



YOGANCREAMERY.COM



/YOGANCREAMERY



# YOGAN - CREMARIA

QUEIJOS DE AMÊNDOA VEGAN E  
BIOLÓGICOS



## CATÁLOGO DE PRODUTOS

| PUBLICAÇÃO 2020 |



# ÍNDICE

2 QUEM SOMOS | VALORES

3 COMPRAR /CONTACTOS

5 PRODUTOS

7 MOZZARELLA

9 VEGANDELPHIA

11 MEENTEIGA

13 MEENTEIGA DE ALGAS

15 PARMESÃO DE AMÊNDOA

17 MOLHO PESTO

## QUEM SOMOS

Somos produtores de alternativas  
ao queijo e manteiga, à base de  
amêndoa .

## OS NOSSOS VALORES

- Vegan
- Nutritivo
- Ecológico (embalagens  
reutilizáveis e compostáveis)
- Saudável
- Delicioso!



# COMO COMPRAR

CONTACTE-NOS PARA MAIS

INFORMAÇÕES:

Email: [clientes@yoganvegan.com](mailto:clientes@yoganvegan.com)

Tel: (+351) 917 474 498

Web: [www.yogancreamery.com](http://www.yogancreamery.com)

Instagram: [/yogancreamery](https://www.instagram.com/yogancreamery)

| Publicação 2020 |





## MEENTEIGA



## MEENTEIGA ALGAS



## VEGANDELPHIA



# NOSSOS PRODUTOS

“Queríamos um Mercado com produtos vegan, saudáveis e nutritivos, que não fossem apenas uma mistura de óleos e farinhas, e por isso criamos esses produtos.”

Feito com leite de amêndoa fermentado, azeite virgem extra, ingredientes biológicos, nutritivos e saborosos. São as alternativas vegetais que os seus clientes procuram.

## MOLHO PESTO



## PARMESOU



## MOZZARELLA





# MOZZARELLA

Alternativa de amêndoa ao queijo mozzarella.  
Use-o fresco ou para derreter em pizzas e massas.  
Saboroso e prático.  
Formato Meia Bola e Ralado.  
Sabores normal e com alho e ervas



| Publicação 2020 |

## Ingredientes

Água, amêndoas\*, azeite extra virgem\*, tapioca\*, agar-agar \* e sal marinho não refinado.

\*proveniente de agricultura biológica



## Nutrição

Por 100g:  
Energia 196 Kcal/820 KJ  
Gorduras 16.3g,  
das quais saturadas 1.9g  
Hidratos de Carbono  
7.1g,  
dos quais açúcares <1 g  
Proteína 5.2 g  
Sal 0.99g





# VEGANDELPHIA

A alternativa vegan e biológica ao queijo creme de barrar feito com leite de amêndoa. Fresco e saboroso. Ingredientes simples e naturais.

Use para barrar e cozinhar.  
Sabores normal e com cebolinho



| Publicação 2020 |

## Ingredientes

NORMAL (CEBOLINHO): Bebida de amêndoa (Amêndoas\*, água), leite de coco\*, agar-agar\*, sumo de limão\* e sal marinho (cebolinho).

\*proveniente de agricultura biológica



## Nutrição

Energia 179,4Kcal

748,94KJ

Gorduras 17,4g, das quais saturadas 10,2g  
Hidratos de Carbono 3g, dos quais açúcares <0,5 g.

Proteína 2,7 g

Sal 0.35g





# MEENTEIGA

A alternativa vegan e biológica à manteiga, obtida a partir da fermentação do leite de amêndoa, azeite virgem extra e óleo de coco. Pode ser usada para barrar e cozinhar como uma manteiga de origem animal. Sabores normal, com alho, doce com xarope de coco



## Ingredientes

Bebida de amêndoa\* (água, amêndoas\*), óleo de coco\*, azeite virgem extra\*, lecitina de girassol\*, curcuma\* e sal marinho.

\* proveniente de agricultura biológica.

## Nutrição

Energia 703,2Kcal/

2942.2 KJ

Gorduras 76.8g, das quais saturadas 52g Hidratos de Carbono 1.5 g,

Dos quais açúcares <0.1 g

Proteínas 1.5 g

Sal 0.99g







À nossa maravilhosa Meenteiga, adicionamos algas, ricas em vitamina B12 e Ferro e salicórnia, uma planta que cresce em ambientes salinos e é um óptimo substituto do sal. Ideal para reforçar vitamina B12 e ferro nas dietas vegan.



| Publicação 2020 |

## Ingredientes

Bebida de amêndoa\* (água, amêndoas\*), óleo de coco\*, azeite virgem extra\*, lecitina de girassol\*, curcuma\*, salicórnia e algas marinhas\*.

\* proveniente de agricultura biológica.



## Nutrição

Energia 703.2Kcal/

2942.2 KJ

Gorduras 76.8g, das quais saturadas 52g

Hidratos de Carbono 1.5 g,

Dos quais açucares <0.1 g

Proteínas 1.5 g

Sal 0.09g





# PARMESOU

A alternativa vegan e biológica para polvilhar em qualquer prato e obter aquele sabor intenso a queijo. Para polvilhar em saladas, massas e risotos. Sabor e normal e pesto



## Nutrição

Energia 575.8Kcal/  
2409.15KJ

Gordura 43g, das quais saturadas 3.2g

Hidratos de Carbono 23.2g,

Dos quais açúcares 3.6g

Dos quais Fibra 13.6g

Proteína 24,0g

Sal 0.86g

| Publicação 2020 |

## Ingredientes

NORMAL (PESTO): Amêndoa\*, levedura nutricional\* e sal (manjeriço, alho).

\*proveniente de agricultura biológica.





# MOLHO PESTO

Uma alternativa vegetal, saborosa e saudável ao molho pesto genovês. À amêndoa crocante, adicionamos levedura nutricional, azeite virgem extra e muito, muito manjerição, para uma alternativa de molho saudável e muito refrescante.

| Publicação 2020 |

## Ingredientes

Azeite virgem extra\*, AMÊNDOAS\*,  
levedura nutricional\*,  
manjerição\*, alho\* e sal  
marinho.

\*proveniente de agricultura  
biológica.



## Nutrição

Energia 634.1Kcal/2652.1Kj.

Gorduras 56.9g,  
das quais saturadas 7.3g

Hidratos de Carbono 17g

Dos quais açúcares 1.2g

Proteínas 13.g

Sal 0.5g





# CONTACTOS

Email: [clients@yoganvegan.com](mailto:clients@yoganvegan.com)

Tel: +351 917 474 498

Web: [www.yogancreamery.com](http://www.yogancreamery.com)

Instagram: [/yogancreamery](https://www.instagram.com/yogancreamery)

| Publicação 2020 |

