



销售JUST Egg植物蛋

FAQ

Eat Just简介

在Eat Just, 我们致力于打造一个全新的蛋类产品, 挑战“蛋一定来自动物”的固有观念。JUST Egg植物蛋完全源自植物, 不含胆固醇。比起传统鸡蛋, 它的用水量和碳排放更少。它可以用来做炒蛋、蛋饼, 用于烘焙甚至低温慢煮料理。JUST Egg植物蛋于2019年在美国首次发售, 荣获“成长最快的蛋品牌”和“增速最快的植物蛋白产品”称号。我们的消费者更年轻, 教育程度高且更加多元。大多数消费者购买JUST Egg植物蛋是因为他们认为植物制成的蛋更加健康。让我们一起为挑战固有观念的成功鼓掌。

如何描述JUST Egg植物蛋?

源自植物的JUST Egg比传统鸡蛋的用地、用水和碳排放量更少, 不含胆固醇, 且蛋白质含量与之相当。JUST Egg植物蛋的烹饪方法和口感都很像鸡蛋, 它是制作欧姆蛋、炒蛋和法式吐司的完美食材。

如何描述JUST Egg植物蛋片?

源自植物的JUST Egg蛋片比传统鸡蛋的用地、用水和碳排放量更少, 不含胆固醇且每份蛋白质含量达到7克。我们精心设计便捷的快手包装, 只为方便您在需要时, 将它扔进烤面包机、烤箱、微波炉、或平底锅, 即可享用美味。

JUST Egg植物蛋是由什么制成的?

JUST Egg 植物蛋主要原料是绿豆, 一种已经在我们食品体系中存在了4,000多年且在全球范围内被广泛食用的豆类。

JUST Egg植物蛋的可持续性体现在哪里?

制作JUST Egg植物蛋的用地、用水和碳排放量皆比传统鸡蛋行业少80%以上。

JUST Egg植物蛋有哪些健康元素?

JUST Egg植物蛋采用非转基因原料, 不含胆固醇且饱和脂肪酸含量低, 它的蛋白质含量和鸡蛋相当。

JUST Egg植物蛋是否存在过度加工?

JUST Egg植物蛋的加工过程类似于把咖啡豆变成你的早间咖啡。首先, Eat Just与农民合作种植绿豆。然后Eat Just将绿豆研磨成粉并分离出制作JUST Egg植物蛋的核心成分: 优质蛋白质。最后加入水、油和其他微量辅助原料。

JUST Egg植物蛋可以做烘焙吗?

JUST Egg植物蛋非常适合用来制作麦芬、曲奇饼和较为厚重的蛋糕。至于比较轻盈蓬松的蛋糕, 鸡蛋更适合。

355毫升瓶装大约含有多少“蛋”?

大约相当于8个中号鸡蛋。

JUST Egg植物蛋属于洁食吗?

JUST Egg植物蛋已获Orthodox Union洁食认证。JUST Egg植物蛋片暂未认证。

JUST Egg植物蛋中的“just”有何涵义?

Just被定义为“刚刚好”的意思。它是极简主义的体现, 关乎一切事物的公正与公平, 更关乎于如何创造世界未来的食品体系。