FRAKTION	Malen färs
FÖRPACKNING	Kartong
HÅLLBARHET	Frysvara, minst 6 månader
MINSTA ENHET	5kg kartong

NÄRING & INNEHÅLL

Näringsvärde per 100g

Energi kJ/kcal	1008/241
Fett	9,2g
-varav mättat	1g
Kolhydrat	28g
-varav sockerarter	3,1g
Fiber	7,3g
Protein	8,1g
Salt	1g

Stacky's Smokey BBQ

Svart bönor, havre, kikärtsmjöl, morot, gul lök.
Smaksättning: Rörsocker, fermenterad chipotle chili, vatten, rapsolja, tamarisoja, fermenterad SO-JAbönpasta, kryddor, lök, vedrökt salt, äppelcidervinäger, salt, ekologiskt odlad näringsjäst.

Stacky's BBQ växtbaserad färs 5kg

SKU: AGES-B-M-C-5KG



7 350126 860174



Finns även i smaken
Stacky's Original

sales@stackys.com