

er  eat.

Linsenliebe mit

Linto ®



LINTO®

Köstlich, Pflanzlich, Allergenfrei.

Linto ist eine proteinreiche Zubereitung aus roten Linsen, die sehr vielseitig ist und ähnlich wie Tofu in Gerichten verarbeitet werden kann.

Für die Herstellung verwenden wir nur die besten Linsen, die durch ein besonderes Verfahren sehr bekömmlich werden.

Durch den Verzicht auf Soja und sonstige Hauptallergene, haben wir ein Produkt geschaffen, das ebenfalls von Allergikern und Veganern verzehrt werden kann.

Mit hauptsächlich regionalen und biologischen Zutaten, ist mit Linto ein nachhaltiges, rein pflanzliches und gesundes Produkt entstanden. Welches von Natur aus reich an Protein, Eisen und Geschmack, sowie arm an Fett und Kalorien ist.

Es gibt bisher drei verschiedene Geschmacksrichtungen, wodurch sich vielseitige Einsatzmöglichkeiten ergeben. Kurz Angebraten, gegrillt oder paniert, kann Natur nach Belieben noch selbst gewürzt werden oder auch in süßer Variante zubereitet werden, während Mediterran und Curry das Highlight in herzhaften Gerichten darstellen. Ob proteinreiche Beilage oder Star des Tellers, der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.



Natur

reiner Genuss,
herzhaft & süß
möglich

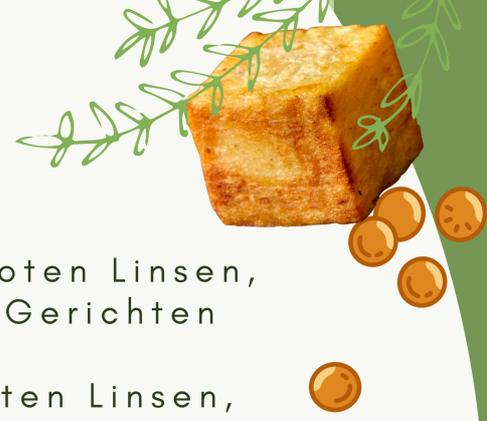
Curry

mit dem gewissen
Kick indischer Würze



Mediterran

feine Würze mit
Kräutern und
getrockneten
Tomaten





- BIO
- REGIONAL
- ALLERGENFREI
- VEGAN
- OHNE ZUSATZSTOFFE
- GERING VERARBEITET
- GUT BEKÖMMLICH
- PROTEINREICH

Linto ® Natur

reiner Genuss,
herzhaft und süß

Wertvolle Linsen,
frisches Wasser, Steinsalz,
Zitrone und ein Hauch Paprika
Mehr braucht es nicht für
überzeugenden Genuss.



Serviervorschläge

Herzhaft:

Rührlinto (mit Kala Namak), Linto-Würfel mit Dip, zum Marinieren, auf dem Flammkuchen, zur Suppe, zum Curry, mit Gemüse, auf Brot, im Wrap, im Vöner, Linto-Pommes,
Linto-Spießchen mit Gemüse

Süß:

veganer Kaiserschmarn, mit Zimt & Zucker, als Füllung für Crêpes, süßes Scramble mit Ahornsirup als Topping





Zutaten Linto Natur:

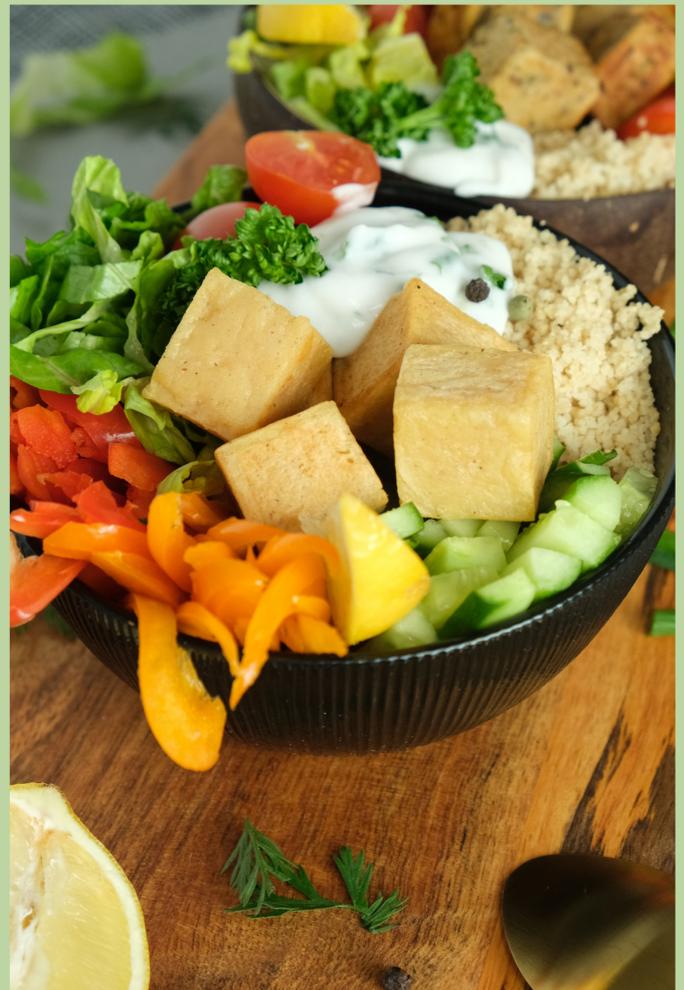
Wasser, rote Linsen* 24%,
Zitronensaft*, Steinsalz,
Paprika*

*aus kontrolliert biologischem
Anbau



NÄHRWERTE JE 100G LINTO NATUR

Kcal / kJ	82 / 348
Kohlenhydrate	11,9 g
- Zucker	0,37 g
Protein	6,3 g
Fett	0,36 g
- ges. Fettsäuren	< 0,1 g
Ballaststoffe	2,9 g
Salz	0,65 g



Linto ® Curry

mit dem gewissen Kick
indischer Würze

Die würzige, leicht pikante
Variante, welche jedem
Gericht das gewisse Etwas
verleiht und Wärme ins Gemüt
bringt.



Serviervorschläge

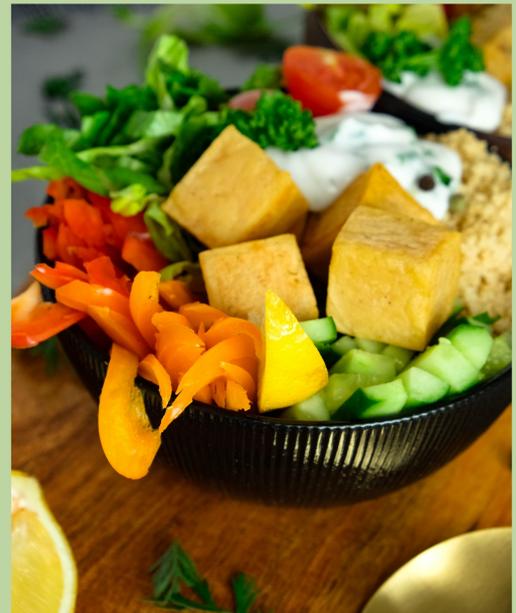
- Würfel, Streifen, Scheiben: in der Gemüsepfanne, zum Curry, Paniert, Linto-Stäbchen, im Wrap, zum Salat
- “Linsen-Pommes” oder Würfel mit Dips (z.B. Chutney, Joghurt-Kräuter-Dip, Ketchup, Mayo)
- Als Pattie auf Burgern/Sandwiches
- Linto Spießchen mit Gemüse (perfektes Finger Food für Events)





Zutaten Linto Curry:

Wasser, rote Linsen* 24%, Zitronensaft*, Curry-Gewürzmischung* (Kurkuma*, Koriander*, Bockshornklee*, Ingwer*, Kümmel*, Chili*, Piment*, Muskat*), Steinsalz, Zwiebeln*, Knoblauch*, Paprika edelsüß* *aus kontrolliert biologischem Anbau



NÄHRWERTE JE 100G LINTO CURRY

Kcal / kJ	85 / 360
Kohlenhydrate	12,4 g
- Zucker	0,7 g
Protein	6,4 g
Fett	0,4 g
- ges. Fettsäuren	< 0,1 g
Ballaststoffe	3 g
Salz	0,7 g



Linto ® Mediterran

mit der feinen Würze
mediterraner Kräuter und
getrockneter Tomaten

Fein abgestimmter, würziger
Geschmack, entführt in den
Süden und macht Lust
auf Mehr.



Serviervorschläge

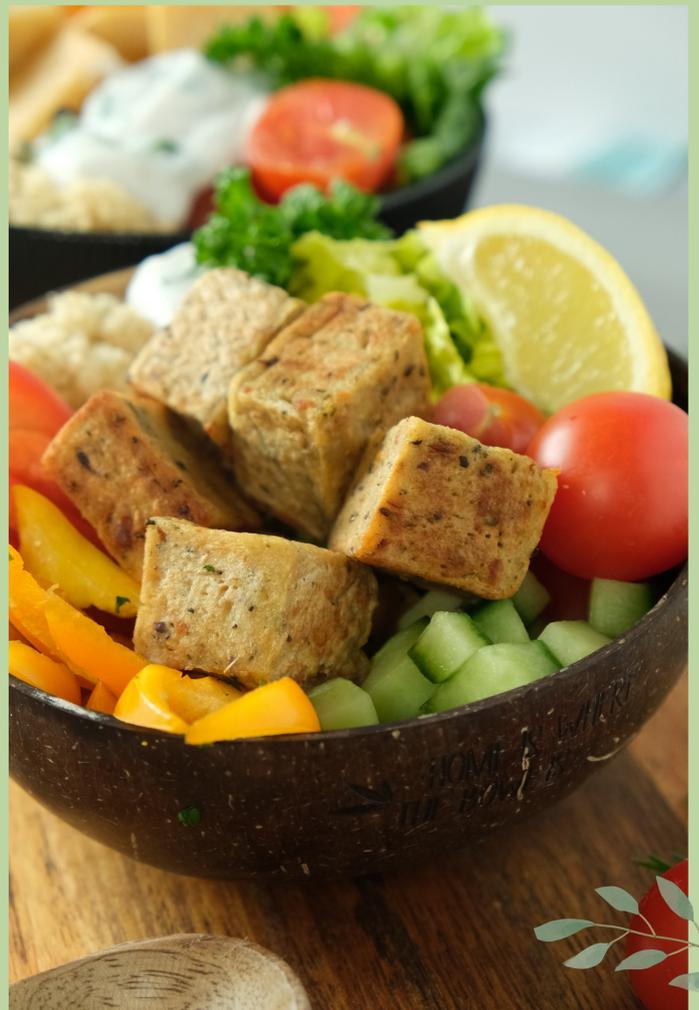
- Würfel, Streifen, Scheiben: im Salat, im Wrap, zum Curry, zur Gemüsepfanne, pur, mit Dips
- als Pattie auf Burgern/Sandwiches
- als Topping für Pizza/Pasta
- im Döner/Fladenbrot
- als Füllung für herzhaftes Crêpes
- als Füllung in Teigwaren
- Linto Spießchen mit Gemüse (perfektes Finger Food für Events)





Zutaten Linto Mediterran:

Wasser, rote Linsen* 24%, Zitronensaft*, getrocknete Tomaten* 2%, Steinsalz, Knoblauch*, Basilikum*, Zwiebeln*, Oregano*, Paprika scharf*, Majoran*, weißer Pfeffer* *aus kontrolliert biologischem Anbau



NÄHRWERTE JE 100G LINTO MEDITERRAN

Kcal / kJ	86 / 363
Kohlenhydrate	12,4 g
- Zucker	0,4 g
Protein	6,2 g
Fett	0,4 g
- ges. Fettsäuren	< 0,1 g
Ballaststoffe	3,1 g
Salz	0,8 g

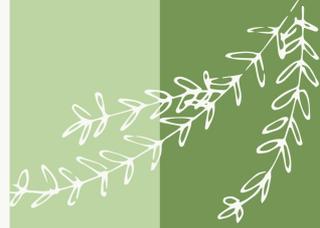
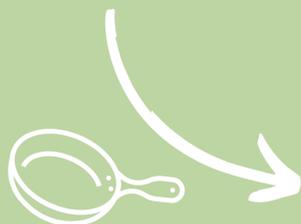
WIE WIRD LINTO® ZUBEREITET?

Linto kann in jede Form der Wahl gebracht werden: Würfel, Streifen, Scheiben, Sticks, Stäbchen, Scramble/ Geschnetzeltes

Für die anschließende Zubereitung stehen mehrere Optionen zur Verfügung:

1. Mit Öl/Fett in der Pfanne: für ca. 5-10 Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun braten
2. Im Ofen/Konvektomat: für ca. 15-20 Minuten bei 200°C Ober-Unter-Hitze
3. In der Heissluftfritteuse: für ca. 10-15 Minuten bei 175°C
4. In der Fritteuse: für ca. 3-4 Minuten bei 175°C
5. Auf dem Grill: für ca. 4 Minuten pro Seite

Die Zubereitungszeit variiert, je nach Größe und Form.







unsere werte

NACHHALTIGKEIT

REGIONALITÄT

GENUSS

PFLANZLICHE ERNÄHRUNG

GESUNDHEITSBEWUSSTSEIN

INNOVATION



WER STECKT DAHINTER?

Fünf junge Köpfe voller innovativer Ideen. Aus einem Hochschulprojekt heraus, haben wir unsere gemeinsame Leidenschaft für die Produktentwicklung entdeckt und die Idee für Linto entwickelt.

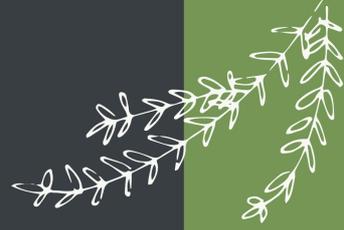
Unsere Mission

Einen nachhaltigen Wandel der Ernährung voran zu treiben, die Menschen mit köstlichen, gesunden Lebensmitteln zu versorgen und gleichzeitig einen Beitrag zur Ernährungsbildung zu leisten.

Auf unserem Weg möchten wir mit unserem Handeln dazu beitragen, dass sich Menschen allgemein gesünder und pflanzlicher ernähren, ohne dabei Einbußen in Genuss & Geschmack machen zu müssen.

Und wo lässt sich dieses Ziel besser verfolgen als vor der eigenen Haustüre.





erveat. UG (haftungsbeschränkt) & Co. KG
Kapuzinerstr. 29
36043 Fulda



www.erveat.de

 @erveat.official