

식물이 계란으로 태어나다

JUST
Egg



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 Egg Folded는 토스터기, 오븐, 전자 레인지 또는 프라이팬을 이용해 간편하게 조리 할 수 있어 언제 어디서나 맛있게 즐길 수 있습니다.

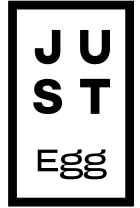
최고의 식물성 기반 식품 브랜드
ADWEEK

100대 채식주의 상품
VegNews

세계를 변화시킨 아이디어
Fast Company

상위 50대 기발한 아이디어
CNBC

JUST Egg Folded 식물성 대체 오믈렛



땅이 낳은 계란

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 m²의 토지 사용 절약, 2,300만kg의 탄소 배출을 방지를 하였습니다.

입수 단위 : 박스당 57g * 10개입

유통기한 : 냉동 12개월

영양정보	57g 당	총 내용량 570g
		100 kcal
57g 당		1일 영양성분 기준치에 대한 비율
나트륨	260 mg	11 %
탄수화물	1 g	0 %
당류	0 g	0 %
지방	7 g	9 %
트랜스지방	0 g	
포화지방	0.5 g	3 %
콜레스테롤	0 mg	0 %
단백질	7 g	8 %

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

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



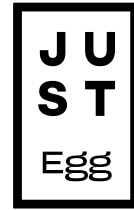
SPC
SAMLIP

JUST Egg의 국내 제조 판매는
SPC삼립이 진행합니다.



JUST Egg Folded

식물성 대체 오믈렛



브랜드명

JUST Egg

제품명

JUST Egg 식물성 대체 오믈렛

제품 설명

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 Egg Folded는 토스터기, 오븐, 전자 레인지 또는 프라이팬을 이용해 간편하게 조리 할 수 있어 언제 어디서나 맛있게 즐길 수 있습니다.

- 식물성
- 7g 의 단백질
- 콜레스테롤 제로
- Non-GMO
- 인공 향료 무첨가
- 데워서 바로 먹는 간편식

식품 유형

두류가공품 (가열하여 섭취하는 냉동식품)/비살균식품

입수 단위

박스당 57g * 10개입

유통기한 & 보관방법

냉동 12개월
영하 18°C이하 냉동보관

바코드 정보

제품 : 191011001152
외박스 : 10191011001159

포장 상세 정보

날개 : 57g
입수단위: 박스당 57g X 10개입
총 중량 : 579g
크기 : 165(L)*110(W)*90(H)



SPC
SAMLIP

JUST Egg의 국내 제조 판매는
SPC삼립이 진행합니다.