



PLANTMADE

KLASSIKER NEU GEDACHT.

Pflanzlich gemacht.



Unilever
Food
Solutions



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.

DER NAME IST PROGRAMM: **ERFOLGREICH PFLANZLICH!**

In deiner Küche. Auf deiner Karte.
Bei deinen Gästen.

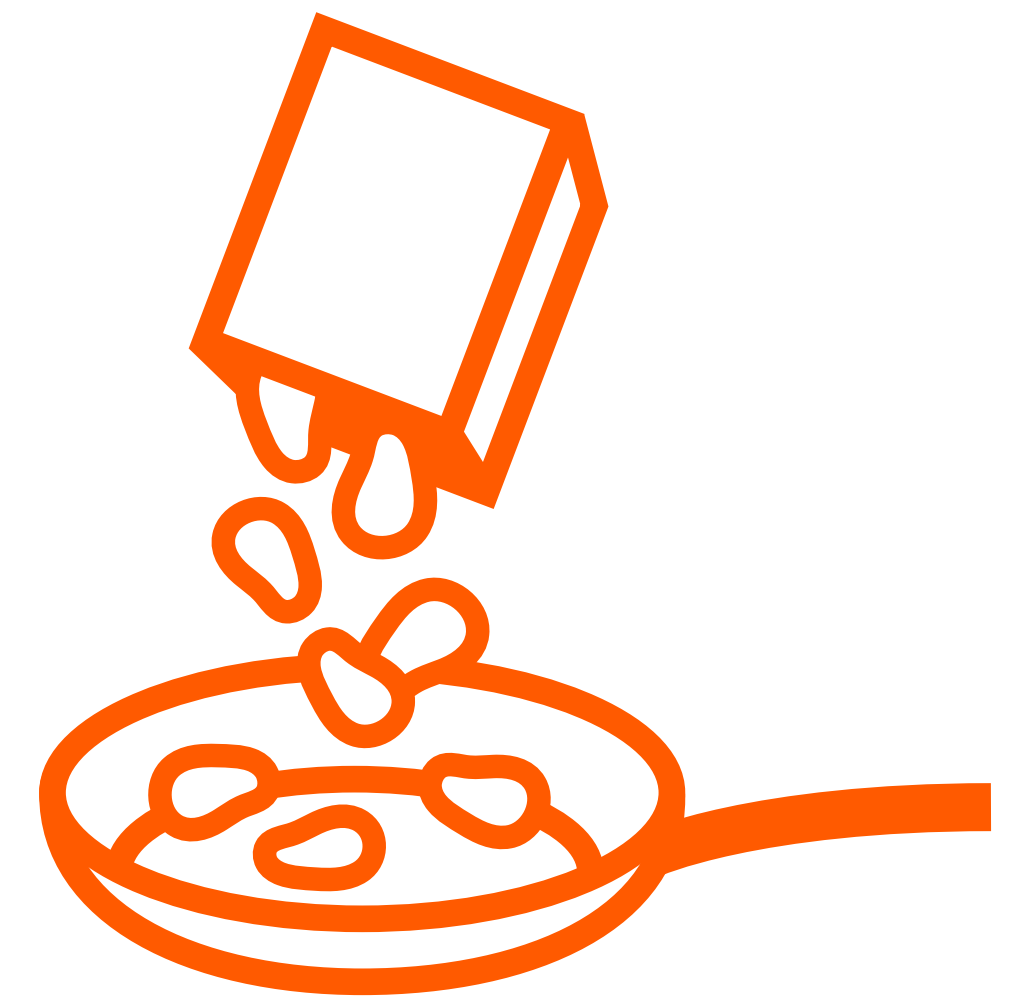


Alles aus einer Hand.
Für alle Bereiche deiner Karte.

No meat – mo' beet! Gäste fragen immer
häufiger nach Fleischalternativen, die lecker,
gesund und klimaschonend sind.

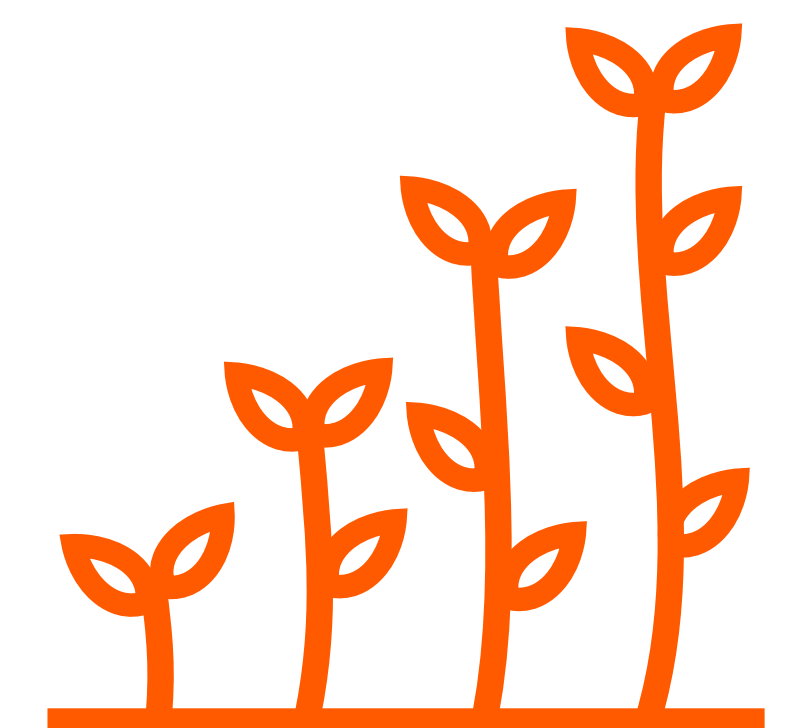
Mach deine Küche grüner und profitiere davon!
ufs.com/plantmade

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



Best Practice:
Trainings zur
pflanzlichen Küche.

Auch für Erbsenzähler:
kalkulationssicher
und gewinnorientiert.



Pflanzenkundig:
Zutaten, Tipps und
Tricks.

Keine Zeit für Extrawürste?
Attraktive und
planbare Rezepte.



SO GUT WIE FLEISCH, NUR BESSER!

5 Tricks für den Frühling: wie du deine Gäste überraschen kannst und wie aus pflanzlich „Mega!“ wird.



1. Plantmade – mach mehr Marge!

Pflanzenbasierte Küche überzeugt deine Gäste, schont die Umwelt und pimpt deinen Umsatz. Wie? **Mach den Protein-Flip: Ersetze teures Fleisch durch günstigere Proteinalternativen.** Grüne Marge statt roter Zahlen!



2. Klassisch, modern oder beides!

Plantmade verschafft dir **neue Interpretationsfreiheit, z.B. bei saisonalen Klassikern:** Neue Mitspieler für den Spargel sind weiße Bohnen und vegane Nuggets. Überraschung!



3. Einfacher planen mit Plantmade!

Preiswerte Fleischalternativen wie Burgerpatties und TK-Produkte sind **schnell, flexibel und effizient einsetzbar** – auch dann, wenn's mal planlos wird.



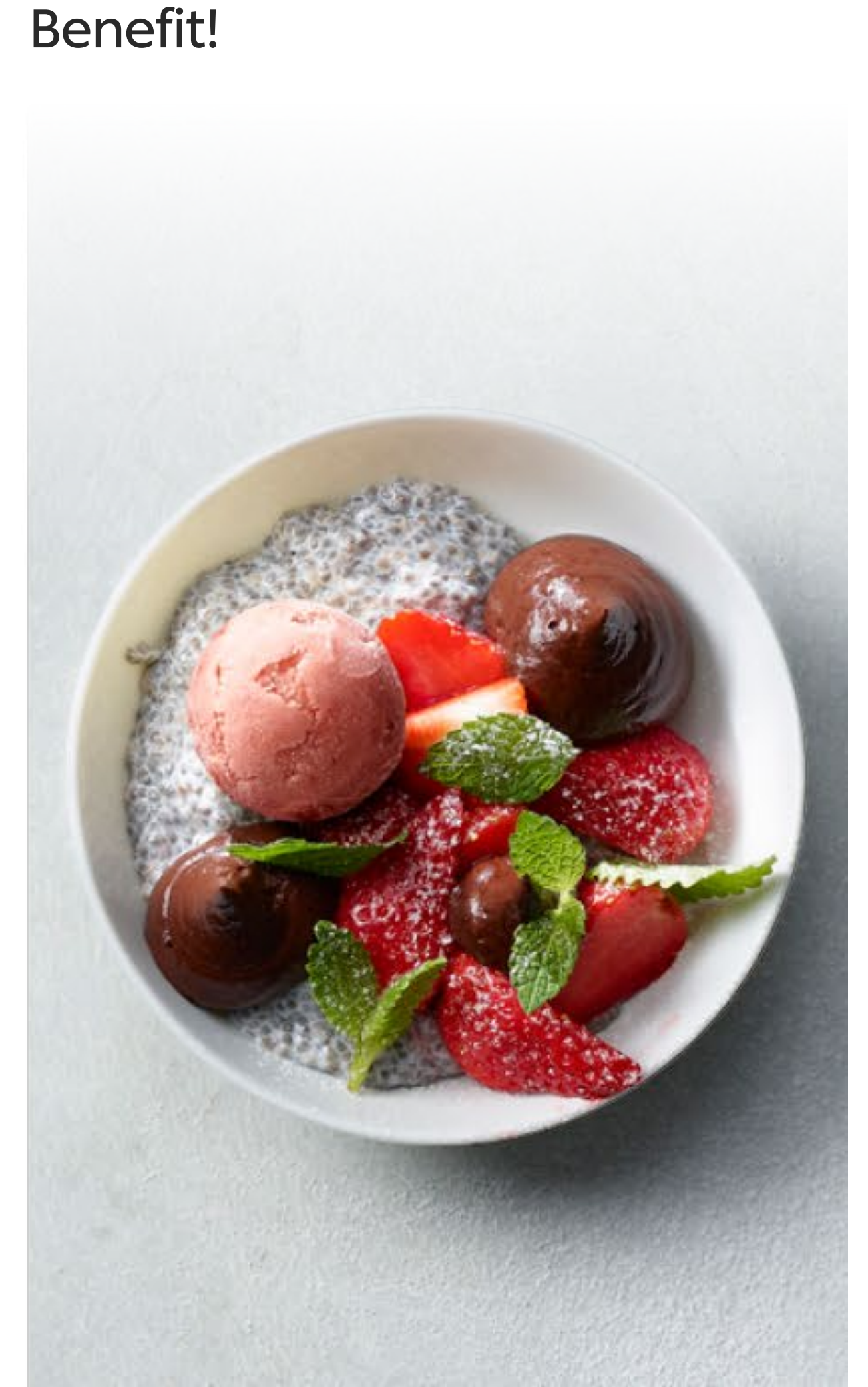
4. Pflanzenbasiert kochen – easy peasy!

Ohne Fleisch wird's komplizierter? Nicht die Bohne! Gute Produkte erfordern **keine Extraarbeits-schritte und sind einfach zube-reitet**. Beispiel: einmal Spargel für mehrere Gerichte kochen, dann mit den jeweiligen Zutaten im Ofen garen. So simpel!



5. Plantmade lässt den Umsatz blühen!

Nachtschokolade oder nicht? Darüber entscheidet oft die Neugier: Lockt ein ungewöhnliches oder limitiertes Angebot wie Erd-beeren, kann man kaum wider- stehen. **Saisonale Zutaten mit veganem Spin versprechen Zusatzumsatz.** Nutze den Green Benefit!





SPRING IS CALLING



**BACK TO
BULGUR**
Bulgursalat mit
veganen Cevapcici

[ZUR VORSPEISE >](#)

SWEET CHOCOLATELY

Schokovariation
aus Ganacherollen,
Florentinern und
Mandelsplittern

[ZUM DESSERT >](#)



HOT ON TOP

Sautierte vegane
Chunks mit scharfer
Tomatensauce,
Orecchiette und
gebratenem Gemüse

[ZUM HAUPTGANG >](#)



PREMIUM LIFEHACK: VEGAN RAW NOMINCE!

**Raw NoMince – das ist Plantmade in Premiumqualität:
in Geschmack, Textur und Aussehen herkömmlichem
Faschiertem zum Verwechseln ähnlich!**

- ✓ **Rohe Anmutung**
- ✓ **Authentische, fleischähnliche Faserstruktur**
- ✓ **Maillard-Bräunung während der Zubereitung**



**Mach dein
Ding draus:**



**THE
VEGETARIAN
BUTCHER™**

**The Vegetarian Butcher –
Vegan Raw NoMince**

Verwendung:

Einfach wie rohes Faschiertes verarbeiten und nach Herzenslust formen, braten, kochen, grillen. Kreiere deine eigenen Fleischbällchen, Tacos, Wraps, Bolognese, Burger und vieles mehr.

Verpackung:

In der praktischen Größe von 10 Blocks à 200 g (Packung: 2,0 kg) lässt sich das Raw NoMince gut in deine pflanzlichen Gerichte integrieren.



* Ohne MSG laut Rezeptur: ohne rezeptorischen Zusatz des geschmacksverstärkenden Zusatzstoffes Mononatriumglutamat (engl.: MonoSodium Glutamate = MSG).
Keine laktosehaltigen Zutaten laut Rezeptur: Die Rezeptur enthält keine laktosehaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) und CH-Lebensmittelinformationsverordnung (Anhang 6, LIV).

 **[Klick zum Produkt!](#)**

GIVE PEAS A CHANCE

Grüne Erbsensuppe mit
frischem Ziegenkäse, Erbsen
und Erbsensprossen, Mandeln
und geröstetem Pumpernickel

[ZUR VORSPEISE >](#)



PLANTS ON DEMAND



**NOCHICKEN
NO CRY**
Crispy NoChicken Burger
mit Karottensalat und Süß-
kartoffelchips

[ZUM HAUPTGANG >](#)

COCO BANANA

Kokoseis mit Minibananen-
Tarte-tatin mit Mandelmilch,
Bananen und Kokosnuss

[ZUM DESSERT >](#)



FUNDAMENT MEETS FANTASIE: KLARE SUPPE

Die Knorr Professional Klare Suppe erfüllt alle Ansprüche an eine moderne und umweltbewusste Küche. Das perfekte Basisprodukt für deine Kreationen bei gleichbleibend hoher Qualität!

- ✓ Rein pflanzlich
- ✓ Ohne deklarationspflichtige Allergene*
- ✓ Gemüse aus nachhaltigem Anbau



Mach dein
Ding draus:



**Knorr Professional –
Klare Suppe rein pflanzlich**

Gerichte:

Alle Gerichte beginnen mit einer guten Basis, z. B. Suppen, Saucen, Eintöpfe, Currys, Risottos, Marinaden, Salate, Gemüsegerichte.

Anwendung:

Liefert die perfekte Basis, um vielfältige Gerichte darauf aufzubauen. Eignet sich bestens zum Würzen und Verfeinern.



[Klick zum Produkt!](#)



SEASON CLASSICS

HAVE YOU BEAN THERE

Gegrillter Spargel-Radieschen-
Salat mit NoChicken Nuggets
und dicken Bohnen

[ZUR VORSPEISE >](#)



ASPARAGUS BALLS

Spargel mit vegetarischen
Minced Balls, Frühkartoffeln
und einem würzigen Dip

[ZUM HAUPTGANG >](#)



STRAWBERRY SPRING

Erdbeersorbet mit
Avocadocreme und
Chiapudding

[ZUM DESSERT >](#)



COOL TRANSFORMERS: VEGANE SORBETS

Fruchtig, natürlich, vegan: Unsere Sorbets sind wahre Kombi-Künstler, die nicht nur im Dessert Starqualitäten zeigen.

Neu bietet Carte D'Or Professional jetzt die besonders beliebte Variante Erdbeere auch vegan an:

- ✓ **Zu 44% aus Erdbeerpüree**
- ✓ **Kleine Erdbeerstückchen zur Verfeinerung**
- ✓ **Die perfekte Basis für eigene Kreationen!**



**Mach dein
Ding draus:**




CARTE D'OR®
PROFESSIONAL

**Carte D'Or Professional –
Vegane Sorbets**

Gerichte:

Im Cocktail oder Aperitif, als Vorspeise oder in der Suppe, als Solist oder Zutat zur Weiterverarbeitung – mit veganen Sorbets krönst du deine pflanzlichen Menüs. Großes Upgrade mit wenig Wareneinsatz!

Anwendung:

pur als Beilage, garniertes Highlight oder weiterverarbeitet zur Creme.
Tipp: Du kannst es sogar frittieren!



 **Klick zum Produkt!**

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
5l



40539
Schoko-Waldbeere Vegan
2,4 l

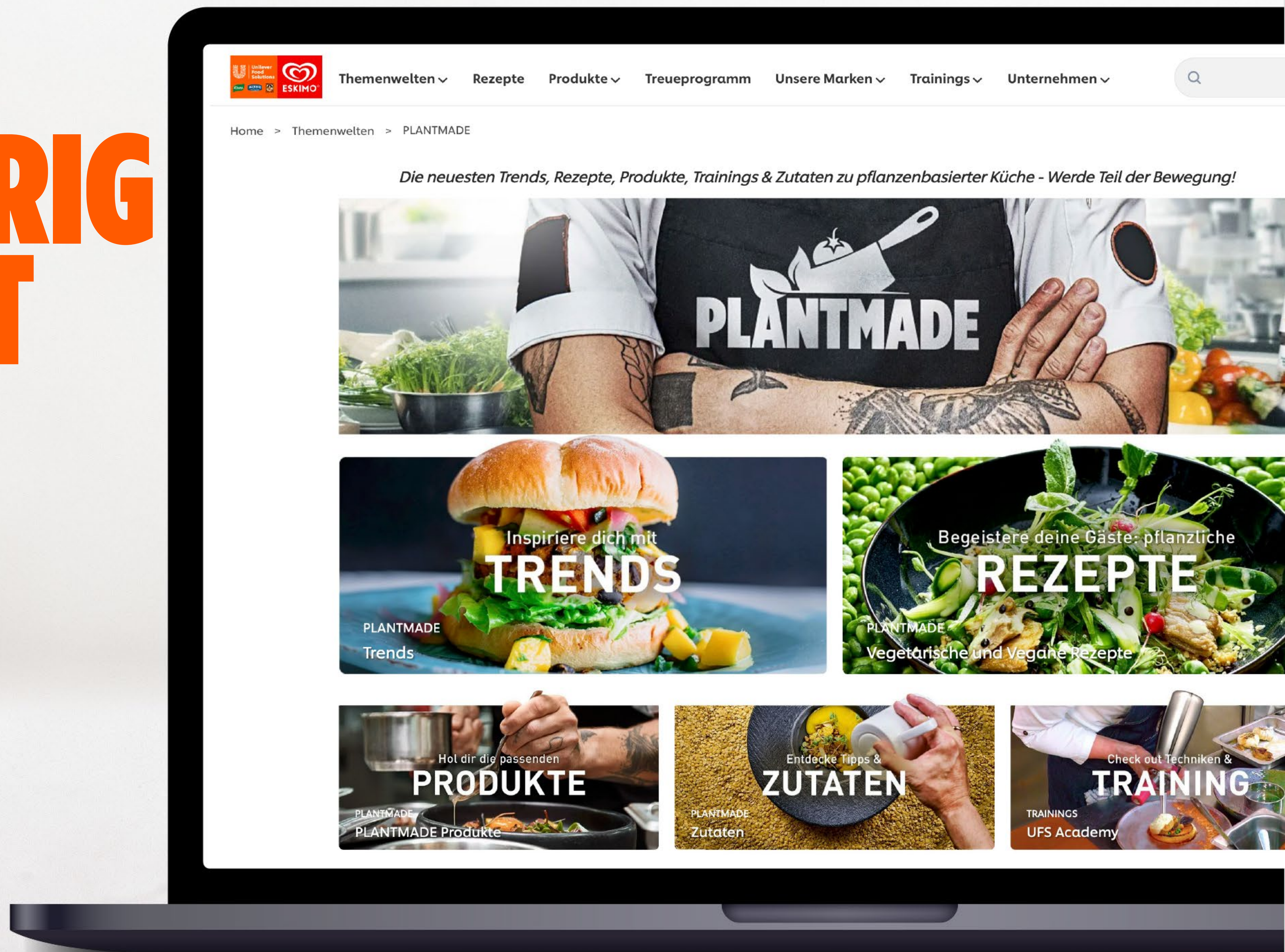


PLANTMADE

GANZJÄHRIG

VERSORGT

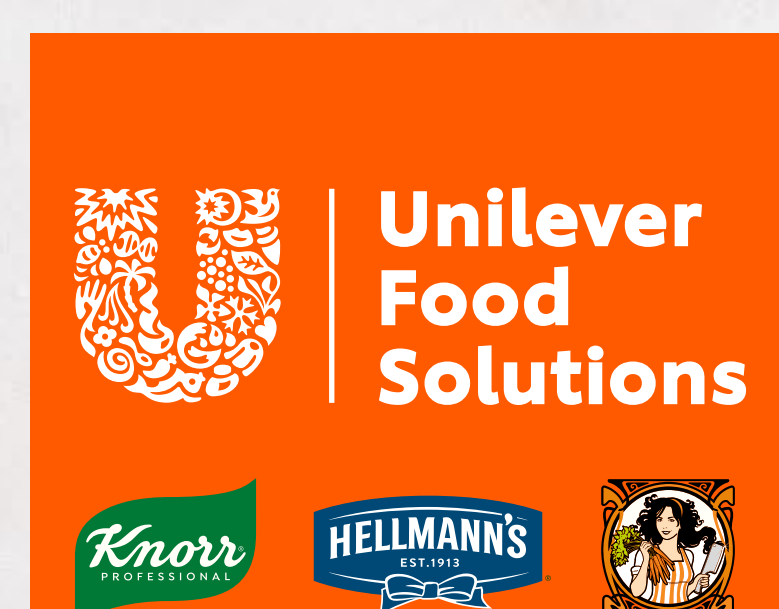
wenn's um
pflanzliche
Küche geht!



Alle Infos jetzt auf ufs.com/plantmade

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

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



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.