

Stiegl & easyVEGAN

Burger aus Biertreber?

Zum Bierbrauen wird kurz gekeimtes Gerstenmalz verwendet. Im Brauprozess löst heißes Wasser die Stärke aus dem Malz. Der Treber, der beim Bierbrauen als Nebenprodukt anfällt, ist reich an Ballaststoffen und Proteinen. Der Biertreber dient als Hauptzutat für vegane Burger-Leibchen und Bällchen von easyVEGAN. So wird aus einem Reststoff ein wertvolles Lebensmittel!

www.stiegl.at

www.easyvegan.at

