



beanit<sup>®</sup>

roślinna alternatywa mięsa  
z bobem

## Beanit®

to pierwszy na świecie roślinny produkt białkowy wytwarzany z bobu „Nordic Fava Bean”. Jest produkowany w Finlandii i Polsce. Składniki pozyskujemy w Finlandii, gdzie bób zyskuje znakomite walory odżywcze i smakowe dzięki intensywnemu, jasnemu latu i czystej naturze.

Beanit nie próbuje udawać mięsa. To jest po prostu pyszne, w 100% roślinne jedzenie, które smakuje tak dobrze abyś nie czuł, że czegoś ci brakuje. Nasze jedzenie jest smaczne, sycące i doskonale nadaje się dla osób na dietach wegańskiej, wegetariańskiej a także dla każdego, kto chce ograniczyć spożycie mięsa w swoim pożywieniu na rzecz produktów białkowych pochodzenia roślinnego. Wybierając Beanit dokonujesz zrównoważonego wyboru, więc ciesz się smakiem a reszta przyjdzie sama.

### Nasz bohater: bób

Bób, jak i inne bobowate, jest pożądanym składnikiem zrównoważonej diety, bogatym w wartości odżywcze - przede wszystkim białko roślinne i minerały. Bób jest używany w Beanit po przesuszeniu, co nadaje produktowi ziemisty, brązowy kolor oraz lekko orzechowy posmak.

### Tylko trzy składniki i naturalne przyprawy!

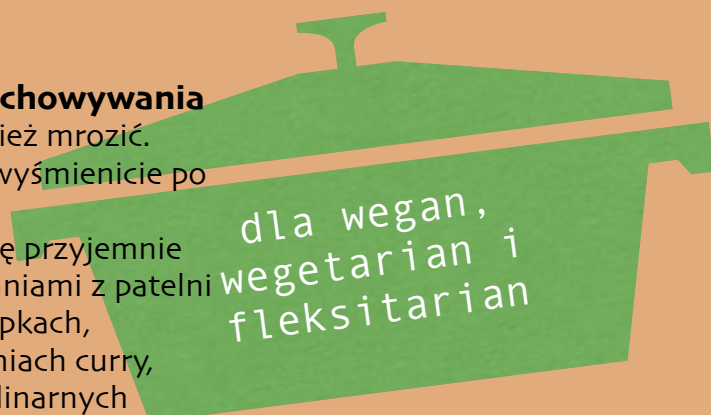
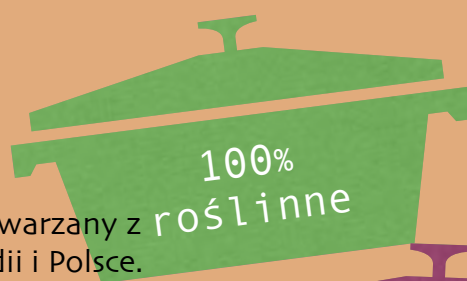
Beanit jest wyjątkowym produktem roślinnym, gdyż ma bardzo krótki i prosty skład. Zawiera tylko bób, białko grochu i czystą wodę! Żadnych sztucznych składników, kolorantów, wypełniaczy czy konserwantów a także nie zawiera soi, pszenicy ani glutenu. Nasz opatentowany proces wytwarzania jest również bardzo prosty - używamy gorącej wody i wysokiego ciśnienia do formowania produktów.

Aby ułatwić Wam przygotowywanie potraw proponujemy nasz produkt w kawałkach gotowych do spożycia na zimno lub po przesmażeniu albo ugotowaniu, doprawiany na 4 sposoby:

- z czosnkiem i ziołami
- a'la wątróbka
- z sokiem z cytryny, lekko pikantny
- o smaku kebaba

### Świetny smak, prostota przygotowania i przechowywania

Beanit przechowujemy w lodówce i można go również mrozić. Można go spożywać na zimno i na ciepło. Smakuje wyśmienicie po przesmażeniu, kiedy na jego powierzchni powstaje skarmelizowana, chrupiąca skórka, a wewnątrz robi się przyjemnie miękkie. Sprawdza się znakomicie z makaronami, daniami z patelni czy woka, w zapiekankach, sałatach, wrapach, kanapkach, burgerach czy jako topping do pizzy i ramenu, w daniach curry, przekąskach z dipami... po prostu puśćcie wodze kulinarnej fantazji i cieszcie się smakiem dań z Beanit. Gorąco zachęcamy do skosztowania pysznego Beanit przy najbliższej okazji.





**PRODUCENT I DYSTRYBUTOR W POLSCE:**  
Free From Sp. z o.o

**Osoba Kontaktowa:**  
Marcin Kaliszewski  
marcin@freefrom.pl  
+48600304816

[facebook.com/BeanitPolska](https://facebook.com/BeanitPolska)  
[instagram.com/beanitpolska](https://instagram.com/beanitpolska)  
[www.freefrom.pl](http://www.freefrom.pl)

**PO PROSTU  
BEANIT**