



THE
VEGETARIAN
BUTCHER™

THE VEGETARIAN BUTCHER SAGT

JETZT FLEXITARISCHE ZUSATZUMSÄTZE SICHERN



ENTDECKE UNSERE VEGANEN FLEISCHALTERNATIVEN
für Burger, Bolognese & Co.



JEDE KARTE BRAUCHT PFLANZENBASIERTE HAUPTGERICHTE

Viele Gäste befinden sich im Zwiespalt: Aus ethischen und nachhaltigen Gründen möchten sie gern auf Fleisch, jedoch nicht auf den Geschmack und die saftige Textur verzichten. Mit den pflanzenbasierten Alternativen will „The Vegetarian Butcher“ zeigen, dass beim Verzicht auf klassisches Fleisch nichts fehlen muss.

Dass es die leckere Fleischalternative aus Pflanzen der holländischen Kultmarke gibt, verdanken wir einem tragischen Vorfall: dem Ausbruch der Schweinegrippe in den Niederlanden Ende der 90er Jahre. Damals bat man Jaap Korteweg, Landwirt in neunter Generation, seine leeren Kühllager zur

Zwischenlagerung Zehntausender getöteter Tiere zur Verfügung zu stellen. Diese drastische Erfahrung brachte Jaap zu dem Entschluss umzudenken.

So begann der damals 36-jährige mit der Entwicklung von pflanzenbasierten Fleischalternativen. Sein Ziel: Keine Fleischersatzprodukte wie Tofu oder Gemüse-Burger, sondern echte „Fleischnachfolger“, deren Geschmack sowie Textur Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch ebenbürtig sind. Nach Jahren der Forschungsarbeit, entdeckte Jaap schließlich einen tierisch guten Fleischersatz mit außergewöhnlicher Textur und unglaublichem Biss. Die Marke „The Vegetarian Butcher“ war geboren.



THE VEGETARIAN BUTCHER ÜBERZEUGT



1

VEGANE VIELFALT

Unser gesamtes The Vegetarian Butcher Sortiment ist vegan

2

BREITES FOOD SERVICE PORTFOLIO

Ob Burger Pattys – paniert oder blank, vorgegart oder roh – Gehacktes, Geschnetzeltes, Nuggets oder Würste – bei uns bekommst du alles aus einer Hand.

3

KEIN VERZICHT

Die Produkte von The Vegetarian Butcher überzeugen durch besonders fleischähnlichen Geschmack, Textur & Konsistenz.

4

TIEFES VERSTÄNDNIS DER KÜCHENPROZESSE

Unsere kulinarischen Fachberater sind an der Markteinführung jedes Produkts beteiligt, sodass die Produkte für jeden Küchenprozess durchdacht und vielseitig einsetzbar sind.

ERLEBE DAS NEUE FLEISCH

- vielseitig einsetzbar
- fleischähnlicher Geschmack, Textur & Konsistenz
- schnelle & einfache Zubereitung
- für jeden Küchentyp und Zubereitungsprozess geeignet
- geeignet für Catering & Take-Away
- leicht portionierbar – einfache einzelne Entnahme aus TK möglich
- angetaut mindestens drei Tage haltbar



VEGANE FILLETSTREIFEN
61877
1,8 KG KTN



VEGANER BURGER
76705
2,26 KG KTN



VEGANE HACKBÄLLCHEN
63742
2,0 KG KTN



VEGANER PANIERTER BURGER
10326
1,8 KG KTN



VEGANE NUGGETS
78471
1,75 KG KTN



VEGANES GEHACKTES
20429
2,0 KG KTN



VEGANER BURGER
80553
2,4 KG KTN



VEGANES SCHNITZEL
21946
1,8 KG KTN



VEGANES GESCHNETZELTES
22155
1,75 KG KTN



VEGANE WURST
78725
2,1 KG KTN



VEGANE WURSTSCHEIBEN
33222
3,0 KG KTN

MICH GIBT'S AUCH IM XXL FORMAT!

NOCHICKEN NUGGETS 83927 12 KG KTN
NOCHICKEN CHUNKS 21632 10 KG KTN

NOMEATBALLS 21632 10 KG KTN
NOMINCE 10432 7,5 KG KTN

HEUTE NOCH BESTELLEN 
ufs.com

UNSERE GROSSKUNDEN SIND BEGEISTERT!



FLEXITARISMUS WIRD ZUM MAINSTREAM

The Vegetarian Butcher trifft den Zeitgeist

Über ein Drittel der Deutschen

38%

bezeichnet sich mittlerweile als Flexitariier.
Im Vergleich: **3%** Veganer / **10%** Vegetarier*

Warum werden pflanzenbasierte Alternativen zu tierischen Produkten immer beliebter? **

- #1:** Neugier auf alternative Angebote
- #2:** Tierwohl
- #3:** Geschmack
- #4:** Klima- & Umwelt
- #5:** Eigene Gesundheit

Was sind Flexitariier?

Fleischliebhaber mit Gewissensbissen.
Sie versuchen weitestgehend auf Fisch & Fleisch zu verzichten, lieben aber den Geschmack von Fleisch.

Jetzt
Zusatzumsätze
sichern

Fleischlose Gerichte oder Gerichte mit Fleischersatzprodukten sind nicht nur für Veganer und Vegetarier! ***

89%

aller plant-based Mahlzeiten werden von Fleischliebhabern gegessen.

Jedes Menü braucht pflanzenbasierte Hauptgerichte!

Plant-based Gerichte ziehen neue und kaufkräftige Gäste an und sichern so Zusatzumsatz.

* Quelle: Fleischlust hemmt nachhaltige Ernährungsumstellung (2023), SINUS-Studie in Kooperation mit YouGov

** Quelle: Ernährungsreport 2021 – eine forsa-Studie im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft

*** Quelle: Euromonitor, Nielsen, Ipsos, Kantar (globale Daten)



UNSERE MISSION: DIE NAHRUNGSKETTE UM EIN GLIED KÜRZEN

Üblicherweise werden Schlachttiere mit Soja und Körnern gefüttert. Sie wachsen, werden geschlachtet und zu Fleisch verarbeitet.

Um Kühe aufzuziehen, werden große Flächen zum Anbau des Futters verbraucht, und ebenso gigantische Mengen Wasser: 15.000 Liter Wasser pro Kilo tierisches Fleisch.

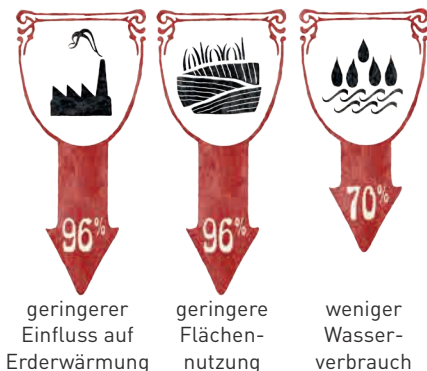


Für uns bei The Vegetarian Butcher steht fest: Wir können auf das "Mittelstück" dieses Prozesses - sei es ein Rind, ein Huhn oder ein Schwein - sehr gut verzichten und schmackhafte Fleischalternativen direkt aus Pflanzen herstellen! Das senkt drastisch den Druck auf die Ökosysteme und ermöglicht uns, mehr Menschen mit Lebensmitteln zu versorgen bei gleichem oder geringeren Verbrauch natürlicher Ressourcen. Wenn wir die "Nahrungskette" so um ein Glied verkürzen, während wir gleichzeitig unsere geliebten Fleischtraditionen erhalten, indem wir von Fleisch auf die pflanzlichen Fleischalternativen umsteigen, gewinnen alle: Fleischliebhaber, die Umwelt, die Tiere und die weltweite Lebensmittelversorgung! Mit jeder verarbeiteten Packung unserer NoChicken Chunks können wir bspw. ein Huhn aus der Nahrungskette befreien.

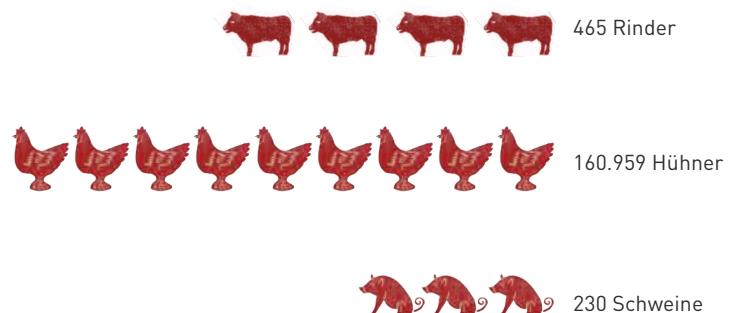
Die Nahrungskette zu verkürzen hilft übrigens auch unserem Planeten*



Vergleich
Umwelteinfluss von
Raw NoBeef Burger
vs. Rindfleisch Patty



So viele Tiere haben wir in den ersten 3 Monaten in 2024 gerettet**



Quelle *: Interne Hochrechnung auf Basis von Abverkaufszahlen, Juni 2022
Quelle **: Interne Hochrechnung auf Basis von Abverkaufszahlen, Juni 2024

NOCHICKEN FILLET SLICES BAGUETTE



Zutaten

- 10 Stck. Baguette
- 700 g NoChicken Fillet Slices – The Vegetarian Butcher
- 200 g Hellmann´s BBQ Marinade
- 200 g Hellmann´s Vegan Mayo
- 300 g Tomaten Scheiben
- 200 g Rote Zwiebeln
- 200 g Salat
- n.G. Gartenkresse

Zubereitung

- Die NoChicken Fillet Slices mit Hellmann´s BBQ Marinade marinieren
- Mit allen weiteren Zutaten das Baguette belegen



NOCHICKEN FILLET SLICES PIZZA



Zutaten

- 700 g NoChicken Filet Slices – The Vegetarian Butcher
- 10 Stck. Pizzateig
- 500 g Knorr Tomatino
- 500 g Käse, Vegan
- 300 g Rote Zwiebeln
- n.G. Basilikum

Zubereitung

- Den Pizzateig wie gewohnt mit allen Zutaten belegen
- Die Pizza für ca. 5 Minuten bei 250 °C backen
- Die Backzeit ist abhängig vom Pizzateig der verwendet wird



COCOS-CURRY

mit NoChicken Chunks



Zutaten

- 1,7 l Trinkwasser
- 300 g KNORR Coconut Powder (vegetarisch)
- 1 kg Kichererbsen
- 300 g Rote Linsen, eingeweicht
- 300 g Zwiebelwürfel
- 60g KNORR Professional Curry Paste
- 50 g KNORR Ketjap Manis
- 40 g KNORR Gemüse Kraftbouillon
- 2 g Lime Powder
- 800 g The Vegetarian Butcher
NoChicken Chunks
- 300 g Pack Choi
- 300 g Wilder Brokkoli
- 200 g Shiitake Pilze

Zubereitung

- Warmes Trinkwasser mit Coconut Powder verrühren
- Zwiebelwürfel in Öl anschwitzen und Coconut Milch zugeben
- Alle weiteren Zutaten zugeben und aufkochen
- Für die vegane Variante herkömmliche Kokosmilch verarbeiten
- Das Gemüse in Öl anbraten und auf das Curry geben



NOSCHNITZEL



Zutaten

10 Stck. The Vegetarian Butcher NoSchnitzel
n.G. Öl zum Braten
1 kg Kartoffeln
n.G. KNORR Salatkrönung Gartenkräuter
300 g Blattsalat
150 g Salatgurke
150 g Tomate
50 g rote Zwiebeln
1 Zitrone

Zubereitung

- Gekochte Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit Knorr Salatkrönung Gartenkräuter marinieren
- Schnitzel bei mittlerer Hitze in ausreichend Öl von beiden Seiten gold-braun braten
- Alles zusammen mit dem Salat anrichten



PREMIUM BURGER ITALIAN STYLE



Zutaten

- 10 Stck. The Vegetarian Butcher Raw NoBeef Burger
- 10 große Scheiben Ciabatta
- n.G. Öl
- 250 g Hellmann´s Vegan Mayo
- 20 g KNORR Primerba Basilikum

Garnitur

- 400 g Cherrytomaten
- n.G. Olivenöl
- 100 g Baby Blattspinat
- Basilikum

Zubereitung

- Hellmann´s Vegan Mayo mit KNORR Primerba Basilikum verrühren
- Cherrytomaten mit Olivenöl marinieren und 3 Stunden bei 50 °C im Ofen halb trocknen
- Raw NoBeef Burger ohne Öl bei mittlerer Hitze zubereiten
- Ciabatta in Öl gold-braun braten
- Alle Zutaten zu einem Burger zusammenbauen



CRISPY NOCHICKEN SANDWICH



Zutaten

20 Stück	The Vegetarian Butcher Crispy NoChicken Burger
1,5 kg	Vollkornbrot-Scheiben à 50 g
200 g	Paprika, rot, eingelegt
200 g	Tomaten
200 g	Gurken
100 g	Blattsalat Mix
300 g	Hellmann's Vegan Mayo
10 g	KNORR Primerba Gartenkräuter

Zubereitung

- Die Crispy NoChicken Burger nach Zubereitungsempfehlung erhitzen
- Für die Sauce Hellmann's Vegan Mayo mit KNORR Primerba Gartenkräutern verrühren
- Alle Zutaten zu einem Sandwich zusammenbauen



SPAGHETTI BOLOGNESE

mit Cashew "Parmesan"



Zutaten

1,5 l	Trinkwasser
200 g	KNORR Tomaten Sauce Napoli
600 g	The Vegetarian Butcher NoMince
600 g	Gemüse Brunoise
250 g	KNORR Tomato Pronto Napoletana
100 ml	Olivenöl
2 kg	Spaghetti, gegart
200 g	Cashewkerne, gemahlen
10 g	KNORR Umami

Zubereitung

- Trinkwasser und KNORR Sauce Napoli aufkochen
- Alle weiteren Zutaten zugeben und einmal aufkochen
- Mit den Spaghetti anrichten
- Gemahlene Cashewkerne mit Umami vermischen
– Alternative für Parmesan



KÖFTE-SPIESS

mit Raw **NoBeef** Burger



Zutaten

2 kg	The Vegetarian Butcher Raw NoBeef Burger
--	Arabica-Gewürzmischung, nach Bedarf
300 g	Hellmann's Vegan Mayo
10 g	KNORR PROFESSIONAL® Würzpaste Knoblauch
10 st	Fladenbrot, Yufka
400 g	Blattsalat Mix
300 g	Tomaten-Würzsauce

Zubereitung

- Raw NoBeef Burger auftauen, würzen und am Spieß in Form bringen
- Die Köfte in Öl braten oder grillen
- Hellmann's Vegan Mayo mit Knorr Professional Knoblauch Paste verrühren
- Alle Zutaten zusammen anrichten



CRISPY NOCHICKEN SALAT

mit Gartenkräuter Dressing



Zutaten

10 st The Vegetarian Butcher
Crispy NoChicken Burger
500 g Römersalat
300 g Kirschtomaten
200 g Salatgurke
100 g Rote Zwiebeln
-- Kresse, nach Bedarf n.G.
350 ml Trinkwasser
200 ml Sonnenblumenöl, nach Bedarf
60 g KNORR Salatkrönung Gartenkräuter

Zubereitung

- Den Crispy NoChicken Burger nach Zubereitungsempfehlung erhitzen
- Alle weiteren Zutaten zu einem Salat verarbeiten
- Knorr Salatkrönung Gartenkräuter mit Wasser und Öl zubereiten





NOCHICKEN FILLET SLICES

Vegane Streifen Typ Hähnchen auf Sojabasis.
Verzehrfertig.
Tiefgekühlt



Zutaten

59% Pflanzenproteinbasis (Trinkwasser, SOJAEIWEISS, Stärke, WEIZENGLUTEN), Trinkwasser, Verdickungsmittel (verarbeitete Eucheuma Algen, Konjakgummi, Methylcellulose), Rapsöl, Zitrusfaser, natürliche Aromen, Hefeextrakt, Gemüseextrakt, Branntweinessig/Weingeistessig, Säuerungsmittel (Milchsäure), Speisesalz, Dextrose.

Nährwertangaben (pro 100 g)

Energie	538 kJ / 129 kcal	Ballaststoffe	5,0 g
Fett	5,3 g	Eiweiß	12 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g	Salz	1,1 g
Kohlenhydrate	4,8 g		
davon Zucker	<0,5 g		

Zubereitung

✕ Regenerationsart	🌡 Temperatur	⌚ Zeit
Konvektomat (Combi Phase)	180°C Combi	3-6 Minuten
Pfanne	mittlere Hitze	5-7 Minuten



Nach dem Auftauen direkt Verzehrfertig.
Kalt aber auch warm genießbar.



RAW NOBEEF BURGER

Veganer Burgerpatty auf Pflanzenprotein-Basis,
angereichert mit Vitamin B12.
Tiefgekühlt. Reich an Protein. Eisenquelle.



Zutaten

55% Pflanzenproteinbasis (Trinkwasser, SOJAEIWEISS, WEIZENGLUTEN, Stärke, WEIZENMEHL), Trinkwasser, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Palm), Verdickungsmittel (Methylcellulose), Aromen, Stärke, Emulgator (SOJALECITHIN), SOJAEIWEISS, Speisesalz, Säureregulator (Natriumacetat), Säuerungsmittel (Apfelsäure, Milchsäure), Rote-Bete-Saft/Randensaft Konzentrat, Flohsamenschalen, Gewürze (weisser Pfeffer, schwarzer Pfeffer), GERSTENMALZEXTRAKT, Zitrusfaser, Farbstoff (Paprikaextrakt), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure), Vitamin B12.

Kann Spuren von Hafer und Roggen enthalten.

Nährwertangaben (pro 100 g)

Energie	857 kJ / 206 kcal	Ballaststoffe	5,0 g
Fett	14 g	Eiweiß	14 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,2 g	Salz	0,78 g
Kohlenhydrate	4,7 g	Eisen	3,1 mg*
davon Zucker	<0,5 g	Vitamin B12	0,75 µg**

Zubereitung

✕ Regenerationsart	🔥 Temperatur	⌚ Zeit
Pfanne / Grill:	mittlerer Hitze / ohne Fett	8-9 Minuten
Aufgetaut: TK:	mittlerer Hitze / ohne Fett	12-14 Minuten

* 22% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr
** 30% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr



Kann auch individuell
nachgeformt werden.



NOBEEF BURGER

Veganer Burgerpatty auf Pflanzenprotein-Basis,
angereichert mit Vitamin B12.

Tiefgekühlt. Reich an Protein. Reich an Ballaststoffen. Reich an Eisen.



Zutaten

Trinkwasser, 35% Pflanzenproteinbasis (Trinkwasser, SOJAEIWEISS, WEIZENGLUTEN, SOJASCHROT, Stärke (mit WEIZEN)), pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps, in veränderlichen Gewichtsanteilen), Zwiebeln, Stärke, Verdickungsmittel (Methylcellulose, verarbeitete EucheumaAlgen), Zitrusfaser, natürliche Aromen, Speisesalz, Kartoffelprotein, Dextrose, Gewürze, Hefeextrakt, Flohsamenschalen, Kokosfett, GERSTENMALZEXTRAKT, Säuerungsmittel (Milchsäure), Kaliumchlorid, Kräuter, schwarzes Karottensaftkonzentrat, Vitamin B12.

Kann Spuren von ROGGEN, HAFER, EI, SELLERIE und SENF enthalten.

Nährwertangaben (pro 100 g)

Energie	740 kJ / 180 kcal	Ballaststoffe	7 g
Fett	11 g	Eiweiß	11 g
davon gesättigte Fettsäuren	3 g	Salz	1,1 g
Kohlenhydrate	4,9 g	Eisen	4,4 mg**
davon Zucker	0,8 g	Vitamin B12	0,47 µg****

Zubereitung

✕ Regenerationsart	🔥 Temperatur	⌚ Zeit
Konvektomat (Combi Phase)	180°C Combi 60% Dampf	6 Minuten
Pfanne	mittlere Hitze	8 Minuten
Fritteuse	175°C	2,5 Minuten
Warmhalten in Sauce / Bouillon	80°C	—

** 31% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr
*** 19% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr



**Mag etwas Dampf bei der
Zubereitung.**



CRISPY NOCHICKEN BURGER

Veganes paniertes Burgerpatty auf Pflanzenproteinbasis, angereichert mit Vitamin B12 und Eisen. Tiefgekühlt. Proteinquelle.



Zutaten

50% Pflanzenproteinbasis (Trinkwasser, SOJAEIWEISS, WEIZENGLUTEN, Kartoffelstärke), WEIZENMEHL, Trinkwasser, pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume), Bambusfaser, Stärke (Tapioka, WEIZEN), Verdickungsmittel (Methylcellulose), Flohsamenschalen, Speisesalz, natürliche Aromen, WEIZENGLUTEN, HAFERFASER, Hefeextrakt, Säureregulator (Kaliumacetat), Dextrose, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonat), Branntweinessig/ Weingeistessig, Zucker, Hefe, Säuerungsmittel (Citronensäure), Kräuter und Gewürze, Kräuter- und Gewürzextrakte (mit SELLERIE), Zwiebelpulver, Knoblauchpulver, Eisendiphosphat (Eisenpyrophosphat), Vitamin B12.

Kann Spuren von Gerste, Senf und Sesam enthalten.

Nährwertangaben (pro 100 g)

Energie	1005 kJ / 242 kcal	Ballaststoffe	6 g
Fett	16 g	Eiweiß	8,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g	Salz	1,2 g
Kohlenhydrate	13 g	Eisen	2,3 mg*
davon Zucker	1,3 g	Vitamin B12	0,8 µg**

Zubereitung

✕ Regenerationsart	🔥 Temperatur	⌚ Zeit
Fritteuse: TK	180°C	4 Minuten
Pfanne: TK	mittlere Hitze	8 Minuten
Konvektomat: TK	180°C	10 Minuten

*16% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr
**32% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr



Superlecker mit einer Burger Sauce aus Hellmann's Vegan Mayo und Knorr SUNSHINE CHILI Chili-Knoblauch-Sauce.



NOCHICKEN NUGGETS

Vegane Nuggets auf Soja-Basis, angereichert mit Vitamin B12 und Eisen.
Tiefgekühlt. Proteinquelle.



Zutaten

58% Sojabasis (Trinkwasser, SOJAEIWEISS), Cornflakes (Mais, Zucker, Speisesalz), pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume, in veränderlichen Gewichtsanteilen), Mehl (Mais, Reis), HAFERFASER, modifizierte Stärke, natürliche Aromen, Verdickungsmittel (Methylcellulose), Säureregulator (gepufferter Essig), Stärke, Speisesalz, SOJAEIWEISS, Meersalz, Säuerungsmittel (Citronensäure), Eisendiphosphat (Eisenpyrophosphat), Vitamin B12.

Kann Spuren von WEIZEN, SELLERIE und SENF enthalten.

Nährwertangaben (pro 100 g)

Energie	936 kJ / 224 kcal	Ballaststoffe	6,4 g
Fett	11 g	Eiweiß	9,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g	Salz	1,5 g
Kohlenhydrate	19 g	Eisen	3,7 mg*
davon Zucker	0,5 g	Vitamin B12	0,53 µg**

Zubereitung

✕ Regenerationsart	🔥 Temperatur	⌚ Zeit
Fritteuse	175°C	3 Minuten
Konvektomat (Combi Phase)	200°C	7 Minuten

* 26% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr
** 21% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr



Besonders lecker mit
Hellmann's Vegan Mayo.



NOCHICKEN CHUNKS

Veganes Geschnetzeltes auf Soja-Basis angereichert mit Vitamin B12.
Tiefgekühlt. Reich an Protein. Eisenquelle.



Zutaten

89% Sojabasis (Trinkwasser, SOJAEIWEISS), natürliche Aromen, Sonnenblumenöl, Speisesalz, Säuerungsmittel (Citronensäure), Vitamin B12.

Kann Spuren von Gerste, Weizen und Ei enthalten.

Nährwertangaben (pro 100 g)

Energie	595 kJ / 142 kcal	Ballaststoffe	6,2 g
Fett	3,6 g	Eiweiß	21 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g	Salz	1,1 g
Kohlenhydrate	2,9 g	Eisen	3,7mg*
davon Zucker	<0,5 g	Vitamin B12	0,64µg**

Zubereitung

× Regenerationsart	🔥 Temperatur	⌚ Zeit
Konvektomat (Combi Phase)	175°C	6 Minuten
Pfanne	hohe Hitze	3 Minuten
In Sauce	Sauce aufkochen	NoChicken Chunks zugeben

* 26% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr
** 26% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr



Nach Gusto mit den Knorr Professional
Würzpasten verfeinern.



NOMINCE

Veganes Gehacktes auf Soja-Basis, angereichert mit Vitamin B12.
Tiefgekühlt. Reich an Protein.



Zutaten

90% Sojabasis (Trinkwasser, SOJAEIWEISS, GERSTENMALZEXTRAKT), natürliche Aromen, Branntweinessig / Weingeistessig, Dextrose, Speisesalz, Hefeextrakt, karamellisierter/caramelisierter Zucker, Gewürze, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Vitamin B12.

Kann Spuren von SELLERIE und SENF enthalten.

Nährwertangaben (pro 100 g)

Energie	552 kJ / 132 kcal	Ballaststoffe	6,6 g
Fett	0,5 g	Eiweiß	24 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g	Salz	1,3 g
Kohlenhydrate	3,1 g	Eisen	3,3 mg*
davon Zucker	1,8 g	Vitamin B12	0,73 µg**

Zubereitung

✕ Regenerationsart	🔥 Temperatur	⌚ Zeit
In Sauce	Sauce aufkochen	NoMince zugeben
Pfanne	Mittlere Stufe	10 Minuten

* 24% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr
** 29% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr



**Zubereitungsschritt sparen und
ungebraten direkt zur Sauce geben.**



NOMEATBALLS

Vegane Hackbällchen auf Pflanzenprotein-Basis, angereichert mit Vitamin B12.
Tiefgekühlt. Reich an Protein. Eisenquelle.



Zutaten

48% Pflanzenproteinbasis (Trinkwasser, SOJAEIWEISS, WEIZENGLUTEN, SOJASCHROT, Stärke (mit WEIZEN)), Trinkwasser, Rapsöl, Stärke, Verdickungsmittel (Methylcellulose, verarbeitete Eucheuma-Algen), WEIZENGLUTEN, SOJAEIWEISS, HAFERFASER, Hefeextrakt, natürliche Aromen, Gewürze, Speisesalz, Branntweinessig / Weingeistessig, Zwiebeln, Flohsamenschalen, Säuerungsmittel (Citronensäure, Apfelsäure, Milchsäure), GERSTENMALZEXTRAKT, Säureregulator (Kaliumacetat), Kaliumchlorid, Kräuter, schwarzes Karottensaftkonzentrat, Vitamin B12.

Kann Spuren von Sellerie und Senf enthalten

Nährwertangaben (pro 100 g)

Energie	535 kJ / 134 kcal	Ballaststoffe	5,9 g
Fett	5,5 g	Eiweiß	13 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g	Salz	1,1 g
Kohlenhydrate	5,1 g	Eisen	2,3 mg*
davon Zucker	0,6 g	Vitamin B12	0,41 µg**

Zubereitung

× Regenerationsart	🔥 Temperatur	⌚ Zeit
Dampf (Konvektomat)	—	10 Minuten
In Sauce heißlegen	—	10 Minuten

* 16% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr
** 16% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr



„A la Köttbullar“, in Tomatensauce
oder gebraten - vielfältige Anwen-
dungsmöglichkeiten.



NOHOTDOG

Vegane Wurst auf Soja-Basis, angereichert mit Vitamin B12 und Eisen.
Tiefgekühlt. Proteinquelle.



Zutaten

52% Sojabasis (Trinkwasser, SOJAEIWEISS), pflanzliche Öle (Raps, Palm), Ackerbohnen, Stärke, WEIZENGLUTEN, Kartoffelprotein, Verdickungsmittel (Methylcellulose), natürliche Aromen, Stabilisatoren (Natriumalginat, Calciumchlorid, verarbeitete Euchema-Algen), Speisesalz, Gewürze, Raucharoma, Flohsamenschalen, Hefeextrakt, Zitrusfaser, Säuerungsmittel (Citronensäure), Eisendiphosphat (Eisenpyrophosphat), Farbstoff (Eisenoxid, Eisenhydroxid), Vitamin B12.

Nährwertangaben (pro 100 g)

Energie	1000 kJ / 250 kcal	Ballaststoffe	2,7 g
Fett	21 g	Eiweiß	9,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	7,3 g	Salz	1,4 g
Kohlenhydrate	6 g	Eisen	6,6 mg*
davon Zucker	0,7 g	Vitamin B12	0,88 µg**

Zubereitung

✕ Regenerationsart	🌡 Temperatur	⌚ Zeit
Konvektomat oder Wasserbad (mit Folie)	Dampf 90°C	10 Minuten
Konvektomat (Combi Phase)	Heißluft 160°C	10 Minuten

* 47% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr
** 35% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr

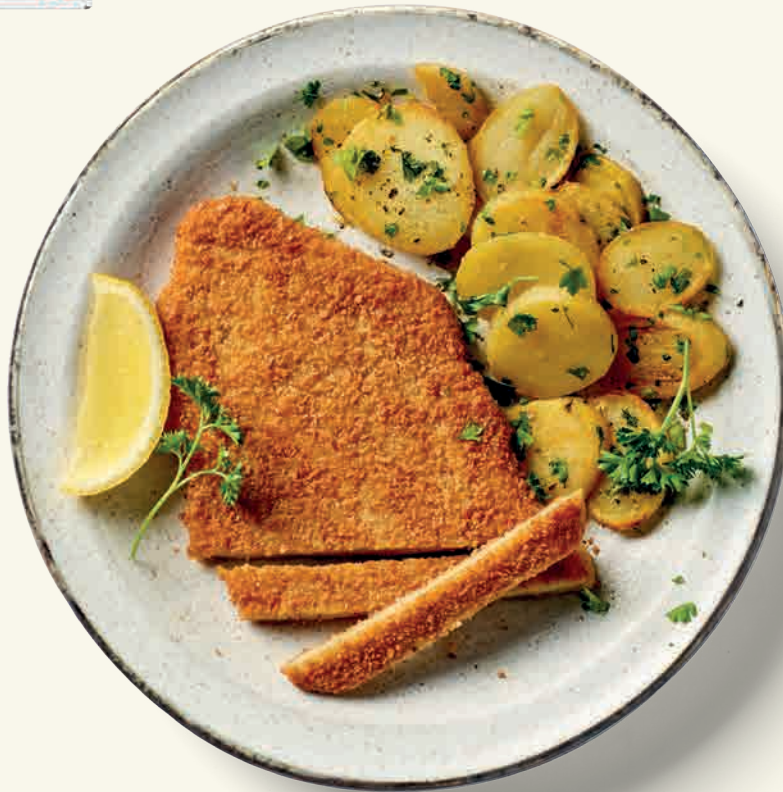


Ausgepackt auch auf Heißluft regenerierbar.



NOSCHNITZEL

Veganes paniertes Schnitzel auf Pflanzenproteinbasis, angereichert mit Vitamin B12 und Eisen. Tiefgekühlt. Proteinquelle.



Zutaten

Trinkwasser, 23% Pflanzenproteinbasis (Trinkwasser, SOJAEIWEISS, WEIZENGLUTEN, Stärke), Paniermehl (WEIZENMEHL, WEIZENFASERN, Hefe, Speisesalz), pflanzliche Öle (Sonnenblume, Mais, in veränderlichen Gewichtsanteilen), HAFERFASER, SOJAEIWEISS, pflanzliche Fette (Shea, Kokos), WEIZENMEHL, Verdickungsmittel (Methylcellulose), Stärke, natürliches Aroma, modifizierte WEIZENSTÄRKE, Flohsamenschalen, Branntweinessig / Weingeistessig, Speisesalz, Säuerungsmittel (Milchsäure), weisser Pfeffer, Eisendiphosphat (Eisenpyrophosphat), Vitamin B12.

Kann Spuren von Gerste, Roggen, Ei, Milch, Sellerie und Senf enthalten.

Nährwertangaben (pro 100 g)

Energie	1186 kJ / 285 kcal	Ballaststoffe	6,5 g
Fett	18 g	Eiweiß	9,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,9 g	Salz	0,91 g
Kohlenhydrate	18 g	Eisen	3,0 mg*
davon Zucker	0,7 g	Vitamin B12	0,52 µg**

Zubereitung

✕ Regenerationsart		🕒 Temperatur	⌚ Zeit
Pfanne:	TK:	Mittlerer Hitze	6-7 Minuten
	Aufgetaut:	Mittlerer Hitze	4-5 Minuten

** 21% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr
 *** 21% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr



Mit frischer Zitrone verfeinern.



NOPEPPERONI

Vegane Wurstscheiben auf Pflanzenproteinbasis.
Tiefgekühlt. Reich an Protein.



Zutaten

50% Pflanzenproteinbasis (Trinkwasser, SOJAEIWEISS, WEIZENEIWEISS), Trinkwasser, pflanzliche Öle (Palm, Sonnenblume), SOJAEIWEISS, Speisesalz, Hefeextrakt, Stabilisatoren (verarbeitete Eucheuma-Algen, Konjakgummi), Verdickungsmittel (Methylcellulose), natürliche Aromen, HAFERFASERN, Säuerungsmittel (Milchsäure), GERSTENMALZEXTRAKT, Farbstoff (Beetenrot), Paprikaextrakt, Raucharoma.

Nährwertangaben (pro 100 g)

Energie	772 kJ / 185 kcal	Ballaststoffe	5,3 g
Fett	12 g	Eiweiß	14 g
davon gesättigte Fettsäuren	7,4 g	Salz	3,4 g
Kohlenhydrate	1,9 g		
davon Zucker	<0,5 g		

Zubereitung

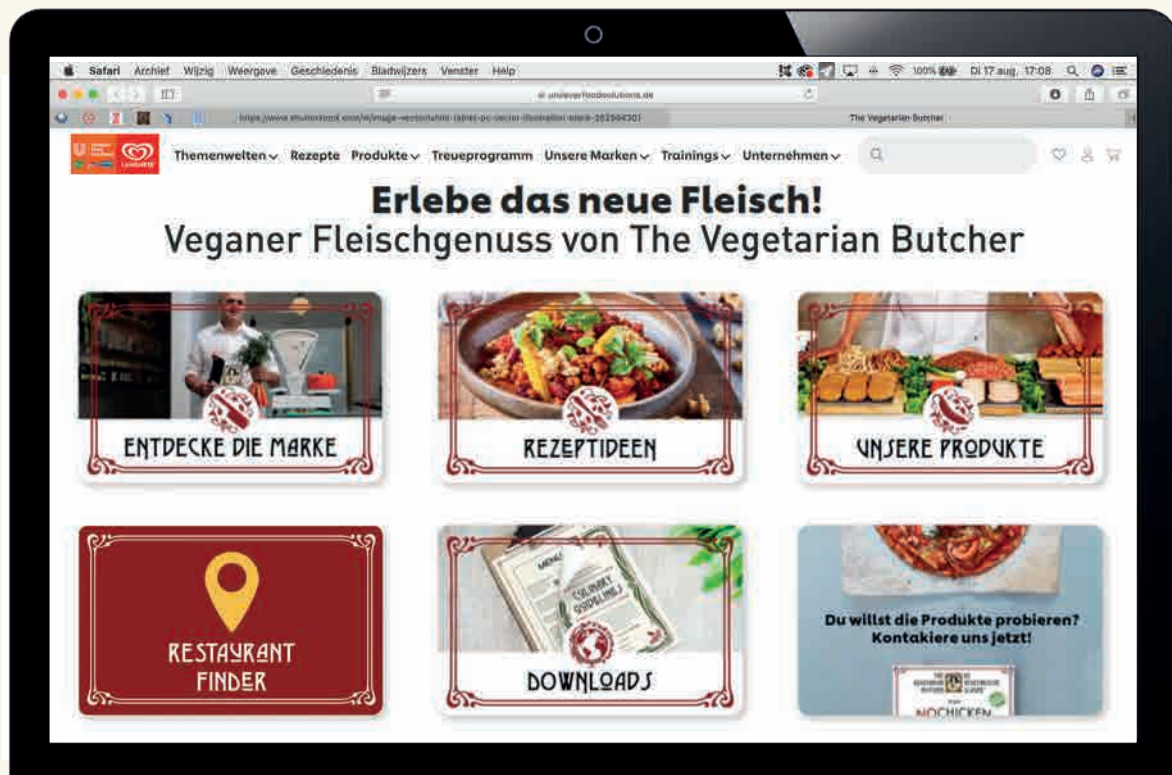
Für die Weiterverarbeitung die NoPepperoni auftauen. Die NoPepperoni muss vor dem Verzehr erhitzt werden. Die Gartemperatur /-zeit ist abhängig vom Endprodukt.



Die NoPepperoni eignet sich perfekt als Belag für Pizzen, Croques und warme Sandwiches. Für eine optimale Bräunung der Scheiben, diese mit etwas Öl bestreichen.

EIN SAUSTARKER PARTNER AN DEINER SEITE

Das meinen wir ernst



Wertvolle Tipps sowie weitere Rezeptideen
findest du auf unserer Website
ufs.com/thevegetarianbutcher

So integrierst du pflanzenbasierte Gerichte in deine

SPEISEKARTE

DO'S &
DON'TS

INTEGRATION AUF DER KARTE

Bilde pflanzliche Gerichte nicht in einem separaten Bereich auf der Karte ab. Damit vertust du die Chance auch Fleischliebhaber zu überraschen.

BEZEICHNUNG VON GERICHTEN

Benenne und beschreibe deine Gerichte nicht als „vegan“ oder „vegetarisch“. Das kann auf einen Großteil deiner Gäste abschreckend wirken. Nutze stattdessen Worte wie „pflanzlich“, „pflanzenbasiert“ oder „plant-based“.

KENNZEICHNUNG VON GERICHTEN

Um ein Gericht dennoch eindeutig zuzuordnen, nutze Piktogramme wie z.B. ein grünes Blatt als Orientierungshilfe für Veganer & Vegetarier.



BESCHREIBUNG VON GERICHTEN

Beschreibe die Gerichte kreativ, gehe auf den Geschmack oder die Textur ein, damit auch Flexitarier wissen, worauf sie sich einlassen.

SO BINDEST DU THE VEGETARIAN BUTCHER™ EIN

BENENNUNG VON GERICHTEN

Nutze unsere Produktnamen in der Gerichtbeschreibung. Um die Wiedererkennung für den Gast zu erhöhen, nutze die Namen unserer im Einzelhandel erhältlichen Produkte und nicht die Food Service Namen.

Hier die Übersetzung:

NoChicken Nuggets | Beflügel Nuggets

NoChicken Chunks | Chickeriki Streifen

Crispy NoChicken Burger | Crispy Chickimicki Burger

NoSchnitzel | Wie'n Schnitzel


NoMeatballs | Ohne-Hick-Hack Bällchen

NoBeef Burger | Hack-Selig Burger

NoMince | Hick-Hack-Hurra

Einige Produkte haben kein Pendant im Einzelhandel. Nutze in diesem Fall die Food Service Namen – immer in Verbindung mit dem Makennamen.

BEISPIELE

Feuriges Chilli sin Carne 
mit Hick-Hack-Hurra von THE VEGETARIAN BUTCHER™ und Brotbeilage

Züricher Geschnetzeltes 
mit Chickeriki Streifen von THE VEGETARIAN BUTCHER™ und Rösti

Salami Pizza 
mit NoPepperoni Slices von THE VEGETARIAN BUTCHER™

NUTZUNG UNSERES LOGOS

Viele Gäste haben sich bereits durch das Angebot an Fleischersatzprodukten probiert und haben eine klare Präferenz. Hilf Ihnen sich zu orientieren. Unser "powered by THE VEGETARIAN BUTCHER™" Logo bedeutet: ausgezeichnete Geschmack, der sogar international mehrfach prämiert wurde. Damit rechtfertigst du ebenfalls, wieso sich das pflanzliche Gericht in derselben Preisklasse befindet wie ein Fleischgericht – Qualität hat seinen Preis.

Nutze es gern in deiner Speisekarte. Um die Lesbarkeit zu gewährleisten, stelle bitte sicher, dass es mind. 20 mm groß ist.



Hier kannst du dir das druckfähige Logo herunterladen:



WERBEMITTEL

Zeige deinen Gästen, dass du mit dem Zeitgeist gehst. The Vegetarian Butcher hat seine Markenbekanntheit im letzten Jahr nahezu verdoppelt*. Nutze dieses Potenzial und ziehe durch entsprechende Werbemittel kaufkräftige Kunden an.

Die abgebildeten Werbemittel erhältst du über deinen Außendienstkontakt.



The Vegetarian Butcher Beachflag
inkl. Gestänge / Fahne / Bodenplatte
Stk./VE: 1



The Vegetarian Butcher Doppelstandschild mit Schreibtafel
Stk./VE: 1



The Vegetarian Butcher Speisekartenhalter
10,5 x 6 x 3 cm, Schlitz 0,6 cm
VE: 20 Stück



The Vegetarian Butcher Wickler für Burger
320 x 430 mm
VE: 100 Stück gebündelt



The Vegetarian Butcher Fähnchen für Burger
25 x 45 mm
VE: 50 Stück im Beutel



The Vegetarian Butcher Aufkleber „Hier erhältlich“
DIN A6
VE: 25 Stück



The Vegetarian Butcher Platzset
DIN A3
VE: 300 Blatt

Du servierst Gerichte mit The Vegetarian Butcher Produkten? Perfekt! Dann shout it out! Klebe gleich diesen Sticker an deine Eingangstür.



Aufkleber „hier erhältlich“. DIN A6.
Rückstandslos wieder entfernbar.





THE
VEGETARIAN
BUTCHER™

PFLANZLICH KOCHEN



Wir unterstützen dich dabei: Mit vielfältigen
Zutaten, einfachen Zubereitungstechniken und
innovativen Ideen. Mit unserem umfangreichen
Angebot ist deine Küche voll im Trend.

Entdecke unser vielseitiges Sortiment und
weitere Rezepte auf ufs.com/plantmade



PLANTMADE



Unilever
Food
Solutions

