



Fersk vegetar med
fantastisk smak



Vegetar for enhver smak

Familien Schönemyr ville lage vegetarisk mat som hadde det beste fra begge verdener. Svaret på den utfordringen var en helt ny oppfinnelse klekket ut av Lasse, som sammen med kona Pia og sønnen Hampus, utgjør hjerte og hjerne i Vegme. Familien hadde allerede eksperimentert på området og kaldrøkt i mindre skala, og med stor suksess. For den første kunden var Mathias Dahlgren, som da var kjøkkensjef på matsalen på Grand Hôtel i Stockholm, et sted med to Michelin-stjerner.

Dette vegetarproduktet var for godt til at kun noen få gourmetgjester skulle få glede av det. Så nå kom den sunne matens svar på Petter Smart på banen med sin kaldrøkingmaskin. Den bruker Ekte Røk, men uten at sluttproduktet smaker røk. Det man kjenner er den umiskjennelige smaken av UMAMI, som er typisk for kjøttprodukter.

Lasse Schönemyrs CV består av en spennende kombinasjon av restaurantdrift på gourmetrestauranter à la Sheraton og oppfinner hos Chalmer Innovation i Göteborg. En bedre bakgrunn for å revolusjonere vegetarmatbransjen er det vanskelig å tenke seg. Sammen med kona Pia og sønnen Hampus setter de vegetarisk gourmet på kartet. Ikke minst spisekartet.

En fersk avtale

BAMA Storkjøkken ønsker å gjøre Norge ferskere, sunnere og mer bærekraftig, og mange kjøkkensjefer ønsker å gjøre det samme med hotellene, restaurantene og kantinene sine. Ikke bare ved hjelp av råvarer innen frukt og grønt, men også ved hjelp av soyabaserte alternativer til kjøtt.

Når det gjelder det familien Schönemyr har gjort med Vegme, er vi både sjarmert og imponert. Hva de får til av vegetariske smaker er helt utrolig. Siden smak er det aller viktigste for oss i BAMA Storkjøkken, er vi veldig fornøyd med å ha enerett på Vegmeproduktene i Norge.

Soyaproteiner er ifølge Verdens helseorganisasjon (WHO) likeverdig med animalsk protein når det gjelder ernæringskvalitet, og scorer mye bedre enn kjøtt når det gjelder bærekraft. Jord, vann og energi utnyttes bedre, og utslippet av klimagasser er langt færre.

Alle våre produkter er merket med:



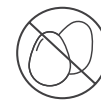
VEGETAR



GLUTENFRI



UTEN MELK



UTEN EGG



EUROPEISKE
SOYABØNNER

Tips

Denne varianten er ferdig krydret og er det perfekte fyllet til burger, wraps eller sandwich. Serveres gjerne med rødløk aromatisert med kaldrøkt vann og en fyldig coleslaw på råkost og vegme eggfri majones.

Anbefalte tilleggsprodukter

- Server gjerne med Vegme eggfri majones, chili-aioli eller aioli
- Sprø isberg eller romanosalat

Kan rives av og brukes på

buffeten!

Pulled

VEGETAR

Pulled har blitt veldig populært. Et deilig produkt som i dette tilfellet er basert på veganske, og ikke animalske, proteiner. Men det er likevel dyrisk godt!

Vegme-produktene skreddersys av kokkefamilien Schönemyr, og de kan tilsettes ulike smaker. Et eksempel på vellykket smakstilsetning er Marinert Pulled.

MARINERT
Pulled
VEGETAR

Anbefalte tilleggsprodukter

- Vegme eggfri majones
- Råkostblanding
- Strimlet grønnkål

Tips

Til salatsdisken som den er eller til topping på lunsjtallerken sammen med sprø salat, tomat, avokado, fiken og granateple.



Anbefalte tilleggsprodukter

- Byggryn med smokey paprika
- Salatblanding lux

Tips

Bites bør stekes på middels varme. Tilsett saus og trekk noen minutter før servering.

Prøv bites i ratatouille, i en tikka masala eller i bourguignonsaus. Eller hvorfor ikke bruke dem i en lun salat?

VEGETAR

Bites

Disse godbitene passer godt sammen med alle sunne og grønne saker. Vi har full kontroll på våre ferske produkter, som kun består av sporbar soya fra Europa.

Nå skal det bli andre boller. For det pågår et proteinskifte i det skandinaviske kjøkken. Vi håper Vegme og vi kan gjøre det litt lettere å finne alternativer til kjøtt.

VEGETAR

Boller

Tips

Stekes på middels varme noen minutter og er klar for servering med frisk salat og saftig tilbehør som guacamole, tzatziki, hummus eller paprikakrem.

Anbefalte tilleggsprodukter

- Vegme eggfri chili-aioli
- Agurk til tzatziki
- Avokado til guacamole
- Ruccula



Poke

MED VEGME BITES

- 4 personer**
500 g Vegme bites
200 g fullkornsrís, eventuelt annen langkornet ris
1 fennikel
1 hvitløksbåt
2 vårløk
1 grønt eple
- Revet skall av 1 lime
4 ss soyasaus
2 ss sesamolje
2 ss sesamfrø
2 stk avokado
200 g bladspinat

Kok ris i en kjele med lettsaltet vann etter anvisning på pakken. Høvl fennikel i tynne skiver og sett til side. Riv hvitløk, skjær vårløk i tynne skiver og kutt eple i terninger. Ha hvitløk, vårløk, epleterninger og limeskall i en bolle sammen med Vegme Bites.

Bland sammen soyasaus, sesamolje og sesamfrø i en liten skål. Hell dressingen i bollen med Vegme Bites. Bland godt. Del avokado i to og ta ut steinen. Bruk en skje og ta avokadokjøttet ut av skallet.

Anrett ris og bladspinat i en dyp tallerken. Legg på høvlet fennikel, avokadobåter og ha Vegmesalaten over. Dryss gjerne litt ekstra sesamfrø og snittet vårløk

Chili

SIN CARNE MED VEGME FARSE NATURELL

- 4 personer**
500 g Vegme farse
500 g røde bønner, gjerne ferdig kokte borlottibønner
500 g hele tomater uten skinn, grovhakket
1 rød paprika
3 løk
5 hvitløksfedd
50 g tomatpuré
- 1 rød chilipepper
1 ts kajennepepper
1 ts kummin
1 ts oregano
Tabasco
Salt
Olje til steking

Stek Vegme farse på middels varme og sett til side. Skjær løk, hvitløk, chilipepper og paprika i små biter og stek i olje i en vid gryte. Tilsett krydder, tomatene, tomatpuré, tabasco og salt. Kok på svak varme under lokk i 20 minutter.

Bland inn kokte bønner, Vegme farse og la det koke ti minutter. Smak til med salt og eventuelt mer tabasco. Server med tradisjonelt tilbehør.

Pulled

VEGME MED GLASSNUDLER

- 4 personer**
400 g Pulled Vegme
1 pk glassnudler
1,5 ss revet ingefær
1–2 hvitløksfedd
2 lime
1 sitron
1 ts sesamolje
2 ss soya (f.eks Ekte Røk kaldrøkt soya)
- 1/2 agurk
4 reddiker
1 potte koriander
2 ss rapsolje
1 dl hakkede salte peanøtter
Rødkål
Sesamfrø

Varm Pulled Vegme i en kasserolle med olje. Bland en vinaigrette på revet ingefær, presset hvitløk, presset lime, presset sitron, sesamolje, kaldrøkt soya og finhakket koriander.

Ta av kasserollen med Pulled Vegme og tilsett vinaigretten. Kok opp rikelig med vann og kok nudlene som anvist på pakken. La nudlene renne av i et dørslag. Anrett alt på et fat og dekorer med sesamfrø, strimlet rødkål, skivede reddiker, peanøtter og eventuelt andre grønnsaker. Fin riv skallet av limen over salaten og server.

Boller

MED ITALIENSK PASTASAUS

- 4 personer**
400 g Vegme boller
1 boks hermetisk tomat
1 dl vann
1/2 terning grønnsaksbuljong
2 sjalottløk
1/2 aubergine
2 hvitløksbåter
2–3 ss olivenolje
- 2–3 ss tomatpuré
1–2 ts sukker
1/2 dl strimlet fersk basilikum
1/2 dl strimlet fersk oregano
Salt og pepper
Evt. rosmarin etter smak

Finhakk løk og hvitløk, og fres i en kasserolle med olje til løken er blank. Tilsett hakkede tomater, rør inn tomatpuré, grønnsaksbuljong og vann. Kok sausen under lokk på svak varme i ca 15 minutter. Smak til med salt og pepper.

Tilsett skivet aubergine, basilikum og oregano og kok i ca 5 minutter før servering. Stek Vegme boller i olje og server med sausen. Topp gjerne med parmesan og server med pasta og en frisk salat.



Anbefalte tilleggsprodukter

- Babyspinat
- Hjertesalat
- Avokado
- Vårløk

Tips

Passer ypperlig i en populær poke-rett.
Bruk Vegme aioli istedet for dressing.
Farsen kan brukes til så mangt. Hva med
vegetarlasagne eller fylte paprika?

VEGETAR

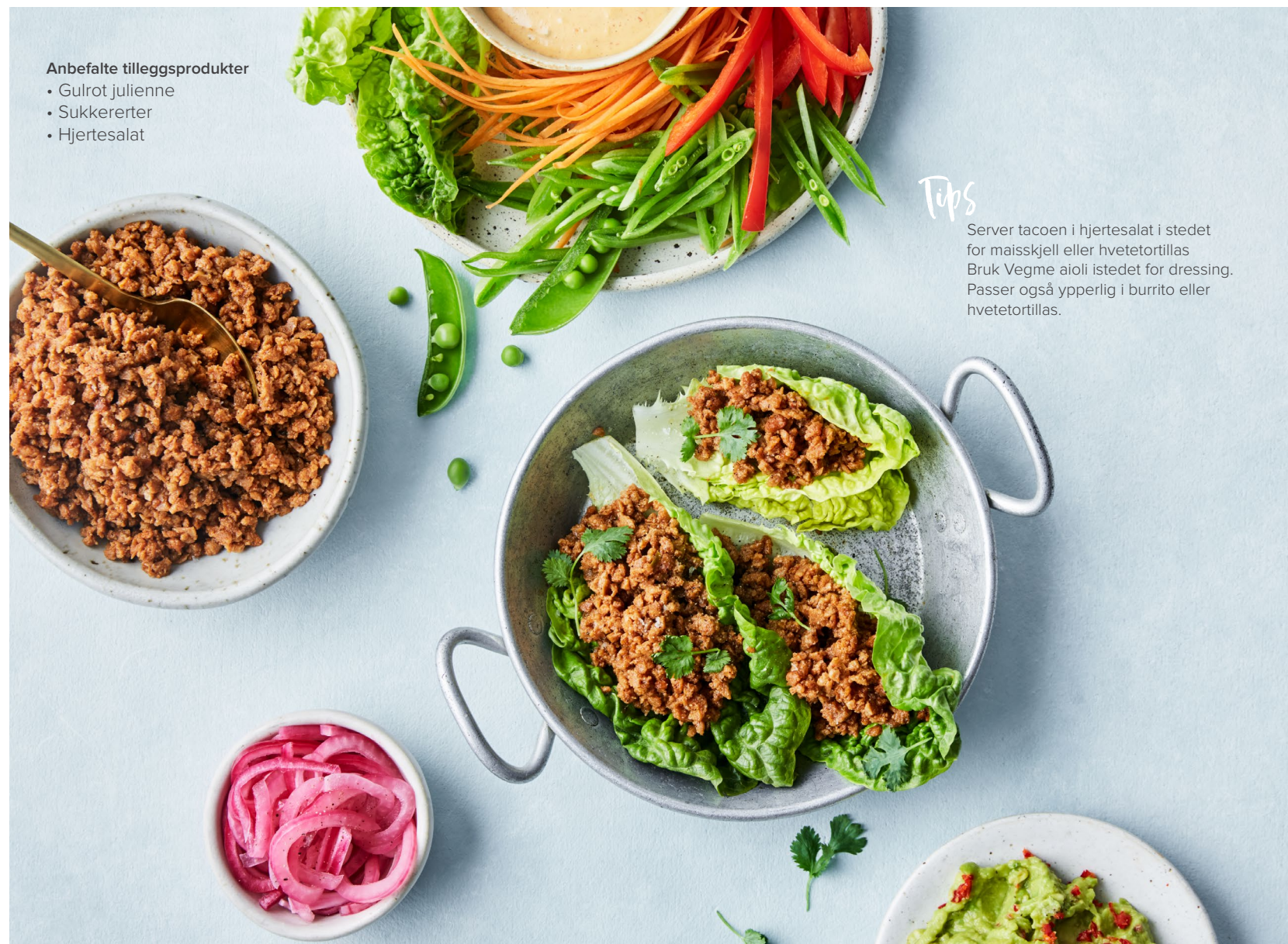
Farse

Dette produktet fungerer til alt fra lasagne og annen pasta til pizza og wraps. Også denne farsen er behandlet med ekte røk, men krydder tilsetter du selv.

Nå kan endelig alle få glede av fredags-tacoen. Selv de mest engasjerte kjøttspiserne kan forhåpentligvis ha glede av denne taco-farsen. Vær så god, forsyn dere!

VEGETAR

Tacofarse



Tips

Hva med Chili sin carne eller en litt hot variant til taco, burritos eller wraps? Prøv den gjerne i en bulgursalat med tomater, agurk, løk og paprika.

Anbefalte tilleggsprodukter

- Bulgursalat
- Borlottibønner
- Avokado
- Frisk koriander
- Tomat

VEGETAR

Chilifarse

Dette er vegetar mat med skikkelig trøkk. Inneholder chili, men har få kalorier og ikke kjøtt, melk, egg eller annet fra dyr, ikke konserveringsmiddel, kolesterol eller GMO.

Utfordringen var å utvikle et matkonsept som kunne glede både veganere og altetende matelskere. Vi håper å kunne overraske ihuga burgerentusiaster positivt.

VEGETAR Burger



Sortiment

Vegme Bites  Prod.nr: 8961-01 Vekt: 2 x 1 kg	Vegme Chilifarse  Prod.nr: 8961-02 Vekt: 2 x 1 kg	Vegme Farse  Prod.nr: 8961-03 Vekt: 2 x 1 kg	Vegme Pulled Marinert  Prod.nr: 8961-04 Vekt: 2 x 1 kg
Vegme Pulled naturell  Prod.nr: 8961-05 Vekt: 2 x 1 kg	Vegme Tacofarse  Prod.nr: 8961-06 Vekt: 2 x 1 kg	Vegme Burger  Prod.nr: 8961-07 Vekt: 2 x 1 kg	Vegme Boller  Prod.nr: 8961-08 Vekt: 2 x 1 kg
Vegme eggfri majones  Prod.nr: 8961-20 Vekt: 6 x 1 l	Vegme eggfri aioli  Prod.nr: 8961-21 Vekt: 6 x 1 l	Vegme eggfri chili aioli  Prod.nr: 8961-22 Vekt: 6 x 1 l	
Vegme kaldrøkt japansk soya  Prod.nr: 8961-34 Vekt: 12 x 250ml	Vegme kaldrøkt vann  Prod.nr: 8961-35 Vekt: 12 x 250ml	Vegme kaldrøkt japansk olje  Prod.nr: 8961-36 Vekt: 12 x 250ml	

Tips

Kaldrøkt vann, kaldrøkt rapsolje og kaldrøkt japansk soya er den «hemmelige» ingrediensen som gir den fantastiske umamismaken på Vegme-produktene, men de har mange andre spennende anvendelsesområder. Prøv gjerne til sushi eller sashimi.

Tilsett litt kaldrøkt vann i en syltelake til løk, smaksett kald og varmsyltet fisk, som smak til graving av fisk og kjøtt eller som smakstilsetning i dressinger, sauser og farser.

Alt du trenger å vite om Vegme. Og vel så det.

Hva er Vegme?

Vegme er soyaprotein med full sporbarhet, dyrket i Europa. Vegme henvender seg til kokker, veganere, vegetarianere, fleksitarianere og kjøttelskere som vil spise fornuftig, klimavennlig og er opptatt av sunn, god og smakelig mat.

Hvor kommer soyaen fra som brukes i produktene?

Det brukes kun GMO-fri soya med full sporbarhet. (GMO-fritt betyr produkter uten genetisk modifiserte organismer – GMO). Soyaen kommer fra Europa, med andre ord ikke fra regnskogområder.

Hva menes med sporbar soya?

Sporbarhet innebærer at man kan få fullstendig informasjon om hvert eneste steg i utviklingsprosessen.

Inneholder produktene allergener? I så fall, hvilke?

Ja, soya er et allergen. Også i smakstilsetningene finnes det visse allergener som er uthevet i ingrediensoversikten.

Kan veganere spise Vegme? Ja.

Hvordan smaker Vegme?

Smaken minner om stekt kylling og magert lyst kjøtt og tilsettes ulike spennende krydder.

Hvilken konsistens har Vegme?

Den kan sammenliknes med kyllingfilet og svinefilet.

Går det an å kjøpe Vegme noe annet sted enn fra BAMA Storkjøkken i Norge?

Nei, BAMA Storkjøkken har eksklusiv rett til Vegmes varemerke i Norge.

Hvordan får man tak i produktene fra BAMA Storkjøkken?

Vegme bestilles på samme måte som du bestiller frukt, grønt, sjømat og vilt gjennom BAMA Storkjøkken. Vegme leveres i en egen storkjøkkenforpakning.

Hvor lang holdbarhet har et produkt?

25 dager fra produksjonsdato.

Kan man spise Vegme kaldt eller må produktene bearbeides?

Alle Vegmeprodukter unntatt burgerne er klare til å spises. Riktignok ekspanderer smakene og fremtrer tydeligere ved varme, men det er også godt å tilsette f.eks. pulled marinert Vegme på sandwicher eller i kalde eller lune salater.

Går det an å bruke Vegme på samme måte som man bearbeider kjøtt, det vil si at man steker, griller og koker det?

Ja, absolutt!

LET'S GO VEGO*

Vegme er BAMA Storkjøkkens nye, store vegetarsatsing. Det å tenke vegetarisk er ikke akkurat ukjent terreng for oss. BAMA har tross alt solgt frukt og grønt til det norske folk i over 130 år. Likevel utgjør Vegme noe ferskt for oss. Soyaserien fra Vegme består av ferske og vegetariske gourmetprodukter. Smak litt på den!

*VEGETAR + GOURMET = VEGO

bāma
Storkjøkken