

Pytanie: Czy roślinne alternatywy dla mięsa to zdrowy wybór?

Odpowiedź: TAK! Roślinne alternatywy dla mięsa OneDayMore to pełnia smaku i wrażeń takich, jak podczas jedzenia mięsa, a jednocześnie korzyści płynące ze spożycia w 100% roślinnych produktów. Produkty roślinne OneDayMore bazują na grochu, dzięki czemu stanowią cenne źródło białka. Wartość żywieniową białka podnieśliśmy przez połączenie białka grochu z białkiem brązowego ryżu czy pestek dyni, zapewniając bogatszy profil aminokwasowy. Dzięki temu nasze produkty zawierają więcej białka niż ich mięsne odpowiedniki. Sięgnęliśmy też po olej rzepakowy, dzięki czemu produkty mają niską zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych. Roślinne produkty są naturalnym źródłem cynku czy magnezu i potasu. Ponadto wzbogaciliśmy je w żelazo oraz witaminę B₁₂.

Pytanie: Co wpływa na cenę roślinnych zamienników mięsa?

Odpowiedź: Nasze roślinne alternatywne produkty są stworzone ze starannie dobranych surowców wysokiej jakości. To jakość surowców, ich różnorodność i unikatowość (białko z grochu, z pestek dyni czy z brązowego ryżu), a także złożoność kształtują cenę wyrobu. Obecnie technologia produkcji jest technologią związaną z wysokimi kosztami. Na cenę produktów wpływa także cena opakowania – rozwiązania przyjazne środowisku niestety są obecnie rozwiązaniami o ograniczonej dostępności i wysokiej cenie.

Pytanie: Jaki jest skład roślinnych produktów OneDayMore?

Odpowiedź: <https://roslinne.onedaymore.pl/o-produktach/>

Pytanie: Czym jest metyloceluloza i dlaczego jest obecna w składzie roślinnych produktów OneDayMore?

Odpowiedź: Metyloceluloza uzyskiwana jest z celulozy, naturalnie występującej w ścianach komórkowych roślin. Dzięki niej nasze produkty po poddaniu obróbce termicznej (czyli smażeniu, grillowaniu czy pieczeniu) nabierają soczystości, sprężystości i prawdziwie mięsnego charakteru. Metyloceluloza to niemal w 100% rozpuszczalny błonnik pokarmowy – z tego wynikają jej właściwości i możliwość szerokiego zastosowania zarówno w branży spożywczej, jak i w innych gałęziach przemysłu. Z błonnikiem wiąże się też wpływ metylocelulozy na funkcjonowanie układu pokarmowego. Jej spożycie w dużych dawkach może mieć działanie przeczyszczające. Ale bez obaw – ilość obecna w roślinnych produktach OneDayMore jest bardzo niska – wpływa na cechy produktów, ale nie na samopoczucie konsumentów.

Pytanie: Dlaczego to właśnie groch jest bazą roślinnych produktów OneDayMore?

Odpowiedź: Groch to cenne źródło roślinnego białka, odznaczające się jego dużą zawartością. Występują w nim również cenne makro- i mikrośladniki. Groch jest surowcem, z którego można pozyskać rozmaite składniki – o różnej zawartości białka, różnych rozmiarach i kształtach. Dzięki temu można go zastosować w niemal każdej recepturze, co zapewnia bogatą ofertę produktów roślinnych OneDayMore. Groch jest rośliną, która nie ma wysokich wymagań uprawnych. To dla nas ważne, ponieważ w filozofię naszej marki wpisana jest troska o środowisko. Mniejsze wymagania związane z uprawą to m.in. mniejszy ślad węglowy.

Pytanie: Czy produkty roślinne OneDayMore naprawdę smakują jak mięso?

Odpowiedź: TAK! Wiele czasu i pracy włożyliśmy w to, aby stworzyć produkty roślinne zbliżone cechami do produktów mięsnych. To odpowiednio dobrane składniki pozwoliły na osiągnięcie tego celu: groch

oddający swoim wyglądem fragmenty mięsnych cząstek, olej rzepakowy wnoszący odpowiednią tłustość i pełność smaku, błonniki roślinne utrzymujące soczystość, buraki dające krwistoczerwony kolor, metyloceluloza zapewniająca sprężystość i prawdziwie mięsną teksturę oraz bukiet przypraw i naturalnych aromatów.

Pytanie: Czy roślinne OneDayMore przygotowuje się tak samo jak mięso?

Odpowiedź: TAK! Instrukcję przygotowania znajdziecie na opakowaniu każdego produktu. Nasze roślinne produkty świetnie nadają się do smażenia, pieczenia, grillowania – do różnorodnego wykorzystania w ulubionych tradycyjnych daniach.

Pytanie: Czy roślinne produkty OneDayMore zawierają soję?

Odpowiedź: Aktualnie dostępne roślinne alternatywy dla mięsa OneDayMore nie zawierają soi.

Pytanie: Czy opakowanie produktu jest przyjazne środowisku?

Odpowiedź: Nasze opakowania są przyjazne środowisku. Ich segregacja jest niezwykle prosta – od papierowej tacki należy oddzielić folię (wyściełającą oraz zamykającą tackę), a następnie do odpowiednich pojemników należy wyrzucić papierową tackę (niebieski) i plastikową folię (żółty).

Pytanie: Czy biało roślinne obecne w roślinnych OneDayMore jest wystarczające dla osób aktywnych, uprawiających sport?

Odpowiedź: TAK! Nasze produkty stanowią cenne źródło białka. Dzięki połączeniu grochu z białkiem brązowego ryżu czy pestek dyni podnieśliśmy jego wartość odżywczą, a także wzbogaciliśmy profil aminokwasowy.

Pytanie: Gdzie można kupić roślinne produkty OneDayMore?

Odpowiedź: <https://roslinne.onedaymore.pl/gdzie-kupic/>

Pytanie: Co można ugotować z roślinnych produktów OneDayMore?

Odpowiedź: Przygotowując posiłki z roślinnym OneDayMore, możesz inspirować się pomysłami z naszej [strony](#) lub użyć produktów tak, jak używa się ich mięsnych odpowiedników. Wszystkie produkty można smażyć, piec, grillować, dusić – więc tylko fantazja i apetyt są ograniczeniem dla powstawania nowych pomysłów na dania.

Pytanie: Czy roślinne OneDayMore zawierają jakieś alergeny?

Odpowiedź: Tak, w naszych klopsikach, burgerach i mielonych obecne są niewielkie ilości glutenu – zawarty jest on w ekstrakcie słodu jęczmiennego. W roślinnych kiełbaskach z grubo mielonym pieprzem i ziołami nie ma składników zawierających gluten. Warto zaznaczyć, że choć w niektóre produkty zawierają gluten, to nie jest to składnik bazowy jak w wielu produktach obecnych na rynku.

Pytanie: Gdzie są produkowane roślinne OneDayMore?

Odpowiedź: Roślinne OneDayMore produkowane są w Polsce. Nowoczesny park maszynowy w naszej nowej fabryce mieszczącej się w Poznaniu pozwala uzyskać wszystkie wymagane cechy naszych najwyższej jakości produktów: kształt, masę, wygląd, skład czy smak. Kliknij i obejrzyj filmik przedstawiający produkcję naszych roślinnych produktów: [tutaj](#).

Pytanie: Czy roślinne OneDayMore można zamówić online?

Odpowiedź: W tej chwili nie jest to możliwe.

Pytanie: Czy roślinne OneDayMore zawierają składniki GMO?

Odpowiedź: Nie.