

Vegrana : un grana già grattugiato ma vegan a base di anacardi .

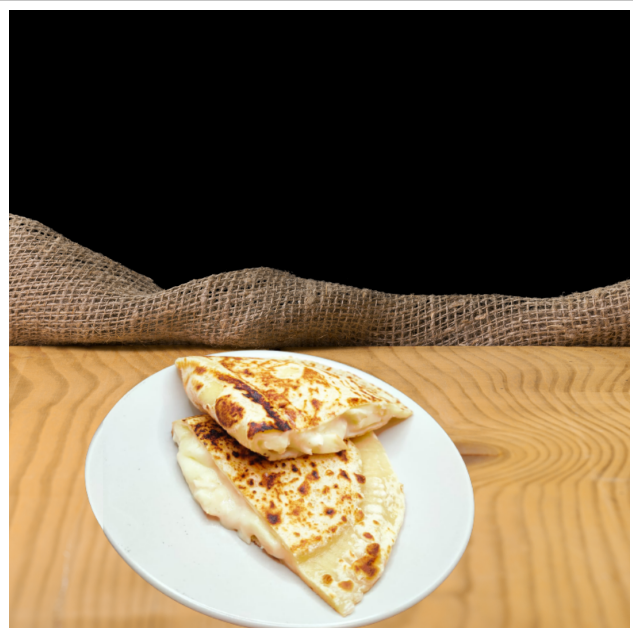
Ha tutto il sapore e la sapidità del formaggio già grattugiato ma più naturale e proteico !
Ottimo sopra pasta e ravioli e per mantecare risotti .



Babaganoush : tipica crema di melanzane giordana .
gusto fresco e saporito ideale da spalmare su tigelle ,bruschette e piadine .
Rendetela protagonista dei vostri aperitivi e antipasti !



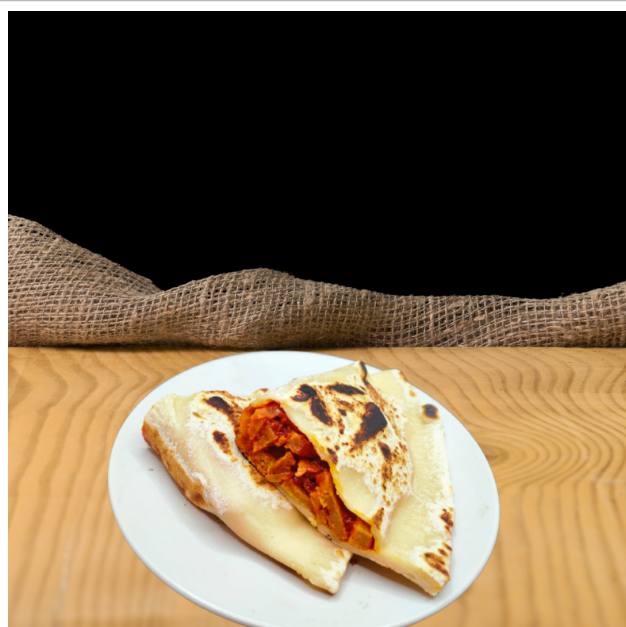
Cassone 4 formaggi :
dolcissima mozzarella ,
cremoso zola ,saporita provola
affumicata il tutto legato da
una leggerissima besciamella
avvolto dall'impasto classico !
Ecco a voi il 4 formaggi del
pirata !



Cassone Babek : il kebab al contrario fatto con base vegetale condito con cipolla criccante e salsa bbq !
Equilibrato e gustosissimo da provare assolutamente !



Cassone amatriciana : potrete trovare dentro a questo cassone tutto il sapore dell'amatriciana in chiave veg !
Crocanti straccetti affumicati ,dolce pomodoro e saporito vegrana per farvi volare a Roma in un minuto !



Finocchiosa: dalla tradizione toscana ecco la versione vegetale della celebra finocchiona !
Salume insaporito con finocchietto fresco e aromi selezionati dal pirata
Ottimo dentro alle piade e le tigelle e per un aperitivo gustoso e leggero !



SalamiNo: un salamiNo saporitissimo , pepato e fragrante ma vegetale !! Ideale con il pane , tigelle e per comporre un tagliere gustoso ma senza colesterolo !



Vesaola: Saporitissimo affettato veg a base di lenticchie e aromi. Da utilizzare per farcire piadine, tigelle, panini o per sfiziosi carpacci vegetali. Un ottimo alternativo al salume classico non rinunciando al gusto!



Straccetti del Pirata: straccetti a base di lenticchie, validissima alternativa vegetale alla carne. Profumati affumicati e croccanti ideali come secondo / spezzatino ma anche come bacon per una gustosissima amatriciana!



Burger mediterraneo: Il burger mediterraneo è una valida alternativa al solito burger di carne.

Soffice, colorato, ricco di vitamine e sali minerali.



Burger cous cous e spinaci: Il burger di cous cous e spinaci è una valida alternativa al solito burger di carne.

Soffice, colorato, ricco di ferro e sali minerali.



Burger Mexicano: Il burger mexicano è una valida alternativa al solito burger di carne.

Ideale con tigelle o pane per un delizioso e gustoso panino con un tocco piccante!



Maionese vegetale: Ottima maionese senza uova e latticini.

Leggera e digeribile, senza rinunciare al gusto classico della maionese!



Ragù Veg: Per chi non vuole rinunciare al ragù alla bolognese ecco la nostra rivisitazione del sugo per eccellenza. Realizzato senza prodotti di origine animale. Ottimo per condire piatti di pasta, per preparazione di lasagne e cannelloni.



Hummus di ceci: L'hummus è una crema dalle origini medio-orientali a base di ceci lessati. Ottima per arricchire una piadina con verdure croccanti oppure per un aperitivo gustoso con le nostre tigelle.



Cordon bleu: Alternativa vegetale al solito cordon bleu di carne e prosciutto. Noi lo proponiamo con il nostro saporitissimo affettato e formaggio veg cremoso, racchiuso da una soffice panatura croccante!
Ideale per tutti i ragazzi e le famiglie che vogliono qualcosa di veloce e gustoso ma naturale!



Squaglierone: Un classico della produzione casearia romagnola in versione veg senza lattosio .
Buono , acidulo e cremoso come quello classico da spalmare sulle nostre piade con affettato del pirata e rucola per una super piada a impatto zero!



Salsa boscaiola: Una salsa ricca e profumata in cui il protagonista è il fungo porcino. Realizzata senza prodotti di origine animale, adatta quindi anche a chi è intollerante al lattosio. Indicata per il condimento di primi piatti, per mantecare risotti oppure da spalmare su tigelle e bruschette per un gustoso antipasto.



Crema di zucca: Tuffatevi nell'autunno con un condimento di stagione delicato e gustoso. Da utilizzare come dressing, per piade e tigelle ma anche per mantecare risotti e paste!



Salsa stonnata: Ispirata alla più comune salsa Tonnata. La nostra versione è realizzata senza prodotti di origine animale. Molto saporita e gustosa, ideale per rendere più golose piadine, panini, contorni o, per chi ama la tradizione, a secondi piatti.



Stonnato felice: Intramontabile piatto della gastronomia piemontese rivisitato in versione vegan. Seitan artigianale e morbidissimo che incontra la nostra salsa stonnata per un connubio di sapori leggeri e naturali ad impatto ambientale zero!

