

Vege  
Concept

# W 100% roślinne burgery

dla wegetarian  
i wegan



[WWW.VEGECONCEPT.EU](http://WWW.VEGECONCEPT.EU)



pl

## 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...**

**Masz pytania?**

Zeskanuj kod QR i skontaktuj się z nami.

Chętnie pomożemy.



# 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 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 zadeklarowanego 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 stanowić zupełnie samodzielne danie. Możesz być burgerozercą bez wyrzutów sumienia.

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



Vege  
Concept

Vege  
Burger



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



## Vege Burger Z CZERWONEJ FASOLI



pl

## RED BEAN Vegan Burger

en

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 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.

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.

**Ingredients:** 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 The method of preparation



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.

Frytownica 170°C Fryer	Termin przydatności do spożycia Shelf life	Masa Weight	Ilość w paczce Pcs. per unit	Sztuk w kartonie Pcs. per box
				
3 min	12 miesięcy 12 months	100 g 200 g*	6/6	36



100% plant burgers





## FALAFEL Burger



pl

Tylko u nas falafel w formie burgera!

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

Aromat: kardamonu, 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.

### Sposób przygotowania

The method of preparation

Frytownica  
170°C  
Fryer



3 min

Termin przydatności do spożycia  
Shelf life



12 miesięcy  
12 months

Masa  
Weight



100 g

Ilość w paczce  
Pcs. per unit



6/6

Sztuk w kartonie  
Pcs. per box



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.

## FALAFEL Burger

en

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.

**Ingredients:** 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.

## 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 ćwikłowy gotowany (87%), płatki ziemniaczane, błonnik cytrusowy, substancja zagęszczająca: metyloceluloza, sól, przyprawy, aromat cebuli.



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.

Sposób przygotowania  
The method of preparation

Frytownica  
170°C  
Fryer



3 min

Termin  
przydatności  
do spożycia  
Shelf life



12 miesięcy  
12 months

Masa  
Weight



150 g

Ilość  
w paczce  
Pcs. per unit



6/4

Sztuk  
w kartonie  
Pcs. per box



24

## BEETROOT Vegan Burger

en

Beeroot Vegan Burger Tryjit. 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.**

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





WTF BURGERY  
ROŚLINNE W 100%  
100% Plant Burgers

WTF VEGAN BURGER



O SMAKU MIĘSA!  
NO MEAT, WITH THE TASTE OF MEAT!



## 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!



100% Vegan



## WTF wołowy oparty na teksturowanym białku grochowo-pszenicznym

**Skład:** woda, **teksturowane białko grochu (17%)**, olej rzepakowy (15%), błonnik pszenny (4%), aromaty naturalne, stabilizator - metyloceluloza, aromaty, sól, susz buraczany, ocet buforwany E267, przyprawy, kwas mlekowy w proszku.

en

# WTF VEGAN BEEF FLAVOURED BURGER



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.**



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.

Sposób przygotowania  
The method of preparation

Frytownica 170°C Fryer	Grill kontaktowy 180°C Contact grill	Termin przydatności do spożycia Shelf life	Masa Weight	Ilość w paczce Pcs. per unit	Sztuk w kartonie Pcs. per box
3 min	4 min	12 miesięcy 12 months	150 g	6/4	24



soy-free  
lactose-free

## WTF Beef flavoured Burger

based on textured pea and wheat protein

**Ingredients:** water, **textured pea protein (17%)**, rapeseed oil (15%), wheat fibre (4%), natural flavours, stabiliser - methylcellulose, flavours, salt, dried beetroot, buffered vinegar E267, spices, lactic acid powder.





100% Plant  
Chicken Flavoured Burger



**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 buforowany E267, 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.

**Ingredients:** water, **textured soy protein (16%)**, rapeseed vegetable oil, **soy protein concentrate (6.6%)**, wheat fiber (3.7%), flavors, thickening agents: methylcellulose, cellulose gum; salt, buffered vinegar E267, glucose, acidity regulators: lactic acid, calcium lactate.

**Sposób przygotowania**  
The method of preparation

Frytownica  
170°C  
Fryer



3 min

Termin  
przydatności  
do spożycia  
Shelf life



12 miesięcy  
12 months

Masa  
Weight



150 g

Ilość  
w paczce  
Pcs. per unit



6/4

Sztuk  
w kartonie  
Pcs. per box



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.



## FRYTKI Z BATATÓW

pl

### Idealnie chrupiące

Frytki z batatów to zdrowa i ciekawa alternatywa dla tradycyjnych frytek ziemniaczanych. Doskonale chrupiące, słodkie rozpylające 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.

Sposób przygotowania  
The method of preparation

Frytownica  
175°C  
Fryer



3,5-4,5 min

Piekarnik  
220°C  
Oven



15-20 min

Frytownica powietrzna  
180°C  
Airfryer



10 min

Termin przydatności do spożycia  
Shelf life



12 miesięcy  
12 months

Masa  
Weight



2,5 kg

Paczki/karton  
Packets/ a carton



4

Masa kartonu  
Box 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 per pcs.	Ilość w paczce Pcs. per unit	Paczek w kartonie Units per box	Sztuk w kartonie Pcs. per box	Kartonów na warstwie Boxes per layer	Kartonów na palecie Boxes per pallet	Masa paczki Unit weight	Masa kartonu Box weight	Dodatkowe inf. Additional info
<b>Vege Burger z Czerwonej Fasoli</b> 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	
<b>Falafel Burger</b> Falafel Burger <i>Alergeny / Allergens: Gluten</i>	100 g	6 szt.	6	36	8	120	0,60 kg	3,60 kg	 
<b>Vege Burger z Buraka</b> Beetroot Vegan Burger	150 g	4 szt.	6	24	8	120	0,60 kg	3,60 kg	  
<b>WTF Wegański Burger o smaku Wołowiny</b> WTF Vegan Beef-flavoured Burger	150 g	4 szt.	6	24	8	120	0,60 kg	3,60 kg	 
<b>WTF Wegański Burger o smaku Kurczaka</b> 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	
<b>Frytki z batatów</b> Sweet potato fries	-	-	4	-	9	63	2,5 kg	10 kg	  

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



**BEZ SOI**  
SOY FREE



**BEZGLUTENOWY**  
GLUTEN FREE



**BEZ LAKTOZY**  
LACTOSE FREE



**GLĘBOKO MROŻONE**  
DEEP FROZEN

## Opakowania / Packaging

[pl] Dla zachowania kształtu i jakości nasze burgery pakujemy w specjalne opakowania jednostkowe i kartony zbiorcze.

[en] To maintain their shape and quality, we pack our burgers in special individual packaging and collective cartons.



Adres / Address:

**Vege Concept**

ul. Ciosnowska 74C  
95-100 Zgierz, Poland

tel.: + 48 42 714 00 00

e-mail: [biuro@vegeconcept.eu](mailto:biuro@vegeconcept.eu)

[www.vegeconcept.eu](http://www.vegeconcept.eu)

## Masz pytania?

Skontaktuj się z nami chętnie pomożemy



 Znajdź nas na Facebooku

@VegeConcept

# 100% plant burgers



## 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 Wołowiny

WTF Vegan  
Beef-flavoured Burger

Zeskanuj / Scan me!

