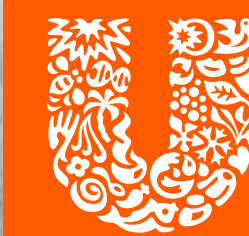




PLANTMADE

KEIN FLEISCH? KEIN PROBLEM.

Eine Basis – viele Vorteile.



Unilever
Food
Solutions



ESKIMO®

Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.

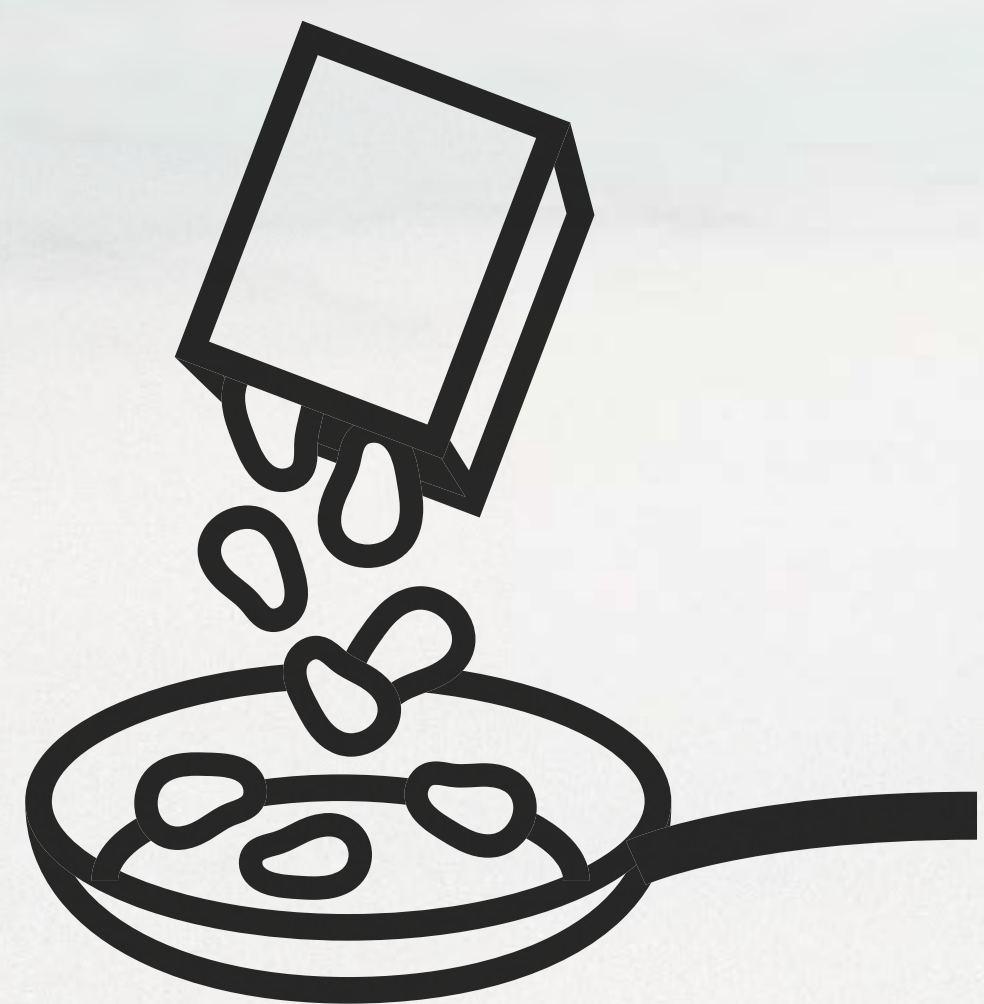
Gäste fragen immer häufiger nach pflanzlichen Gerichten, die lecker, gesund und klimaschonend sind.

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.



Pflanzen-kundig: Zutaten, Tipps und Tricks.



Keine Zeit für Extrawürste? Attraktive und planbare Rezepte.



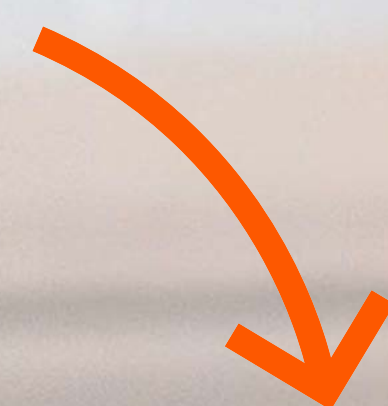
Entdecke speziell entwickelte Rezepte und praxisnahe Tipps unseres Culinary Fachberaters!





**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!

SOUP 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

DEINE SUPPE – DEINE BASIS

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

1 pflanzliche Basis
= unendliche
Möglichkeiten
für verschiedene
Gänge



HAUPT
GANG
SAUCE



VORSPEISEN
SUPPE



HAUPT
GANG
SUPPE

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



[ZUM REZEPT](#) >

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!

Rezeptvorteil:
Cleverer Vorbereitung und Lagerung in **WECK-Gläsern**. Mehr Kapazität in der Servicezeit: **Topping und Dressing ergänzen und ab zum Gast!**
Entdecke im Video: Einfache Marinaden-Herstellung!

**HOW
TO**

REZEPTE
& VIDEO





ITALY'S FINEST RISOTTO

Gefüllte Spitzpaprika auf Tomatenrisotto

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**



Flexibel pflanzlich

Fülle 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 Tomaten-
sauce, aus besten, nachhaltig
angebauten italienischen Tomaten!



RISOTTO? SOUS VIDE!

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

85 GRAD
40 MIN.



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!**“

Schnelles Finish:



Portion(en)
nach Bedarf
in einer
Sauteuse
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 variierst
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 Würzpaste Knoblauch
n. G.	Salz und Pfeffer

Raw No Beef Burger

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



**AUCH ALS
TAKE AWAY
STULLE**

MIX IT: ZUTATEN-BAUKASTEN

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



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!

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



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



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

GUT VORZU-
BEREITEN,
SCHNELL
& GÜNSTIG

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 herzhaft 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

- 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](https://www.ufs.com/produkte)



NEU

DAS SÜSSE GRANDE FINALE

Green is Queen!
Mit pflanzlichen Desserts
bietest 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 Johannis-
beere 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!

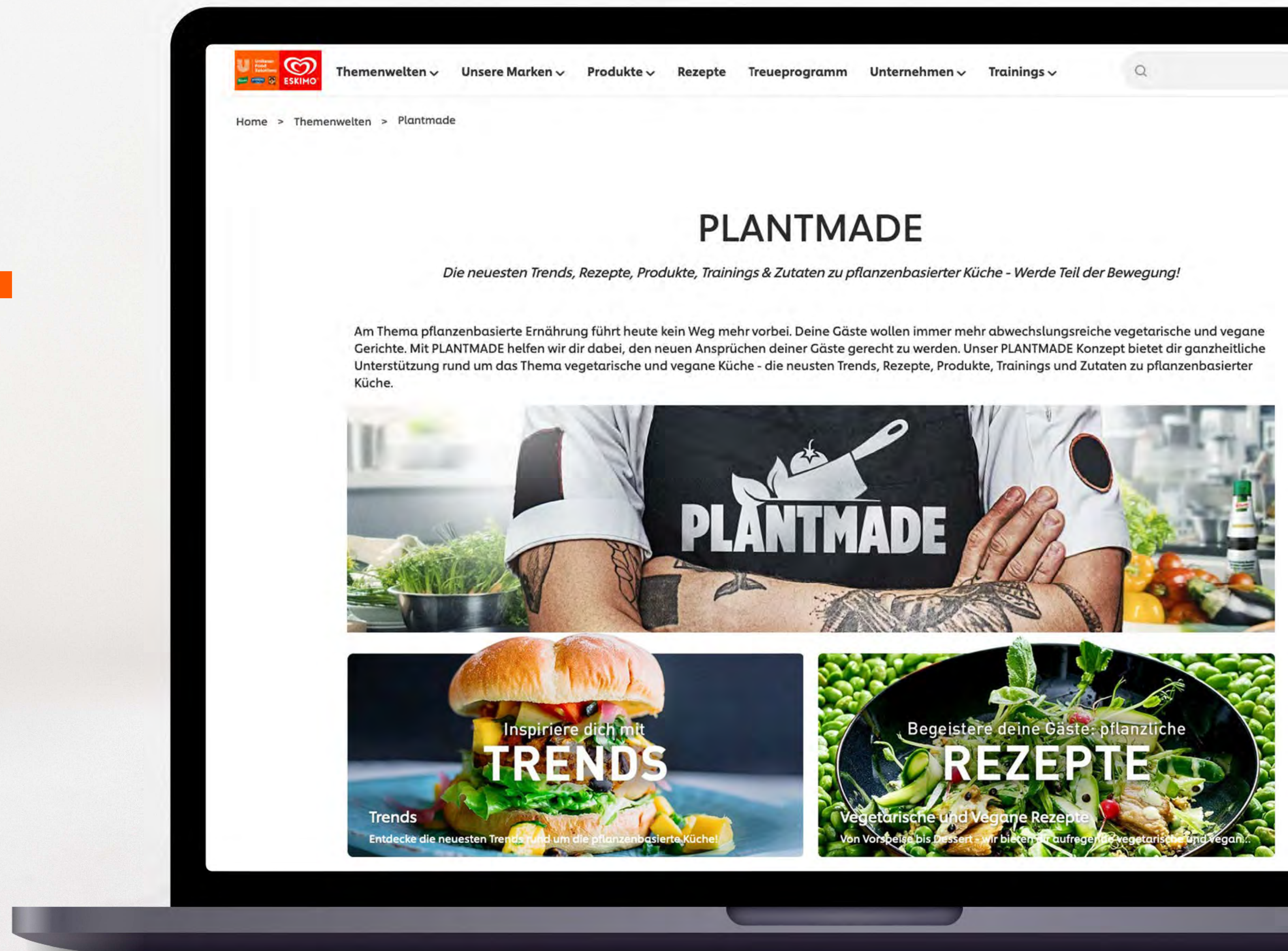
Alle Infos jetzt auf
ufs.com/plantmade



„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)



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.