

ENG: Veggie Garum

Liquid vegetable seasoning

What is Garum?

A sustainable, 100% natural flavour enhancer - full of umami and additive-free - that can be used as a substitute for salt, stock or even sugar.

Originally used as a fermented fish sauce in ancient Rome, we have reinterpreted and developed this versatile seasoning in different flavours.

Advantages:

- 100% natural - Free from artificial flavours and additives.
- Microbiome friendly - Garum is unpasteurised, rich in essential nutrients and contains live bacterial cultures that can be beneficial to the microbiome. As a prebiotic, it can help promote healthy gut flora. It also contains vitamins and antioxidants that can have a positive effect on health.
- Food recovery - By using ingredients that would normally be discarded for aesthetic reasons or lack of use, we are helping to conserve resources and reduce waste, bringing a true circular product to the shelf
- Less salt - Garum contains up to 7x less salt than comparable seasoning sauces and bouillons.
- Intense taste experience - The taste on the tongue is intensified for up to 2 minutes due to the high umami concentration
- Convenience - Easy and intuitive to use

Taste: Intense umami profile that gives a textural flavor experience normally found only in protein meat seasoning sauces.

Ideal for: Excellent for marinating veggies, enriching soups and sauces. A superb choice for seasoning rice, pasta & vegetables.

Usage: Dissolve 1 portion in 100ml of water for broth. Use 1 portion for 100g of sauce, or to marinate 200g of veggies.

Target group: For vegetarians or vegans, without animal ingredients. For people who want an intense taste result without resorting to products with high salt content.

Ingredients

Onions (30%), carrots (20%), beans (20%), celery (5%), fermented barley, salt.

Applied sustainability: The vegetables are obtained from unsaleable stock.

Technical specifications:

Packaging	250ml, PET, 125mm x 60.9mm, 325g, 12 bottles per box
	750ml, PET, 210mm x 75mm, 930g, 6 bottles per box
Materials	Cap: ALU 41, Aluminum, Alluminio

Bottle: PET 1, Plastic, Plastica
 Servings 1 serving = 6 grams
 = 198 servings per liter, approx. 150 servings for 750ml, approx.
 48 for 250ml
 Best before date 2 years
 Storage unrefrigerated, even if opened
 HACCP approved
 CE 10945/2023

Nutrition facts / Nährwertinformation / Informazioni Nutrizionali (Per/pro/per 100ml)	Veggie Garum
Energy / Energie / Energia	335kJ/79kcal
Fat / Fett / Grassi	1g
of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren / di cui acidi grassi saturi	<0.5g
Carbohydrates / Kohlenhydrate / Carboidrati	10g
of which sugar / davon Zucker / di cui zuccheri	<0.5g
Protein / Eiweiss / Proteine	7.5g
Salt / Salz / Sale	11.7g

DE: Veggie Garum

Gemüse Würzsauce

Was ist Garum?

Ein nachhaltiger, 100% natürlicher Geschmacksverstärker - voller Umami und ohne Zusatzstoffe - mit denen man wahlweise Salz, Bouillon oder sogar Zucker substituieren kann.

Ursprünglich als fermentierte Fischsauce im antiken Rom eingesetzt, haben wir dieses versatile Würzmittel in verschiedenen Geschmacksrichtungen neu interpretiert und weiterentwickelt.

Vorteile:

- 100% natürlich - Frei von künstlichen Aromen und Zusätzen
- Mikrobiom freundlich - Garum ist unpasteurisiert, reich an essentiellen Nährstoffen und enthält lebendige Bakterienkulturen, die für das Mikrobiom vorteilhaft sein können. Als Präbiotikum kann es zur Förderung einer gesunden Darmflora beitragen. Darüber hinaus enthält es Vitamine und Antioxidantien, die eine positive Auswirkung auf die Gesundheit haben können
- Food recovery - Indem wir Zutaten verwenden, die aus ästhetischen Gründen oder aufgrund mangelnder Verwendungsmöglichkeiten normalerweise aussortiert werden würden, tragen wir zur Schonung von Ressourcen und zur Reduzierung von Abfällen bei und bringen ein echtes Kreislaufprodukt ins Regal
- Weniger Salz - Garum enthält bis zu 7x weniger Salz als vergleichbare Würzsaucen und Bouillons
- Intensives Geschmackserlebnis - Der Geschmack auf der Zunge wird durch die hohe Umamikonzentration bis zu 2 Minuten lang verstärkt
- Convenience - Einfach und intuitiv in der Anwendung

Geschmack: Intensives Umamiprofil, das ein textuelles Geschmackserlebnis gibt, welches normalerweise nur in proteinhaltigen Fleischwürzsaucen gefunden werden kann.

Ideal für: Zum Marinieren von Gemüse, zum Anreichern von Suppen und Saucen. Super zum Würzen von Reis, Nudeln und Gemüse.

Anwendung: 1 Portion in 100ml Wasser auflösen, zu 100g Sauce beifügen, oder zum Marinieren von 200g Gemüse.

Zielgruppe: Für Vegetarier oder Veganer, ohne tierische Zutaten. Für Personen, die ein intensives Geschmacksergebnis wünschen, ohne auf Produkte mit hohem Salzgehalt zurückgreifen zu müssen.

Zutaten

Zwiebeln (30%), Karotten (20%), Bohnen (20%), Sellerie (5%), fermentierte Gerste, Salz.

Gelebte Nachhaltigkeit: Das Gemüse wird aus nicht verkaufsfähigem Bestand bezogen.

Technische Angaben:

Verpackungen	250ml, PET, 125mm x 60.9mm, 325g, 12 Flaschen pro Box 750ml, PET, 210mm x 75mm, 930g, 6 Flaschen pro Karton
Materialien	Verschluss: ALU 41, Aluminium Flasche: PET 1, Plastik
Portionen	1 Portion = 6 Gramm = 198 Portionen pro Liter, ca. 150 Portionen bei 750ml, ca. 48 bei 250ml
MHD	2 Jahre
Lagerung	ungekühlt, auch wenn geöffnet
HACCP	erfüllt
CE	10945/2023

Nutrition facts / Nährwertinformation / Informazioni Nutrizionali (Per/pro/per 100ml)	Veggie Garum
Energy / Energie / Energia	335kJ/79kcal
Fat / Fett / Grassi	1g
of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren / di cui acidi grassi saturi	<0.5g
Carbohydrates / Kohlenhydrate / Carboidrati	10g
of which sugar / davon Zucker / di cui zuccheri	<0.5g
Protein / Eiweiss / Proteine	7.5g
Salt / Salz / Sale	11.7g

IT: Veggio Garum

Condimento vegetale

Che cos'è Garum?

Un esaltatore di sapidità sostenibile e naturale al 100% - ricco di umami e privo di additivi - che può essere utilizzato come sostituto del sale, del brodo o persino dello zucchero.

Originariamente utilizzato come salsa di pesce fermentata nell'antica Roma, abbiamo reinterpretato e sviluppato questo condimento versatile in diversi gusti.

Vantaggi:

- 100% naturale - Senza aromi e additivi artificiali.
- Adatto al microbioma - Garum non è pastorizzato, è ricco di nutrienti essenziali e contiene colture batteriche vive che possono essere benefiche per il microbioma. Come prebiotico, può contribuire a promuovere una flora intestinale sana. Contiene inoltre vitamine e antiossidanti che possono avere un effetto positivo sulla salute.
- Recupero degli alimenti - Utilizzando ingredienti che normalmente verrebbero scartati per motivi estetici o per mancanza di utilizzo, contribuiamo a conservare le risorse e a ridurre gli sprechi, portando sugli scaffali un vero prodotto circolare.
- Meno sale - Garum contiene fino a 7 volte meno sale rispetto a salse da condimento e bouillons comparabili.
- Esperienza di gusto intensa - Il sapore sulla lingua si intensifica fino a 2 minuti grazie all'elevata concentrazione di umami.
- Convenienza - Facile e intuitivo da usare

Gusto: Profilo umami intenso che offre un'esperienza di gusto testuale normalmente presente solo nelle salse per condimenti proteici a base di carne.

Ideale per: Per marinare le verdure, arricchire zuppe e salse. Ottimo per condire riso, pasta e verdure.

Uso: Sciogliere 1 porzione in 100 ml di acqua, aggiungere a 100 g di salsa o per marinare 200 g di verdure.

Gruppo target: Per vegetariani o vegani, senza ingredienti di origine animale. Per chi desidera un risultato di gusto intenso senza dover ricorrere a prodotti ad alto contenuto di sale.

Ingredienti

Cipolle (30%), carote (20%), fagioli (20%), sedano (5%), orzo fermentato, sale.

Sostenibilità in azione: Le verdure provengono da stock invendibili.

Specifiche tecniche:

Confezione: 250ml, PET, 125mm x 60,9mm, 325g, 12 bottiglie per scatola.
750ml, PET, 210mm x 75mm, 930g, 6 bottiglie per scatola.

Materiali Tappo: ALU 41, Alluminio
Bottiglia: PET 1, Plastica

Dosi 1 porzione = 6 grammi
= 198 porzioni per litro, circa 150 porzioni per 750ml, circa 48 per 250ml

Da consumarsi preferibilmente entro 2 anni

Immagazzinamento Conservare non refrigerato, anche se aperto

HACCP Conforme alla normativa HACCP

CE 10945/2023

Nutrition facts / Nährwertinformation / Informazioni Nutrizionali (Per/pro/per 100ml)	Veggie Garum
Energy / Energie / Energia	335kJ/79kcal
Fat / Fett / Grassi	1g
of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren / di cui acidi grassi saturi	<0.5g
Carbohydrates / Kohlenhydrate / Carboidrati	10g
of which sugar / davon Zucker / di cui zuccheri	<0.5g
Protein / Eiweiss / Proteine	7.5g
Salt / Salz / Sale	11.7g