



JUST Egg를 어떻게 설명 할 수 있나요?

식물로 만든 JUST Egg는 단백질 함량은 기존 계란과 비슷하지만, 콜레스테롤은 없습니다. 땅과 물의 사용량이 적고, 탄소 배출량이 낮아 환경에도 도움이 됩니다. JUST Egg는 계란처럼 요리하고 맛을 내며 오믈렛, 스크램블 및 프라이팬에 데워서 바로 먹을 수 있습니다.

JUST Egg Folded를 어떻게 설명 할 수 있나요?

식물로 만든 JUST Egg Folded는 단백질 함량은 기존 계란과 비슷하지만, 콜레스테롤은 없습니다. 땅과 물의 사용량이 적고, 탄소 배출량이 낮아 환경에도 도움이 됩니다. JUST Egg Folded는 간편하게 토스터기, 오븐, 전자 레인지, 또는 프라이팬에 데워서 바로 먹을 수 있습니다.

Eat Just가 SPC와 제휴 한 이유는 무엇입니까?

국내 베이커리 산업을 선도하는 종합식품기업 SPC삼립이 JUST Egg를 국내에서 생산, 유통하게 됩니다. SPC삼립은 독보적인 판매 및 유통 인프라를 보유하고 있으며 혁신을 추구하는 기업입니다. 젊은 기업과 75년의 역사를 지닌 두 기업이 각자의 장점을 결합하여 우리의 후손을 위한 자랑스러운 푸드 시스템을 구축하는데 최선을 다할 것입니다.

JUST Egg는 무엇으로 만들어졌죠?

JUST Egg는 녹두로 만들어지며, 여기에는 달걀과 같은 맛을 내고, 스크램블링이 가능한 단백질이 들어 있습니다. 녹두는 단백질이 풍부한 콩으로 수천 년 동안 전 세계에서 재배되고 있으며, 많은 세계 요리에 널리 사용되고 있습니다.

JUST Egg는 어떻게 건강합니까?

JUST Egg는 Non- GMO로 콜레스테롤이 없고 포화 지방이 적으며 일반 달걀이 가지고 있는 만큼 풍부한 단백질을 함유하고 있습니다.

JUST Egg는 어떻게 지속 가능합니까?

JUST Egg는 일반 달걀보다 토지, 물 및 탄소 배출량을 80 % 이상 적게 사용합니다. 1 억 개의 계란과 동일하게 판매 된 JUST Egg 기준으로 13,627,000,000 리터의 물 절약 14,460,000 kg의 탄소 배출 방지, 24,000,000 m²의 토지 사용을 절약하였습니다.

JUST Egg는 어떻게 만들어 지나요?

JUST Egg를 만드는 과정은 원두를 모닝 커피로 만드는 과정과 비슷합니다. 첫째, Eat Just는 농부들과 함께 녹두를 재배합니다. 그런 다음 Eat Just는 녹두를 밀가루와 같이 분쇄하여, 가장 핵심 원료인 높은 품질의 단백질을 분리합니다. 마무리를 위해 물, 기름 및 기타 소량의 성분들이 추가됩니다.

JUST Egg가 베이킹에도 사용될 수 있나요?

머핀, 쿠키 및 밀도가 높은 케이크에서 JUST Egg는 훌륭하게 작용합니다. 다만, 가볍고 잘 날리는 케이크에서는 일반 계란을 사용하는 것을 권장합니다.

JUST Egg에는 알레르기 유발 물질이 있나요?

첨부된 알레르기 유발 물질 정보 차트를 참조해 주십시오.

JUST Egg는 조리 후 얼마나 오래 보관 할 수 있나요?

최고의 맛을 유지하기 위해서는 조리 후 30분 안에 드시는 것을 권장합니다.

JUST Egg Folded는 조리 후 얼마나 오래 보관 할 수 있나요?

최고의 맛을 유지하기 위해서는 조리 후 2시간 안에 드시는 것을 권장합니다.

JUST Egg는 한 번 개봉하면 얼마나 오래 지속 되나요?

제품은 개봉 후 5 일 이내에 사용해야 합니다.

JUST Egg에서 "JUST"의 의미는 무엇입니까?

"JUST"(정의 됨)는 필요하지 않은 것에서 자유로움을 뜻합니다. 가장 단순하고 명료한 접근 방식입니다. 특히 미래를 위해 우리의 글로벌 푸드 시스템이 어떻게 구축되어야 하는가에 있어서 정의와 공정성에 관한 모든 것을 의미합니다.

JUST Egg 소비자는 누구입니까?

우리의 소비자는 건강과 지속 가능성을 중요하게 생각하여 JUST Egg를 선택하는 최근 지속적으로 성장하고 있는 채식과 육식을 융통성 있게 조합하는 Flexitarians 이라고 말할 수 있습니다.



JUST Egg란?

Eat Just는 계란은 동물에게서만 얻을 수 있다는 고정관념을 버리고 완전히 새로운 카테고리를 만들고 있습니다. JUST Egg는 100% 식물로 제조하여 콜레스테롤이 없으며, 기존 계란보다 물 사용량과 탄소 배출량이 적죠. 2019년에 출시한 JUST Egg는 현재 미국에서 가장 빠르게 성장 중인 계란 브랜드이며, 식물성 단백질 분야에서도 가장 빠르게 성장하고 있습니다. 젊고 고학력이면서 다문화의 소비자가 주로 이용하고 있어요. 대부분의 소비자는 식물로 만든 계란이 건강에 더 좋다는 생각으로 JUST Egg를 선택하죠.

JUST Egg는 뭐로 만들어지나요?

주재료는 4,000년 넘게 우리 먹거리로 자리해 왔으며 전 세계적으로 소비되는 완두와 협과입니다.

JUST Egg가 건강에 좋은 이유

JUST Egg는 콜레스테롤이 없고 포화 지방이 적으며, 동물성 및 식물성 단백질을 다량 함유하고 있습니다.

JUST Egg는 어떻게 자원 순환에 기여하나요?

JUST Egg는 물을 98% 적게 사용하고 탄소 배출량이 93% 낮으며, 기존 가축 공급원보다 86% 적은 토지를 사용합니다. 지구의 자원 순환에 가장 많이 기여하는 단백질원이기도 합니다.

JUST Egg는 과도하게 가공되지는 않나요?

JUST Egg의 생산 과정은 여러분이 원두로 모닝커피를 만드는 과정과 비슷합니다. Eat Just는 완두를 재배하기 위해 농부와 협력합니다. 그렇게 생산된 완두는 제분하여 JUST Egg에 가장 필요한 단백질이 풍부한 부분을 분리합니다. 물, 기름, 그 외 부재료가 마감 처리 시에 첨가됩니다.

JUST Egg Folded의 보관 기간은 얼마나 되나요?

JUST Egg Folded를 최상의 맛으로 즐기려면 2시간 내에 드시는 것이 좋습니다.

JUST Egg의 'just'에 숨은 의미가 있나요?

'오직'(사전적 정의)은 불필요한 재료를 뺐다는 뜻입니다. 아주 단순한 접근법이지요. 미래의 글로벌 식품 문화가 어떻게 형성되어야 하는지를 중심으로 모든 분야의 올바름과 공정성에 관한 생각을 담았습니다.