

SOYA CHUNKS

100% VEGETARIAN 99% FAT FREE



हणामिका अपने का उपयोग कर आप अपने शाकाशरी भोजन को और सोया चंबस का उपयोग कर आप अपने गुलाब, कोमरा, मन्यूरियन अधिक स्वादिष्ट बना सकते हैं। जैसे-गुलाब, कोमरा, मन्यूरियन और नुकुल्स इत्यादि। यंबस को कबाब, विश्यामी जैसे व्यंजन में मी अपने गुकुल्स इत्यादि। यंबस को कबाब, विश्यामी जैसे व्यंजन में मी

50 से भी ज्यादा प्रोटिन, विटामिन तथा खनिज पदाधा स मेरपुर क सोया आहार है जो आपके पूरे परिवार को पूर्ण तत्व देने का मे अच्छा तरीका है।

UTRITION FACTS 100g Provides (Approx.)

IERGY	54.29
ROTEIN	Less than 1g
AT	3-49
FIBER	533 mg
CALCIUM	21.2 mg
IRON	34-370
CARROHYDRATE	

INGREDIENTS : DEFATED SOYA FLOUR

.... WOTPUCTION

Soya chunks in warm salled water for 20-25 minutes (no need to add sall, when cooking sweet dishes)

There after take out the sorpa of and squeeze, wach and squeeze, once more in fresh widter.

Your can now add the soya churk to your main dish or cook soparati



