## HVA ER BEYOND BURGER®

Beyond Burger® er verdens første plantebaserte burger som ser ut, steker og smaker som en fersk biffburger. Den har alle de saftige, kjøttfulle delene av en tradisjonell burger, men er 100%plantebasert. Beyond Burger® inneholder 20 g plantebasert protein og har ingen GMO, soya eller gluten.

**HVORDAN ER THE BEYOND BURGER FORSKJELLIG FRA DYRET?**

The Beyond Burger® er en ready-to-cook "rå" patty som ser ut, steker og smaker som en fersk biff burger. Beyond Meats mål for å skape The Beyond Burger® var å gi den fullstendig 360 ° fristende, saftig og deilig opplevelse av biff, men uten så mange helse-, miljø- og dyrevelferdsnedsettelser av tradisjonell dyrebasert kjøtt. .

**HVORFOR EN BURGER FRA PLANTER SOM HAR SOM MÅL Å REPLIKERE KJØTT?**

Vår tro er at den beste måten å få folk til å spise mindre kjøtt, er å gi dem det de elsker - i dette tilfellet en saftig, deilig burger - uten så mange helse-, bærekraft- og dyrevelferd ved en tradisjonell dyrebasert burger.

**HVA SLAGS PROTEIN BRUKER DU?**

Den primære kilden til protein i The Beyond Burger® kommer fra erter. Det er soya, gluten og GMO free..

**HVIS DETTE IKKE ER BIFF, HVORFOR ER BURGERE RØD?**

Vel, vi brukte rødbeter til å gjøre det! Utrolig, men sant! Vi ønsket å beholde hele opplevelsen av å steke en burger så likt som mulig for våre flexitarian fans, så vi har jobbet veldig hardt for å skape en burger som endrer farge mens du steker akkurat som animalsk protein.

**HVORFOR BLØr THE BEYOND BURGER®?**

Mens vi ikke designe The Beyond Burger® for å "blø" i seg selv, har rødbetenemvi bruker til å gi pattyen et rødt utseende, medført at noen i media har bemerket at burgeren "blør" blod.

**HVORDAN GJENOPPBYGGER DU KJØTT UTEN Å GENETISK MODIFISERE NOE?**

Dette spørsmålet kommer tilbake til selskapets grunnleggende filosifi at kjøttets kjernedeler - aminosyrer, lipider, sporstoffer, karbohydrater og mineraler - ikke har eksklusiv bolig i dyreriket. Vår oppgave er å eliminere behovet for kjøtt fra dyr og finne de samme eller analoge materialer i planteriket. Vi oppdager ikke nye materialer, men samsvarer med planteekvivalenten og monterer den i kjøttets arkitektur. Og måten vi gjør det kan best sammenlignes med den enkle prosessen som brukes til å lage pasta. Vi blander våre plantebaserte ingredienser, komprimerer blandingen og former den deretter til sluttproduktet (i vårt tilfelle ved hjelp av en burger form).

**HVOR LENGE HADDE BEYOND BURGER VÆRT I UTVIKLING?**

Det er virkelig kulminasjonen av 7+ års arbeid mot vårt mål om å forstå kjøtt, dets sammensetning og tilhørende sensorisk opplevelse, bedre enn noen på planeten, og deretter gjenoppbygge den direkte fra planter.

**TRENGER THE BEYOND BURGER® Å BLI KJØLET?**

Ja. På samme måte som kjøtt, bør du holde The Beyond Burger® på kjøletemperatur til du kaster den på stekeovnen eller grillen.

**HVOR LENGE KAN JEG BEHOLDE THE BEYOND BURGER®?**

Pass på at du sjekker "Brukedato" merket på forsiden av pakken. Når du har åpnet pakken, bør de tilberedes og spises innen 2-3 dager.

**HVA ER HOLDBARHETEN?**

Sjekk forhandler-brukt "brukerdato" på forsiden av pakken.

**ER BEYOND BURGER® TRYGT Å KONSUMERE HVIS JEG HAR EN nøtte- ALLERGI?**

Erter er belgfrukter. Personer med alvorlige allergier mot belgfrukter som jordnøtter bør være forsiktige når de innfører erteprotein i kostholdet på grunn av muligheten for en ert allergi. Våre produkter inneholder ikke peanøtter eller tre nøtter.

INGREDIENSER

Vann, Erte Protein Isolate, Expeller-Presset raps Olje, Raffinert Kokosolje, **Inneholder 2% eller mindre av følgende:** Cellulose fra bambus, Methylcellulose, Potetstivelse, Naturlig smak, Maltodextrin, Gjærkstrakt, Salt, Solsikkeolje, Vegetabilsk Glyserin, Tørket gjær, Gum arabisk, Citrus ekstrakt (for å beskytte kvalitet), Askorbinsyre (for å opprettholde farge), rødbetjuice ekstrakt (for farge), Eddiksyre, Suvinsyre, Modifisert matstivelse, Annatto (for farge).

Alle ingredienser fra ikke-GMO kilder

ERNÆRINGSFAKTA

Serveringsstørrelse 1 Patty, 4 oz (113g)
Porsjoner per beholder: 2

**Mengde per porsjon**

**Kalorier** 270

Kalorier fra fett 170

% **Daglig verdi \***

**Totalt Fett** 20g

**31%**

Mettet fett 5g

**25%**

Transfett 0g

**Kolesterol 0** mg

**0%**

**Natrium** 380 mg

**16%**

**Totalt karbohydrat** 5g

**2%**

Kostfiber 3g

**1. 3%**

Sukker 0g

**Protein** 20g

**32%**

Vitamin A

0%

•

Vitamin C

6%

Kalsium

2%

•

Jern

30%

fosfor

25%

\* Prosent daglige verdier er basert på en 2.000 kalori diett. Dine daglige verdier kan være høyere eller lavere, avhengig av dine kaloribehov