



THE  
VEGETARIAN  
BUTCHER™

# UNSERE PFLANZENBASIERTEN ALTERNATIVEN FÜR BURGER, BOLOGNESE & CO.

Mit unseren Tipps ganz einfach zubereitet



Produkt	✕ Regenerationsart	🌡 Temperatur	⌚ Zeit	Zustand	
 <b>RAW NOBEEF BURGER</b> 76705 2,26 KG KTN	Pfanne / Grill	mittlere Hitze	8-9 Minuten	Aufgetaut	<b>Kann auch individuell nachgeformt werden.</b>
	Pfanne / Grill	mittlere Hitze	12-14 Minuten	TK	
 <b>NOSCHNITZEL</b> 21946 1,8 KG KTN	Pfanne	mittlere Hitze	3-5 Minuten	Aufgetaut	<b>Auch als Schnitzel in einem Sandwich einsetzbar. Mit Zitrone verfeinern.</b>
	Pfanne	mittlere Hitze	6-8 Minuten	TK	
 <b>NOCHICKEN CHUNKS</b> 92889 1,75 KG KTN	Konvektomat	175°C	6-8 Minuten	TK	<b>Passend dazu unsere veganen Saucen.</b>
	Pfanne	mittlere Hitze	3-4 Minuten		
	In Sauce	Sauce aufkochen	Chunks dazu geben und komplett durchgaren		
 <b>NOCHICKEN NUGGETS</b> 78471 1,75 KG KTN	Fritteuse	175°C	3-4 Minuten	TK	<b>Besonders lecker mit Hellmann´s Vegan.</b>
	Konvektomat	200°C	7 Minuten		
 <b>NOMINCE</b> 93911 2,0 KG KTN	Direkter Verzehr			Aufgetaut	<b>Zubereitungsschritt sparen und ungebraten direkt zur Sauce geben.</b>
	In Sauce	Sauce aufkochen	NoMince dazu geben und komplett durchgaren	TK	
	Pfanne	mittlere Hitze	3-4 Minuten		
 <b>NOBEEF BURGER</b> 80553 2,4 KG KTN	Konvektomat	180°C Combi	6-8 Minuten	Aufgetaut	<b>Idealer Patty für deine Burger.</b>
			10-12 Minuten	TK	
	Pfanne	mittlere Hitze	3-5 Minuten	Aufgetaut	
			6-8 Minuten	TK	
	Warmhalten in Sauce / Bouillon	80°C	-	Aufgetaut/TK	
	Fritteuse	175°C	2-3 Minuten	Aufgetaut	
3-4 Minuten			TK		

BESUCHE DIE WEBSITE  
ufs.com/thevegetarianbutcher



ufs.com/thevegetarianbutcher



Unilever  
Food  
Solutions



THE  
VEGETARIAN  
BUTCHER™

# UNSERE PFLANZENBASIERTEN ALTERNATIVEN FÜR BURGER, BOLOGNESE & CO.

Mit unseren Tipps ganz einfach zubereitet



Produkt	✕ Regenerationsart	🌡 Temperatur	⌚ Zeit	Zustand	
 <p><b>NOMEATBALLS</b> 43742 2,0 KG KTN</p>	Konvektomat	180°C	8-10 Minuten	Aufgetaut	<b>A la Köttbullar, in Tomatensauce oder gebraten - vielseitige Anwendungsmöglichkeiten.</b>
	Pfanne	mittlere Hitze	12-15 Minuten	TK	
			3-5 Minuten	Aufgetaut	
In Sauce	Sauce aufkochen	Minced Balls dazu geben und komplett durchgaren	Aufgetaut/TK		
 <p><b>CRISPY NOCHICKEN BURGER</b> 10326 1,8 KG KTN</p>	Konvektomat	200°C	8-9 Minuten	TK	<b>Superlecker mit einer Burger Sauce aus Hellmann`s Vegan und Knorr Sunshine Chili-Knoblauchsauce.</b>
	Pfanne	mittlere Hitze	8-9 Minuten		
	Fritteuse	175°C	3-4 Minuten		
 <p><b>NOCHICKEN FILLET SLICES</b> 61877 1,8 KG KTN</p>	Direkter Verzehr			Aufgetaut	<b>Die ideale Zutat für deine veganen Salate oder Sandwichkreationen.</b>
	Pfanne	mittlere Hitze	1-2 Minuten	Aufgetaut	
 <p><b>NOHOTDOG</b> 78725 2,1 KG KTN</p>	Konvektomat oder Wasserbad (mit Folie)	90°C Combi 100% Dampf	10-15 Minuten	TK	<b>Ausgepackt auch auf Heißluft regenerierbar.</b>
	Konvektomat (ohne Folie)	180°C Heißluft	7-10 Minuten		
 <p><b>NOPEPPERONI SLICES</b> 33222 3,0 KG KTN</p>	Zubereitung: Für die Weiterverarbeitung die NoPepperoni auftauen. Die NoPepperoni muss vor dem Verzehr erhitzt werden. Die Gartemperatur /-zeit ist abhängig vom Endprodukt.				<b>Für eine optimale Bräunung der Scheiben, diese mit etwas Öl bestreichen.</b>

BESUCHE DIE WEBSITE  
ufs.com/thevegetarianbutcher



ufs.com/thevegetarianbutcher



Unilever  
Food  
Solutions