

# 식물이 계란으로 태어나다



세계에서 가장 단순하지만, 가장 다양하게 요리가 가능한 계란이 식물로 다시 탄생했습니다. JUST Egg는 기존 계란만큼 단백질은 풍부하지만, 콜레스테롤은 없습니다. 또한 땅과 물의 사용량이 적고, 탄소 배출량이 낮아 환경에도 좋습니다. JUST Egg는 기존 계란처럼 요리하고 맛을 내며 오믈렛, 스크램블 및 프렌치토스트뿐만 아니라 계란찜, 계란 말이 등과 같은 다양한 요리에 적합합니다.

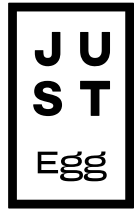
**최고의 식물성 기반 식품 브랜드**  
ADWEEK

**100대 채식주의 상품**  
VegNews

**세계를 변화시킨 아이디어**  
Fast Company

**상위 50대 기발한 아이디어**  
CNBC

# JUST Egg 식물성 대체 스크램블



## 100% 식물성 원료

미국에서 가장 빠르게 성장하는 계란 브랜드는 식물로 만듭니다.

## 카테고리 성장

미국의 식물성 육류 대체 카테고리는 2020 년에 전체적으로 27 % 성장했으며 식물성 계란이 168 %의 가장 높은 성장률로 이러한 성장을 주도하고 있습니다.

## 새로운 소비자

다양하고 유연한 소비를 지향하며, 건강과 지속 가능성을 중요하게 생각하여 JUST Egg를 선택합니다.

## 우리의 영향력

1.6억개의 계란과 동일하게 판매된 JUST Egg 기준으로 219억 리터의 물 절약, 38,040,450 m<sup>2</sup>의 토지 사용 절약, 2,300만kg의 탄소 배출을 방지했습니다.

입수 단위 : 박스당 500g \* 6개입

유통기한 : 냉동 6개월

영양정보	100g 당	총 내용량 500g
		460 kcal
100g 당		1일 영양성분 기준치에 대한 비율
나트륨	390 mg	20 %
탄수화물	7 g	2 %
당류	1 g	1 %
지방	10 g	19 %
트랜스지방	0 g	
포화지방	0.8 g	5 %
콜레스테롤	0 mg	- %
단백질	7 g	13 %

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

원재료명 : 정제수, 분리농두단백, 카놀라유, 옥수수전분, 합성핑창제(산성피로인산나트륨, 탄산수소나트륨, 옥수수전분, 제일인산칼슘), 건조마늘, 건조양파, 당근추출물, 강황추출물, 정제소금, 트랜스글루타미나아제

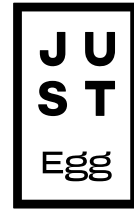


SPC  
SAMLIP

JUST Egg의 국내 제조 판매는  
SPC삼립이 진행합니다.



# JUST Egg 식물성 대체 스크램블



## 브랜드명

JUST Egg

## 제품명

JUST Egg 식물성 대체 스크램블

## 제품 설명

세계에서 가장 단순하지만, 가장 다양하게 요리가 가능한 계란이 식물로 다시 탄생하였습니다.

JUST Egg는 기존 계란만큼 단백질은 풍부하지만, 콜레스테롤은 없습니다. 또한 땅과 물의 사용량이 적고, 탄소 배출량이 낮아 환경에도 좋습니다.

JUST Egg는 기존 계란처럼 요리하고 맛을 내며 오믈렛, 스크램블 및 프렌치토스트와 같은 다양한 요리에 적합합니다.

- 식물성
- 5g 의 단백질
- 콜레스테롤 제로
- Non-GMO
- Egg-free
- 유제품 불포함
- 인공 향료 무첨가

## 식품 유형

두류가공품 (가열하여 섭취하는 냉동식품)/비살균식품

## 입수 단위

박스당 500g X 6개입

## 유통기한 & 보관방법

냉동 6개월

영하 18°C이하 냉동보관

## 바코드 정보

제품 : 191011001169

외박스 : 10191011001166

## 포장 상세 정보

날개 : 500g

입수단위: 박스당 500g X 6개입

총 중량 : 3,000g

크기 : 325(L)\*220(W)\*145(H)



SPC  
SAMLIP

JUST Egg의 국내 제조 판매는  
SPC삼립이 진행합니다.