



PLANTMADE

KEIN FLEISCH? KEIN PROBLEM.

Eine Basis – viele Vorteile.



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.

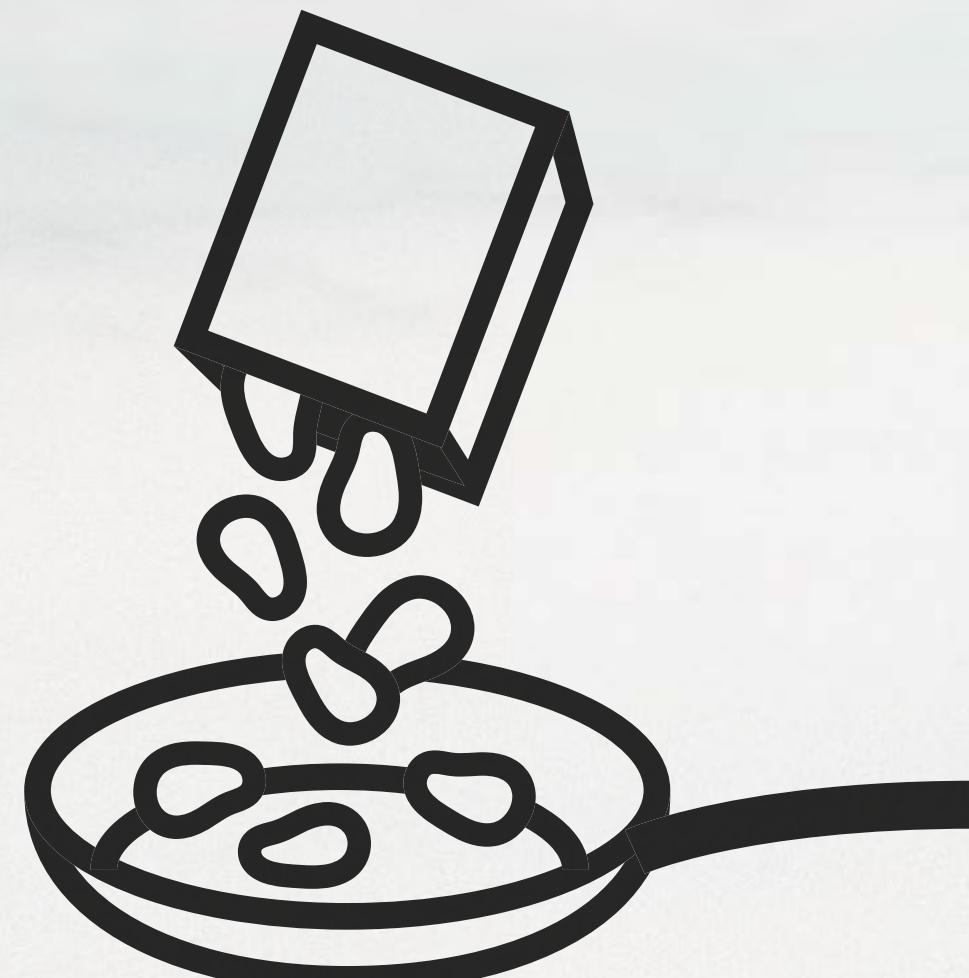
Gäste fragen immer häufiger nach pflanzlichen Gerichten, die lecker, gesund und klimaschonend sind.

Die Umsetzung wird manchmal zur Herausforderung, für vegane Sonderwünsche fehlt es an Zeit und Personal.



NIMM'S PFLANZLICH!

Von Profis. Für dich.



Grüner, aber nicht schwieriger: Produkte, die nahtlos in deinen Workflow passen.



Best Practice: Trainings zur pflanzlichen Küche.

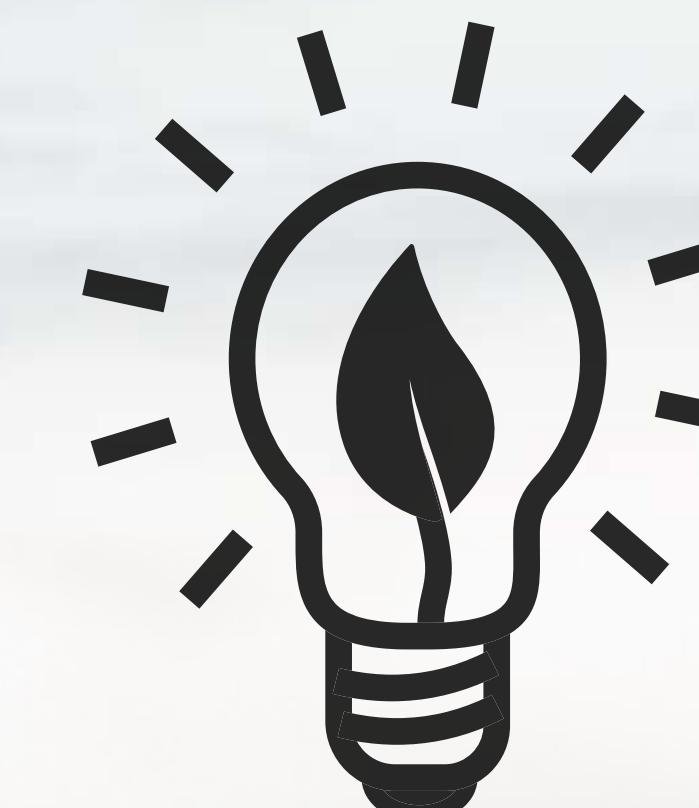


Auch für Erbsenzähler: kalkulations-sicher und gewinnorientiert.



PLANTMADE

Alles aus einer Hand.
Für alle Bereiche deiner Karte.



Pflanzen-kundig: Zutaten, Tipps und Tricks.



Keine Zeit für Extrawürste? Attraktive und planbare Rezepte.



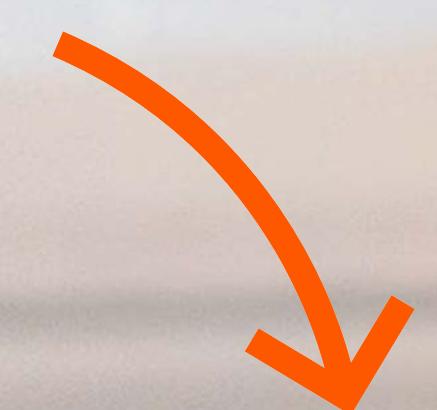
Entdecke speziell entwickelte Rezepte und praxisnahe Tipps unseres Culinary Fachberaters!





**Mach deine
Küche grüner und
profitiere davon –
ohne Extrazutaten
und ohne Extraaufwand!
Wir unterstützen dich,
damit deine pflanzen-
basierte Küche einfach
funktioniert!**

**Daniel Kogoj
Culinary Fachberater**



PFLANZLICH OHNE EXTRAWURST
5 attraktive Gerichte, die Einkauf, Küche und Karte optimieren!

SOUPI DI WUPP

Sommerliche Salbei- suppe mit knusprigem Soja-Hack und Gnocchi

Salbeisuppe

100 g	Salbeiblätter
100 g	Butter
20 ml	Olivenöl extra virgin
50 g	Zwiebeln
130 g	Lauch
100 g	Knollensellerie
80 g	Pfälzer Rüben
2,5 l	Knorr Professional Klare Suppe
140 g	Knorr Roux Weiße Mehlschwitze
200 ml	Sahne
n. G.	Salz und Pfeffer

Einlage

200 g	Knorr Gnocchi
20 ml	Olivenöl extra virgin
200 g	The Vegetarian Butcher NoMince – Veganes Gehacktes auf Soja-Basis
20 ml	Olivenöl extra virgin
10 g	Knorr Würzmix für Fleisch
100 g	Butter
50 g	Salbei, frisch
n. G.	Salz und Pfeffer



Flexibel pflanzlich

Setze die gleichen
Komponenten für unter-
schiedliche Gerichte ein:
für Vorspeisen oder
auch als pflanzliches
Lunchgericht.



Nutze deine pflanzliche Basis auch für nicht vegetarische Gerichte!

Für vielfältige Abwandlungen

1 pflanzliche Basis
= unendliche Möglichkeiten für verschiedene Gänge



VORSPEISEN SUPPE



HAUPT GANG SUPPE

DEINE SUPPE – DEINE BASIS

Reduziere die Komplexität mit pflanzlichem Mise en Place – setze auf vegane Suppen & Grundsaucen!



HAUPT GANG SAUCE

Entdecke im Video:
Entkopplung Vor- und Zubereitung für mehr Kapazität in der Servicezeit, unterschiedliche Techniken für die Salbeibutter und clevere Lagerung in Eiscubes, WECK-Glas und Pacojet!

HOW TO 
REZEPT & VIDEO 

QUINOA VIBES

Sommerlicher Schichtsalat aus dem Garten mit Quinoa und BBQ-marinierten Soja-Streifen



Quinoa

274 g Knorr Professional Quinoa mit Tomaten, Karotten, Oliven und Kapern
10 g Knorr Professional Klare Suppe
450 ml Wasser
50 ml Knorr Professional Dressing and More Tomato & Strawberry

Salat

250 g Salatgurke
250 g Kirschtomaten-Mix
1 St. Romanasalat
150 g Edamame
150 g Möhren-Mix
50 g Gemüsemais
200 g Brokkoliröschen
300 ml Knorr Professional Dressing and More Tomato & Strawberry

Soja-Streifen

450 g The Vegetarian Butcher NoChicken Chunks
75 g Hellmann's BBQ Marinade
n. G. Salz und Pfeffer

AUCH ALS
TAKE AWAY
RAINBOWL



Flexibel pflanzlich

Realisiere diverse Abwandlungen einfacher Zutaten und pflanzlicher Marinaden, welche einfach und gut vorzubereiten sind.

JEDE MARINADE EIN TREFFER!

**Keine Extrawurst: Rezeptiere deine
Marinaden pflanzlich, damit du sie
für alle Gerichte einsetzen kannst!**

BBQ-MAIS



**FENCHEL-
AVOCADO**



TERIYAKI



**Individualisiere deine Soja-Streifen:
3 verschiedene pflanzenbasierte Marinaden – für Fleisch und Fleischalternativen!**



Mit diesen Zutaten
lassen sich viele
verschiedene Top-
Gerichte zubereiten

**Rezeptvorteil:
Clevere Vor-
bereitung und
Lagerung in
WECK-Gläsern.
Mehr Kapazität
in der Servicezeit:
Topping und
Dressing ergänzen
und ab zum Gast!
Entdecke im Video:
Einfache Marina-
den-Herstellung!**

**HOW
TO**

**REZEPTE
& VIDEO**

ITALY'S FINEST RISOTTO

Risotto

- 600 g Risotto-Reis
700 ml Knorr Professional Klare Suppe, zubereitet
600 g Knorr Professional Tomatino
20 g Knorr Mise en Place / Primerba Knoblauch
20 g Knorr Aromat universal
200 g Parmesan, gerieben
80 g Butter
100 g Parmesan
n. G. Salz und Pfeffer

Paprika-Füllung

- 1 kg The Vegetarian Butcher Raw NoMince –
Veganes Gehacktes auf Soja-Basis
15 g Knorr Würzmix für Fleisch
10 St. Paprikaschoten
30 ml Olivenöl extra virgin

Garnitur

- 400 g Oliven
2 St. Chilischoten
20 ml Olivenöl extra virgin

TAKE AWAY
MIT HACK
SPIESS



Gefüllte Spitzpaprika auf Tomatenrisotto

Flexibel pflanzlich

Füll die Spitzpaprika mit
Hackfleisch oder Raw NoMince
in nur einem Schritt.
So geht's vegan: Käse-
alternative und Olivenöl,
statt Parmesan
und Butter.

Für intensiven Geschmack, den du sofort einsetzen kannst! Bspw. unsere fruchtige Tomatensauce, aus besten, nachhaltig angebauten italienischen Tomaten!



Tipp
von Daniel Kogoj

„Meinen Risottoreis gare ich einfach zusammen mit Aromen und Parmesan im Sous-vide-Bad. Im Vergleich zum Topf: 20 Minuten Zeit für etwas anderes und kein Anbrennen!“

RISOTTO? SOUS VIDE!

Optimiere Prozesse: Spare Zeit und Nerven, indem du andere Zubereitungsmethoden wählst

85 GRAD
40 MIN.

Schnelles Finish:



Portion(en)
nach Bedarf
in einer
Sautéuse
erwärmen/
regenerieren



Kurz vor
dem Anrichten
mit Butter und
Parmesan
cremig rühren

Entdecke im Video:
Mise en Place –
das A und O
deiner Küche!
Zubereitung mit
Sous-vide-Technik –
Nutzung der Zeit
für die Vorbereitung
der gefüllten
Spitzpaprika.

HOW
TO

REZEPT &
VIDEO

GREENSPIRATION BURGER

Geröstete
Gartengemüse-
Jause



Flexibel
pflanzlich

80% des Gerichtes sind
pflanzenbasiert – so variiest
du lediglich das Patty
für unterschiedliche
Gäste(wünsche)!

Bun

300 g Mehl Typ 1050
100 g Knorr Kartoffelpüree Flocken
250 ml Wasser
21 g Hefe
35 g Pflanzenmargarine
10 g Zucker
10 g Salz

Gemüse

1 kg Sommergemüse, Aubergine,
Karotte, Fenchel, Kirschtomaten
150 ml Knorr Dressing and More
Tomato & Strawberry
n. G. Meersalz, Pfeffer und Olivenöl

Dip

400 g Knorr Professional Tomato
Pronto Napoletana
10 g Knorr Professional Würzpasta
Knoblauch
n. G. Salz und Pfeffer

Raw No Beef Burger

20 St. The Vegetarian Butcher
Raw NoBeef Burger –
Veganer Burgerpatty auf
Pflanzenprotein-Basis



MIX IT: ZUTATEN-BAUKASTEN

Ohnehin vegan und verfügbar in der Küche: Mach mehr aus den „Bausteinen“ deiner Saladette!



Vermeide doppeltes Mise en Place: Verkaufe die Zutaten im Sommer bspw. als angesagte Brotzeit oder als Gemüse-/Beilagensalat!



Kein Schälen, Schneiden und Vorbereiten von frischen Kräutern und Gewürzen.



Tipp

Greife dort, wo es von der Qualität her möglich ist, auf TK zurück. Dies spart Zeit und ist besser planbar!

Rezeptvorteil:
Reduktion der Warenhaltung durch einfache Abwandlungen.
Entdecke im Video:
So realisierst du attraktive pflanzliche Gerichte im Handumdrehen!

HOW
TO 
REZEPT &
VIDEO 

Erdbeer-Sorbet

10 **Carte D'Or Professional Erdbeersorbet**

Marinierte Erdbeeren

200 g Erdbeeren

100 g **Carte D'Or Professional Dessert Topping Erdbeer**

1 Minze, Marokko

Vegane Panna cotta

1 Vanilleschote

200 ml Haferdrink oder Mandeldrink

200 ml Vegane Schlagcreme

30 g **Maizena Speisestärke**

30 g Zucker

Brownie

250 g Zartbitter-Schokolade

200 g Mehl

2 g Backpulver

200 g Zucker

50 g Kakaopulver

20 g Apfelmus

130 ml Sonnenblumenöl

150 ml Vegane Kochcreme

Karamellisierte Mandeln

40 g Mandeln ganz weiß

200 g Zucker

62 ml Wasser



STRAWBERRY SUMMER



Flexibel pflanzlich

Ein tolles Dessert muss nicht aufwendig sein! Diese Dessertbausteine können alle vorbereitet und ohne Fachpersonal serviert werden.

Panna cotta / Brownie / Erdbeersorbet

EISKALT PLANBAR CLEVER SORBETTO

Wenige gut planbare Grundzutaten
für verschiedene Anwendungen:
für dein Terrassengeschäft oder
à la carte am Abend

GUT VORZU-
BEREITEN,
SCHNELL
& GÜNSTIG



Vielseitiges, veganes Sorbet
und sofort einsetzbare
Toppings – auch zum Marinieren
saisonaler Früchte

INDIVIDUELL
& MIT GETRÄNK
GOURMET
DESSERT

Rezeptvorteil – besonders in Stoßzeiten:
Vorbereitete Komponenten entnehmen und ruckzuck zusammenfügen!
Zusatzumsatz generierst du in Kombination mit Getränken, wie Kaffee.
Gourmet-Dessert im Video: Machs fancy!

HOW TO 
REZEPT &
VIDEO 

PLANTMADE MENÜ-HIGHLIGHTS

Gimme more! Noch mehr einfache und effiziente Produktideen für die pflanzenbasierten Highlights auf deiner Karte – von herhaft bis sweet dreams.



Knorr Professional Zubereitungen für Getreidegerichte

- 17766 Quinoa mit Tomaten, Karotten, Oliven und Kapern, 548g
- 37766 Couscous mit Zucchini und Karotten, 610g
- 77663 Bulgur mit Hanfsamen und Apfel, 650g
- 100% natürliche Zutaten
- Kein Kochen notwendig
- Reich an Proteinen, Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralien

Knorr Professional Klare Suppe rein pflanzlich

- 71270 12 x 1 kg-EC
- 07190 15 kg-EIM
- 42290 5 kg-EIM

- Für vegetarische und vegane Vielfalt
- Vielseitig anwendbar



Hellmann's Vegan Mayo



76022 2,5kg

- Hellmann's Original Mayo Geschmack
- Reich an Omega-3 durch 72% Rapsöl
- Glutenfrei
- Nach dem Öffnen gekühlt 3 Monate haltbar



THE
VEGETARIAN
BUTCHER™

The Vegetarian Butcher

- 78655 NoBeef Burger, vegetarisch, 2,4 kg
- 78471 NoChicken Nuggets, vegan, 1,75 kg
- 78656 NoChicken Chunks, vegan, 1,75 kg
- 78657 NoMeatballs, vegetarisch, 2 kg
- 26856 Raw NoMince, vegan, 2 kg
- 21946 NoSchnitzel, vegan, 1,8 kg
- 10326 Crispy NoChicken Burger, vegan, 1,8 kg

- Überzeugt im Biss und Geschmack durch fleischähnliche Textur und Konsistenz
- Fleischersatz ohne Verzicht auf Genuss
- Pflanzliche Proteinquelle für eine ausgewogene Ernährung

Entdecke viele weitere
vegane und vegetarische Sorten
auf ufs.com/produkte



DAS SÜSSE GRANDE FINALE

Green is Queen!
Mit pflanzlichen Desserts
bietetest du deinen Gästen
einen krönenden Abschluss.



Toppings

- Feinster Geschmack und ideale Konsistenz für jedes Dessert
- Sofort einsetzbar und einfach zu dosieren
- Vollständig recycelbare Verpackung

Vegetarisch:

18509 Topping Schokolade, 1 kg-FL

Vegan:

18606 Topping Toffee, 1 kg-FL

18421 Topping Waldfrucht, 1 kg-FL

18141 Topping Mango-Aprikose/Marille, 1 kg-FL



39481 Sorbet Erdbeere Vegan
2,4 l

NEU

CARTE D'OR®
PROFESSIONAL

Carte D'Or Eis & Sorbets

- Einsetzbar für köstliche Eisbecher und kreative Dessertideen
- Hier eine Auswahl raffinierter Rezepturen mit fruchtiger Vielfalt, köstlichen Strudeln oder Stückchen



40537
Kokos-Blaubeere Vegan
2,4 l



39801
Sorbet Zitrone Vegan
2,4 l



39802
Sorbet Mango Vegan
2,4 l



39248
Sorbet Schwarze Johannisbeere Vegan, 2,4 l



39944
Sorbet Himbeere Vegan
2,4 l



39804
Sorbet Passionsfrucht Vegan
2,4 l



09148
Toffee Vegan
5 l



40539
Schoko-Waldbeere Vegan
2,4 l

PLANTMADE RUNDUM VERSORGT

wenn's um
pflanzliche
Küche geht!

Alle Infos jetzt auf
ufs.com/plantmade



„Folge uns für weitere Inspiration auf Social Media.“
Daniel Kogoj / Culinary Fachberater

[ufs_langnese_lusso_eskimo](https://www.instagram.com/ufs_langnese_lusso_eskimo/)

[UnileverFoodSolutionsLangneseLussoEskimo](https://www.facebook.com/UnileverFoodSolutionsLangneseLussoEskimo)

The smartphone screen shows the PLANTMADE website. The top navigation bar includes the Unilever Food Solutions logo, followed by links for Themenwelten, Unsere Marken, Produkte, Rezepte, Treueprogramm, Unternehmen, Trainings, and a search icon. Below the navigation, the breadcrumb navigation shows Home > Themenwelten > Plantmade. The main title is "PLANTMADE" with the tagline "Die neuesten Trends, Rezepte, Produkte, Trainings & Zutaten zu pflanzenbasierter Küche - Werde Teil der Bewegung!". A text block explains that the theme of plant-based nutrition is omnipresent and that PLANTMADE helps cater to guest preferences for diverse vegetarian and vegan dishes. Below this, there are three images: a chef with tattoos on his arms, a vegan burger with the text "TRENDS", and a bowl of green vegetables with the text "REZEPTE".



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.