

Vege Concept

W 100% roślinne burgery



WWW.VEGECONCEPT.EU



To produkty

dla wegetarian i wegan
oraz miłośników nowych smaków...

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 smacznych, 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.



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

WWW.VEGECONCEPT.EU

New products

for Vegetarians, Vegans
and new food lovers...

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.** 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!



**Czasami warto pomyśleć
nad urozmaiceniu 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.

WTK
What The Food

**Od dziś bezmięsna
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 burgerożercą
bez wyrzutów sumienia.

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



**To alternatywa dla wegan,
ale także smaczny kąsek
dla miłośników mięsa!**





Vege Burger Z CZERWONEJ FASOLI

pl

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 pszeniczny**, 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 różnią 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.



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.

RED BEAN Vegan Burger

en

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.

Przygotowanie Preparation	Data przydatności Expiry date	Waga Weight	Paczki / sztuki packets / pcs	Karton zbiorczy sztuki / pcs in a carton master pack
Frytura / in frying fat 170°C 3 min / minutes	12 miesięcy 12 months	100 g 200 g*	6/6	36

Vegetarians
& Vegans!



100% ROŚLINNE PRODUKTY

Burgery roślinne w 100%

Dla wegeterian i wegan





FALAFEL Burger



100%
Vegan

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, cynamon 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 / pcs in 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.

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 / pcs in 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 konopne, susz konopny oraz olej CBD. Już dziś spróbuj naszego CBD Vege Burgera.

Do produkcji używamy jedynie najwyższej jakości certyfikowanych produktów konopnych.

Skład: Woda, teksturat białka **pszenicznego (gluten, SO2)**, olej roślinny rzepakowy, białko roślinne z fasoli, nasiona konopii, susz konopny, białko roślinne z grochu, substancja zagęszczająca: metyloceluloza, skrobia ziemniaczana, aromaty, przyprawy, olej konopny.

100%
Vegan

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 texture (gluten, SO2)**, rapeseed vegetable oil, vegetable protein from beans, hemp seeds, dried hemp, vegetable protein from peas, thickener: methylcellulose, potato starch, flavorings, 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





To alternatywa dla wegan,
ale także smaczny kasek
dla miłośników mięsa!

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.



en

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, SO2) (18%), olej roślinny rzepakowy, białko roślinne z fasoli (8,9%), białko roślinne z grochu (1,6%), substancja zagęszczająca: metyloceluloza, skrobia ziemniaczana, aromaty, przyprawy.



100%
Vegan

WTF Beef-flavoured Burger based on textured wheat protein

Composition: water, wheat protein texture (gluten, SO2) (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

pl WTF WEGAŃSKI BURGER O SMAKU KURCZAKA

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, naśladująca mięso, a przy tym w tylko 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



W 100% wegański burger
o smaku kurczaka



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 kotleciki 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



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.

**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 rozpływające się w ustach.

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

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.

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

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	Dodat- kowe inf. Additional info
Vege Burger z Czerwonej Fasoli Red Bean Vegan Burger <i>Alergeny / Allergens: Gluten</i>	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 <i>Alergeny / Allergens: Gluten</i>	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 <i>Alergeny / Allergens: Gluten, SO2</i>	150 g	4 szt.	6	24	8	120	0,60 kg	3,60 kg	 
WTF Bezglutenowy Wegański Burger o smaku Wołownicy 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 Wołownicy oparty na teksturowanym białku pszenicznym WTF Vegan Beef-flavoured Burger based on textured wheat protein <i>Alergeny / Allergens: Gluten, SO2</i>	150 g	4 szt.	6	24	8	120	0,60 kg	3,60 kg	 
WTF Wegański Burger o smaku Wołownicy 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 Kurczaka WTF Vegan Chicken-flavoured Burger <i>Alergeny / Allergens: Soja, Gluten</i>	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 <i>Alergeny / Allergens: Soja, Gluten</i>	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
17 • www.vegeconcept.eu



BEZ SOI
SOY FREE



BEZGLUTENOWY
GLUTEN FREE



BEZ LAKTOZY
LACTOSE FREE



GLĘBOKO 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

Scan me



**ROŚLINNE
BURGERY
NA 100%**

www.vegeconcept.eu