

## **Vegeta&Spirulina: Jedini proizvod ovakve vrste na tržištu**

*Dodavanjem novog sastojka u postojeći hit proizvod, Vegeta je pokazala još jednu svoju super stranu – postala je superfood začini koji već osvaja potrošače diljem zemlje*

Modrozeleni alga spirulina zbog svojih nutritivnih vrijednosti zasluženno nosi titulu superhrane 21. stoljeća. S pravom, jer sadrži veliki udio proteina, brojne vitamine i minerale te ima snažna antioksidacijska i protuupalna svojstva. U kombinaciji s Vegetom postala je super dodatak i kreativna inspiracija za sve kulinarske kreacije u tvom domu. Samo jedna žličica Vegeta&Spirulina pretvorit će svako jelo u vrhunsko kulinarstvo iskustvo.

### **Vegeta&Spirulina su iznenađujuće dobra kombinacija:**

- nude sjajan okus i praktičnost,
- omogućavaju brzu i jednostavnu pripremu,
- kupovinom ovog proizvoda brineš za planet jer je limenka 100% reciklabilna

Nakon korištenja i uživanja u novim i ukusnim jelima, iskoristi limenku te u nju pohrani neke nove začine, posadi omiljeno začinsko bilje ili je u nekoliko koraka pretvori u zvučnu igračku za djecu.

### **Uključi ovaj začini u svoj idući recept**

Kombinacija tradicionalnog okusa Vegete i egzotične spiruline savršeno paše u raznim varivima, umacima, tjesteninama, ali i u preljevima za salate, dipovima, marinadama...

Isprobaj što prije ova 4 brza i ukusna recepta u kojima glavnu ulogu ima Vegeta&Spirulina:

1. Ukusan i brz dip [pripremljen sa zanimljivim dodatkom Vegete i spiruline](#)
2. [Idealna tapenada](#) za brze obroke ili fina predjela, uz dodatak jedne žličice aromatične Vegeta&Spirulina postaje još bolja
3. [Tople sendviče s avokadom i ricottom](#) posluži kao predjelo ili laganu večeru
4. [Riblje tacose](#) začini s Vegeta&Spirulina i dodaj im zanimljiv twist

Novi superfood začini tu je za sva super jela, a [Vegeta & Spirulina](#) će sigurno postati stalan gost i u tvojoj kuhinji. Dobro poznat okus Vegete osigurava dašak tradicije dok spirulina zaokružuje okus te unosi novu, kreativnu energiju u pripremi. Istražuj, igrati se s okusima i teksturama i uživaj u stvaranju remek (d)jela.