

Vege Concept

W 100% roślinne burgery



WWW.VEGECONCEPT.EU



To produkty dla wegetarian i wegan oraz miłośników nowych smaków...

pl

Czy znacie już Vege Concept?

Jeśli nie, to czas najwyższy spróbować czegoś nowego, w 100% wegańskiego.

Koniec z nudą! Specjalnie z myślą o Was stworzyliśmy gamę burgerów wegańskich, tak smacznym, że nie będziecie mogli się oprzeć pokusie. Soczysty buraczek, orientalny falafel, cudownie pikantny i aromatyczny burger z czerwonej fasoli... A to dopiero początek.

Zrezygnowaliście z jedzenia mięsa, ale wciąż tęsknicie za jego smakiem? Nic straconego.

Specjalnie dla Was mamy innowacyjny w skali świata produkt wegański przypominający smakiem mięso wołowe, z kurczaka lub z ryby. Doskonale soczysty i aromatyczny. Po prostu pyszny! Daj się ponieść i oszukać swoje zmysły. Zakosztuj pysznego, wegańskiego jedzenia.

Wciąż jecie mięso?

Może warto przemyśleć ograniczenie spożycia białka zwierzęcego na rzecz zbilansowanej diety bogatej w warzywa i produkty pochodzenia roślinnego? Z nami przyjdzie Wam to łatwo i bardzo smacznie.

W naszej ofercie z łatwością znajdziecie także produkty bez glutenu, bez soi oraz bez laktozy.



Perfectly juicy and aromatic. Just delicious! Get carried away and deceive your senses. Try a new, delicious, vegan.

Are you still eating meat?

Maybe it is worth considering limiting the consumption of animal protein in favor of a balanced diet rich in vegetables and plant-based products? With us it will come easily and very tasty.

You may sometimes want to consider making your diet more varied by introducing some vegan meals. Perhaps we will be able to convince you that vegan food is not only tasty, but also very healthy and therefore it can be a wholesome meal for everyone, not only for to strict vegan.

From now on, animal-free cooking does not have to be boring or depressing.

We have prepared for you a series of simple, easy to prepare, very tasty burgers to eat every day. Only limited by your imagination. Our burgers can be the basis for delicious sandwiches, or they can be a meal all in its' own right. Your choices are limitless. You can be a burger lover with no regrets!

New products for Vegetarians, Vegans and new food lovers...

en

Do you already know Vege Concept?

If not, it's high time to try something new, 100% vegan.

No more boredom! Especially for you, we have created a range of vegan burgers, so tasty that you will not be able to resist the temptation. Juicy beetroot, oriental falafel, wonderfully spicy and aromatic red bean burger... And that's just the beginning.

Have you given up eating meat, but still miss its taste? Nothing is lost.

Especially for you, we have a world-wide innovative vegan product that tastes like beef, chicken or fish.

Zakosztuj z nami natury, bądź dobry dla świata i dla samego siebie...

WWW.VEGECONCEPT.EU

**Czasami warto pomyśleć
nad urozmaiceniem swojej diety
wprowadzając do niej potrawy
wegańskie.**

Może uda nam się Was przekonać,
że dania wegańskie są nie tylko
smaczne,
ale także bardzo zdrowe,
a co za tym idzie mogą być
pełnowartościowym posiłkiem
dla każdego, nie tylko
zdeklarowanego weganina.

Vege
Burger

WTK
What The Food

**Od dziś bezmięсна kuchnia
nie musi być monotonna
i smutna.**

**Na każdy dzień przygotowaliśmy
dla Ciebie szereg prostych, łatwych
do przyrządzenia bardzo smacznych
burgerów. Jak je wykorzystacie
we własnej kuchni zależy tylko od
Was i od Waszej nieograniczonej
inwencji.**

Nasze burgery mogą być podstawą
przepysznych kanapek, ale także
stanowiąc zupełnie samodzielne danie.
Możesz być burgerozercą
bez wyrzutów sumienia.

**Innowacyjne, smaczne i zdrowe
burgery o smaku mięsa!**





Vege Burger pl Z CZERWONEJ FASOLI

Wyjątkowy smak!

Spróbujcie naszego Burgera z czerwonej fasoli. Piękny kolor, doskonały smak, lekko pikantny z dodatkiem kukurydzy i aromatycznych przypraw.

Skład: Czerwona fasola 37,3% (EU), woda, płatki ziemniaczane, **gluten pszenny**, kukurydza, **płatki owsiane (gluten)**, papryka, płatki, cebula, sól, papryka, czosnek, chili.

Czy znacie już zalety czerwonej fasoli?

To roślina z rodziny bobowatych, która ma liczne właściwości i wartości odżywcze. Wszystkie odmiany zawierają dużo białka roślinnego, które różni się składem pierwiastków mineralnych i wartością energetyczną. Fasola jest bogata w potas, wapń i fosfor. W przeciwieństwie do grochu nie zawiera sodu. Fasola ma też lekkostrawną skrobię i substancje hamujące rozrost tkanek nowotworowych (inhibitory proteazy), a także rozpuszczalny błonnik, który pomaga usuwać z organizmu nadmiar cholesterolu.



RED BEAN en Vegan Burger

Unique flavor?

This is why you need to give it a try to our Red Bean Burger. Beautiful colour, excellent taste, slightly spicy with corn and aromatic spices.

Composition: Red beans 37.3% (EU), water, potato flakes, **wheat gluten**, corn, **oatmeal (gluten)**, pepper flakes, onion, salt, pepper, garlic, chili.

Do you know the benefits of red beans?

It is a plant from the pea family which is high in nutrients and vegetable proteins. All varieties contain a lot of vegetable protein. They differ from peas in their mineral composition and energy value. Beans are rich in potassium, calcium and phosphorus. Unlike peas, they contain no sodium. Beans also have easily digestible starch and tumour growth inhibitors (protease inhibitors), as well as soluble fibre, which helps to remove excess cholesterol from the body.

Sposób przygotowania dotyczy produktu zamrożonego. Nie należy rozmrażać produktu przed przygotowaniem. The method of preparation applies to a frozen product. Do not defrost the product before preparation.

* Produkt dostępny na indywidualne zamówienie.
* Product available for individual order.

3 • www.vegeconcept.eu

Przygotowanie



Frytura / in frying fat
170°C
3 min / minutes

Data przydatności



12 miesięcy
12 months

Waga



100 g
200 g*

Paczki / sztuki



6/6

Karton zbiorczy



36



100%
Vegan



FALAFEL Burger

pl

FALAFEL Burger

en

Tylko u nas falafel w formie burgera!

Zainspirowani kuchnią Bliskiego Wschodu szczególnie Izraela, kuchnią postanowiliśmy poszerzyć naszą ofertę wegańską o falafel. Jeśli chcesz poczuć klimat orientu, zanurzyć się w odległych smakach i zapachach skosztuj naszego Falafel Burgera.

Aromat: kardamaonu, cynamonu, kuminu, a do tego świeżych ziół... Mniam. Daj się ponieść słonecznej fantazji, smakuj z nami to, co w obcych kuchniach najlepsze.

Skład: Ciecierzycy (44%), woda, izolat białka grochowego, błonnik grochowy, **płatki owsiane (Gluten)**, mąka ryżowa, sól, kolendra mielona, natka pietruszki, czosnek, kmin mielony, cebula suszona, chilli mielone, cymin mielony, kardamon mielony, kolendra ziarna.

Only here, falafel in the form of a burger!

Inspired by the Middle Eastern and Israeli cuisine, we decided to expand our vegan offer with falafel burger. If you want to feel the climate of the Orient and immerse yourself in distant and exotic tastes and aromas, try our scrumptious Falafel Burger.

Let the exotic scent of cardamom, cinnamon, cumin and fresh herbs take you on a journey into the world of fantasy that this foreign cuisine offers.

Composition: Chickpeas (44%), water, pea protein isolate, pea fiber, **oatmeal (Gluten)**, rice flour, salt, ground coriander, parsley, garlic, ground cumin, dried onion, ground chilli, ground cinnamon, ground cardamom, coriander seeds.

Przygotowanie
Preparation



Frytura / in frying fat
170°C
3 min / minutes

Data przydatności
Expiry date



12 miesięcy
12 months

Waga
Weight



100 g

Paczki / sztuki
packets / pcs



6/6

Karton zbiorczy
sztuki / pcsin a carton
master pack



36



Sposób przygotowania dotyczy produktu zamrożonego. Nie należy rozmrażać produktu przed przygotowaniem. The method of preparation applies to a frozen product. Do not defrost the product before preparation.



Vege Burger Z BURAKA



pl

Sami spróbujcie. My uwielbiamy.

Dla miłośników warzyw przygotowaliśmy Burgera z Buraka. Soczysty buraczek, naturalne przyprawy, piękny kolor. Nasz burger doskonale komponuje się z innymi warzywami jako kwintesencja burgera lub może stanowić samodzielne, pożywne danie.

CO WAŻNE PRODUKT NIE ZAWIERA SOI, GLUTENU I JEST W 100% WEGAŃSKI.

Skład: Burak Czerwony (87%), płatki ziemniaczane, błonnik cytrusowy, substancja zagęszczająca: metyloceluloza, sól, aromat cebuli, przyprawy.

BEETROOT Vegan Burger



en

Beetroot Vegan Burger Tryit. We loveit.

For lovers of vegetables, we have prepared the Beetroot Burger. It is made of juicy beetroot and natural spices, giving it a radiant colour. Packed full of nutrition, our beetroot burger makes a delicious meal eaten along other vegetables or can be enjoyed just on its' own.

THE IMPORTANT FACT IS THAT THE PRODUCT IS SOY- AND GLUTEN-FREE AND 100% VEGAN.

Composition: Red Beetroot (87%), potato flakes, citrus fiber, thickener: methylcellulose, salt, onion flavor, spices.



Sposób przygotowania dotyczy produktu zamrożonego. Nie należy rozmrażać produktu przed przygotowaniem. The method of preparation applies to a frozen product. Do not defrost the product before preparation.

Przygotownie
Preparation



Frytura / in frying fat
170°C
3 min / minutes

Data przydatności
Expiry date



12 miesięcy
12 months

Waga
Weight



150 g

Paczki / sztuki
packets / pcs



6/4

Karton zbiorczy
sztuki / pcsin a carton
master pack



24



CBD Vege Burger

pl

Innowacyjny burger zagościł na stałe w niejednym menu!

Nowość w naszej wegańskiej ofercie - roślinny burger z zawartością CBD oparty wyłącznie na produktach konopnych. W jego składzie znajdziecie nasiona konopi, susz konopny oraz olej CBD. Już dziś spróbuj naszego CBD Vege Burgera.

Do produkcji używamy jedynie najwyższej jakości certyfikowanych produktów konopnych.

Skład: Woda, **substancja teksturująca białko pszenicy (Gluten)**, olej rzepakowy, białko fasoli, nasiona konopi, susz konopny, białko grochu, substancja zagęszczająca: metyloceluloza, skrobia ziemniaczana, aromaty, przyprawy, olej konopny.

100%
Vegan



en

CBD Vege Burger

The innovative burger has permanently entered the menu!

A novelty in our vegan range - a plant-based burger with CBD, based solely on hemp products. As ingredients you will find hemp seeds, dried hemp and CBD oil. Try our CBD Vege Burger today.

We use only certified hemp of the highest quality.

Composition: Water, **wheat protein texturiser (Gluten)**, rapeseed oil, bean protein, hemp seeds, dried hemp, pea protein, thickener agent: methycellulose, potato starch, aromas, spices, hemp oil.

Przygotowanie



Frytura / in frying fat
170°C
3 min / minutes

Data przydatności
Expiry date



12 miesięcy
12 months

Waga
Weight



150 g

Paczki / sztuki
packets / pcs



6/4

Karton zbiorczy
sztuki / pcsin a carton
master pack



24



Sposób przygotowania dotyczy produktu zamrożonego. Nie należy rozmrażać produktu przed przygotowaniem. The method of preparation applies to a frozen product. Do not defrost the product before preparation.

W 100% wegański burger o smaku Wołowiny!

Bez nabiału i produktów
pochodzenia zwierzęcego!

Vegetarians
& Vegans!



100% ROŚLINNE PRODUKTY



Bez mięsa, o smaku mięsa!

No meat, with the taste of meat!



pl

Co to za jedzenie?

Rozumiejąc potrzeby naszych Klientów stworzyliśmy unikatowy produkt. WTF Burgers to alternatywa dla wegan tęskniących za smakiem mięsa.

W 100% burgery roślinne oparte na białkach roślinnych do złudzenia przypominające smak mięsa.

Już dziś na twym stole może zagościć: wegańska ryba, wegański kurczak lub wegański burger wołowy.

Brzmi niewiarygodnie?

A jednak niemożliwe stało się możliwe. Wyraźna struktura przypomina do złudzenia mięso, doskonała soczystość smak sprawiają, że nawet wytrawny mięsożerca może ulec złudzeniu, że je mięso.

W naszej gamie produktów znajdziecie także produkty bezglutenowe i nie zawierające soi.

Już dziś zakosztuj w nowym. Spróbuj, zainspiruj się i pokochaj!

en

What's this food, you ask?

We Understand the needs of our clients, so we created a unique product. WTF Burgers is the perfect alternative for Vegans who miss the taste of meat.

These 100% vegetarian burgers are based on textured proteins which gives them the illusion resembling the taste of real meat.

Today, vegan fish, vegan chicken or vegan beef burger can find its way to your dining table.

Does it sound impossible to you?

And yet, we turned the impossible into the possible. Firm structure and superb succulence would fool even the expert meat lover.

Amongst our range of products, you will find gluten-free and soy-free products.

Try something new today. Taste it, be inspired and fall in love.

pl

WTF WEGAŃSKI BURGER O SMAKU WOŁOWINY

Jeśli mimo wegańskich przekonań wciąż tęsknicie za smakiem doskonałego wołowego burgera, powinniście spróbować WTF burgera o smaku wołowiny. Do złudzenia przypomina on nie tylko aromat, ale również konsystencję prawdziwego, wołowego burgera.

DOSKONAŁY SMAK, WYCZUWALNA STRUKTURA, NAŚLADUJĄCA MIĘSO, a przy tym w 100% wegański, nie zawierający soi i laktozy!

en

WTF VEGAN BEEF FLAVOURED BURGER



100%
Vegan



Is that possible? With us, yes, it is!

If, despite your vegan beliefs, you still miss the taste of the perfect piece of fish, easy peasy. Are you dying for a fish? Easy-peasy. If you are in a mood for a crispy, golden brown fish without fish, try our latest WTF Fish-flavoured Burger. 100% vegan. Crunchy all the way.

EXCELLENT TASTE, INCREDIBLE MEAT-LIKE TEXTURE, and yet 100% vegan, soy-free and lactose-free.

1. WTF wołowy oparty na teksturowanym białku słonecznika

gluten-free
soy-free
lactose-free

Skład: woda, *teksturat białka słonecznikowego (18%)*, olej roślinny rzepakowy, białko roślinne z fasoli (8,9%), białko roślinne z grochu (1,6%), substancja zagęszczająca: metyloceluloza, skrobia ziemniaczana, aromaty, przyprawy.



WTF Beef-flavoured Burger based on textured sunflower protein

Composition: water, *sunflower protein texture (18%)*, rapeseed vegetable oil, vegetable protein from beans (8.9%), vegetable protein from peas (1.6%), thickener: methylcellulose, potato starch, flavors, spices.

2. WTF wołowy oparty na teksturowanym białku pszenicznym

soy-free
lactose-free

Skład: woda, *teksturat białka pszenicznego (gluten) (18%)*, olej roślinny rzepakowy, białko roślinne z fasoli (8,9%), białko roślinne z grochu (1,6%), substancja zagęszczająca: metyloceluloza, skrobia ziemniaczana, aromaty, przyprawy.



WTF Beef-flavoured Burger based on textured wheat protein

Composition: water, *wheat protein texture (gluten) (18%)*, rapeseed vegetable oil, vegetable protein from beans (8.9%), vegetable protein from peas (1.6%), thickener: methylcellulose, potato starch, flavorings, spices.



WTF
What The Food

No meat,
with the taste
of meat!

Od dziś możesz wybierać
z 3 różnych burgerów.

From today you can choose
from three different burgers.

3. WTF wołowy oparty na teksturowanym białku grochowym

gluten-free
soy-free
lactose-free

Skład: woda, teksturat białka grochowego (18%), olej roślinny rzepakowy, białko roślinne z fasoli (8,9%), białko roślinne z grochu (1,6%), substancja zagęszczająca: metyloceluloza, skrobia ziemniaczana, aromaty, przyprawy.

WTF Beef-flavoured Burger based on textured pea protein

Composition: water, pea protein texture (18%), rapeseed vegetable oil, vegetable protein from beans (8.9%), vegetable protein from peas (1.6%), thickener: methylcellulose, potato starch, flavors, spices.



Sposób przygotowania dotyczy produktu zamrożonego. Nie należy rozmrażać produktu przed przygotowaniem. The method of preparation applies to a frozen product. Do not defrost the product before preparation.

Przygotowanie
Preparation



Frytura / in frying fat
170°C
3 min / minutes

Przygotowanie
Preparation



Grill kontaktowy
Contact grill
180°C - 4 min / minutes

Data przydatności
Expiry date



12 miesięcy
12 months

Waga
Weight



150 g

Paczki / sztuki
packets / pcs



6/4

Karton zbiorczy
sztuki / pcsin a carton
master pack



24





WTF
What The Food

WTF WEGAŃSKI BURGER O SMAKU KURCZAKA

pl

Jest tak wiele możliwości...

Jeśli szukacie substytutu mięsa drobiowego, czas spróbować naszego WTF burgera o smaku kurczaka. Jest mięciutki, zarazem delikatny w smaku. WTF o smaku kurczaka możecie serwować jako samodzielne wegańskie danie z dodatkiem warzyw lub jako pysznie chrupiący, dobrze znany burger.

Doskonały smak przypominający kurczaka, wyczuwalna struktura, naśladowująca mięso, a przy tym w 100% wegański.

Skład: woda, **teksturowane białko sojowe (16%)**, olej roślinny rzepakowy, **koncentrat białka sojowego (6,6%)**, **błonnik pszenny (3,7%)**, aromaty, substancje zagęszczające: metyloceluloza, guma celulozowa; sól, ocet wegański, glukoza, regulatory kwasowości: kwas mlekowy, mleczan wapnia.

en

WTF VEGAN CHICKEN FLAVOURED BURGER



No meat, with the taste of meat!

There are so many possibilities... If you are looking for a poultry meat substitute, we offer you the WTF Chicken-flavoured Burger. Soft and delicate in flavour, it can be enjoyed on its' own as a complete vegan dish or in a sandwich.

Composition: water, **textured soy protein (16%)**, rapeseed vegetable oil, **soy protein concentrate (6.6%)**, **wheat fiber (3.7%)**, flavors, thickening agents: methylcellulose, cellulose gum; salt, vegan vinegar, glucose, acidity regulators: lactic acid, calcium lactate.



Sposób przygotowania dotyczy produktu zamrożonego. Nie należy rozmrażać produktu przed przygotowaniem. The method of preparation applies to a frozen product. Do not defrost the product before preparation.

Przygotowanie
Preparation



Frytura / in frying fat
170°C
3 min / minutes

Data przydatności
Expiry date



12 miesięcy
12 months

Waga
Weight



150 g

Paczki / sztuki
packets / pcs



6/4

Karton zbiorczy
sztuki / pcsin a carton
master pack



24



WTF What The Food

WTF WEGAŃSKI BURGER O SMAKU RYBY

pl

Tylko u nas!

Dla amatorów smaku ryb przygotowaliśmy specjalny wegański burger o smaku dorsza. My znaleźliśmy specjalnie dla Was rozwiązanie i to w formie burgera! Jeśli macie chrapkę na chrupiącą, rumianą rybkę, bez rybki spróbujcie naszego najnowszego WTF burgera (bez rybki). Aromatyczne i smaczne kotlety o smaku ryby. Doskonale chrupiące, soczyste kotleczki są w 100% wegańskie, nie zawierają nabiału, ani białka zwierzęcego.

Skład: woda, **teksturowane białko sojowe (16%)**, olej roślinny rzepakowy, **koncentrat białka sojowego (6,6%)**, **błonnik pszenny (3,7%)**, aromaty, substancje zagęszczające: metyloceluloza, guma celulozowa; sól, ocet wegański, glukoza, regulatory kwasowości: kwas mlekowy, mleczan wapnia.

en

WTF VEGAN FISH FLAVOURED BURGER



No fish, with the taste of fish!

Do we really need to talk you into it? If, despite your vegan beliefs, you still miss the taste of the perfect piece of fish, easy peasy. Are you dying for a fish? Easy-peasy. If you are in a mood for a crispy, golden brown fish without fish, try our latest WTF Fish-flavoured Burger. 100% vegan. Crunchy all the way.

Composition: water, **textured soybean targets (16%)**, rapeseed vegetable oil, **soy protein concentrate (6.6%)**, **wheat fiber (3.7%)**, flavorings, cellulose concentrates: methylcellulose, cellulose gum; salt, vegan vinegar, glucose, regulating acidity: lactic acid, calcium lactate.

Przygotowanie
Preparation



Data przydatności
Expiry date



Waga
Weight



Paczki / sztuki
packets / pcs



Karton zbiorczy
sztuki / pcsin a carton
master pack



Frytura / in frying fat
170°C
3 min / minutes

12 miesięcy
12 months

150 g

6/4

24



Sposób przygotowania dotyczy produktu zamrożonego. Nie należy rozmrażać produktu przed przygotowaniem. The method of preparation applies to a frozen product. Do not defrost the product before preparation.

NOWOŚĆ
W OFERCIE

NEW
IN OUR OFFER



FRYTKI Z BATATÓW

pl

Idealnie chrupiące

Frytki z batatów to zdrowa i ciekawa alternatywa dla tradycyjnych frytek ziemniaczanych. Doskonale chrupiące, słodkie rozplývające się w ustach.

Mogą stanowić doskonały dodatek do innych potraw lub samodzielne danie, szczególnie w akompaniamencie ciekawych, zdrowych dipów.

Sposób przygotowania dotyczy produktu zamrożonego. Nie należy rozmrażać produktu przed przygotowaniem. The method of preparation applies to a frozen product. Do not defrost the product before preparation.



Frytownica
175°C



3,5-4,5 min

Piekarnik
220°C



15-20 min

Airfryer
180°C



10 min

Data
przydatności
Expiry date



12 miesięcy
12 months

Waga
Weight



2,5 kg

Paczki / karton
Packets / a carton



4

Karton zbiorczy
Carton weight



10 kg

SWEET POTATO FRIES


en

Perfectly crispy

Sweet potato fries are a healthy and interesting alternative to traditional potato fries. Perfectly crispy and sweet, they melt in your mouth.

They make an excellent addition to lots of meals or are great on their own, especially with some tasty and healthy dips.

NASZE PRODUKTY / Our Products

Nazwa produktu Product name	Masa sztuki Weight	Ilość w paczce Quantity in package	Paczek w kartonie Amount in box	Sztuk w kartonie Pieces in box	Kartonów na warstwie Number of the layer	Kartonów na palecie Box on the pallet	Masa paczki Package weight	Masa kartonu Box weight	Dodatkowe inf. Additional info
Vege Burger z Czerwonej Fasoli Red Bean Vegan Burger	100 g	6 szt.	6	36	8	120	0,60 kg	3,60 kg	 
	200 g*	4 szt.	4	16	8	120	0,80 kg	3,20 kg	
Falafel Burger Falafel Burger	100 g	6 szt.	6	36	8	120	0,60 kg	3,60 kg	 
Vege Burger z Buraka Beetroot Vegan Burger	150 g	4 szt.	6	24	8	120	0,60 kg	3,60 kg	  
CBD Vege Burger Cannabis Vege Burger	150 g	4 szt.	6	24	8	120	0,60 kg	3,60 kg	 
WTF Wegański Burger o smaku Kurczaka WTF Vegan Chicken-flavoured Burger	150 g	4 szt.	6	24	8	120	0,60 kg	3,60 kg	
WTF Bezglutenowy Wegański Burger o smaku Wołowy oparty na teksturowanym białku słonecznika WTF Gluten-free Vegan Beef-flavoured Burger based on textured sunflower protein	150 g	4 szt.	6	24	8	120	0,60 kg	3,60 kg	  
WTF Wegański Burger o smaku Wołowy oparty na teksturowanym białku pszenicznym WTF Vegan Beef-flavoured Burger based on textured wheat protein	150 g	4 szt.	6	24	8	120	0,60 kg	3,60 kg	 
WTF Wegański Burger o smaku Wołowy oparty na teksturowanym białku grochowym WTF Vegan Beef-flavoured Burger based on textured pea protein	150 g	4 szt.	6	24	8	120	0,60 kg	3,60 kg	 
WTF Wegański Burger o smaku Ryby WTF Vegan Fish-flavoured Burger	150 g	4 szt.	6	24	8	120	0,60 kg	3,60 kg	
Frytki z batatów Sweet potato fries	-	-	4	-	9	63	2,5 kg	10 kg	  

*Produkt dostępny na indywidualne zamówienie. / Product available for individual order.



Adres / Address:

Vege Concept

ul. Ciosnowska 74C
95-100 Zgierz, Poland

+ 48 42 714 00 00
biuro@vegeconcept.eu



BEZ SOI
SOY FREE



BEZGLUTENOWY
GLUTEN FREE



BEZ LAKTOZY
LACTOSE FREE



GŁĘBOKO MROŻONE
DEEP FROZEN

 Znajdź nas na
Facebooku
@VegeConcept

Falafel Burger

Falafel Burger

**Vege Burger
z Czerwonej Fasoli**

Red Bean Vegan Burger

**WTF Wegański
Burger o smaku Kurczaka**

WTF Vegan
Chicken-flavoured Burger

Vege Burger z Buraka

Beetroot Vegan Burger

**WTF Wegański Burger
o smaku Ryby**

WTF Vegan
Fish-flavoured Burger

**WTF Wegański Burger
o smaku Wołowiny**

WTF Vegan
Beef-flavoured Burger





Vege 
Concept



**ROŚLINNE
BURGERY
NA 100%**

www.vegeconcept.eu