



# PLANTMADE STORY»TELLER«

So einfach geht wertvoll:  
Gemüse mit Oho-Effekt



**Gerichte  
mit Geschichte**  
So verkaufst du deine  
pflanzlichen Angebote  
noch besser!



Fordernde Zeiten, kostenbewusste Gäste und kaum Zeit für neue Ideen? Was du jetzt brauchst, sind einfache Lösungen, die deine Gäste dennoch wertschätzen: trendstarke pflanzliche Gerichte, die ihren Preis wert sind.

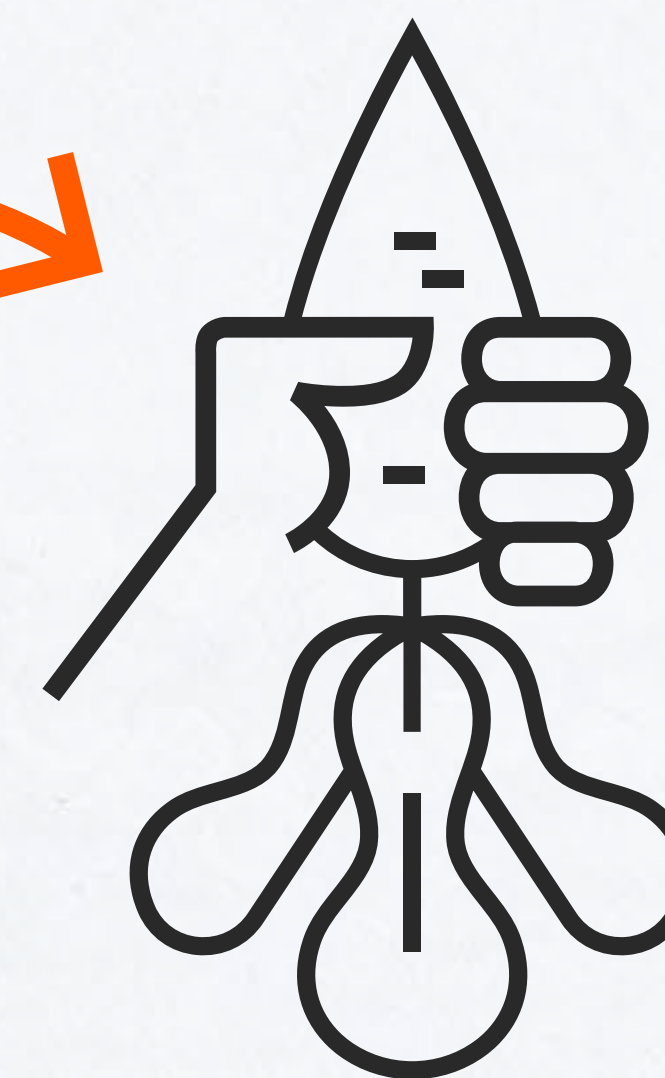
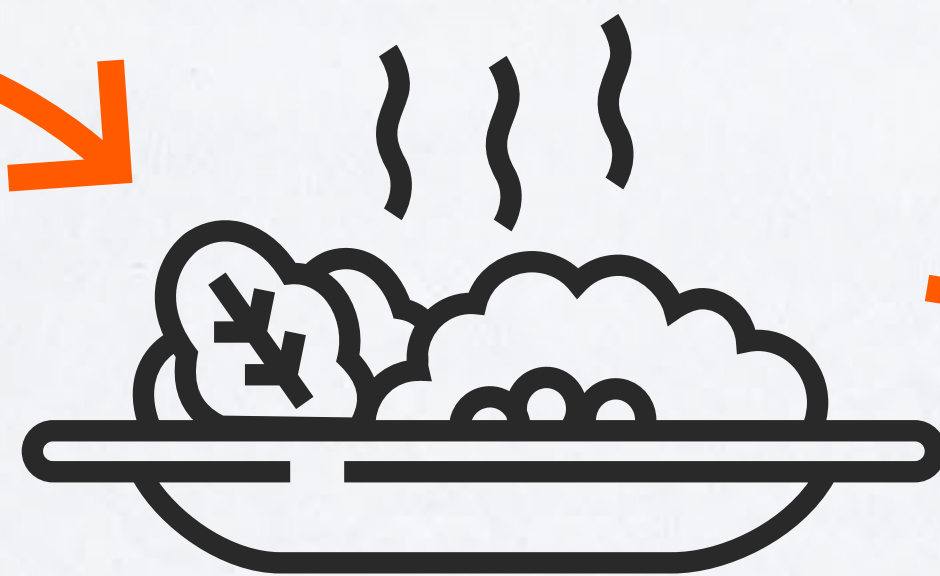
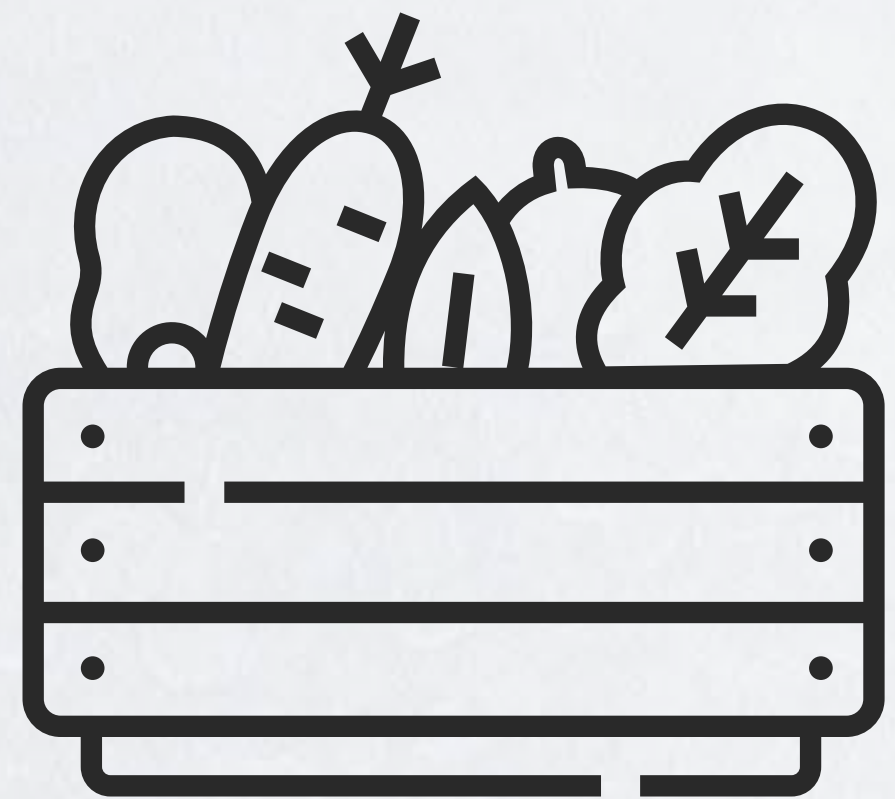
Einfach gut! So machst du mit Standardgemüse mehr Umsatz und hebst den Wert deiner Gerichte mit Storytelling hervor.



# ANLASS FÜR GEREDE!

Schon gehört: Für attraktive pflanzliche Gerichte sind deine Gäste bereit, mehr zu zahlen!

## PLANTMADE STORY»TELLER«



Wähle klassische Zutaten wie saisonale und regionale Gemüsesorten und halte deinen Warenkorb klein

Biete beliebte und einfach umsetzbare Standardgerichte für schlanke, effiziente Prozesse in deiner Küche

Setze ein Highlight mit einer besonderen Zutat – oder wähle eine ungewöhnliche Zubereitungs- oder Anrichteweise

Liefere mit Storytelling einen spannenden Mehrwert und steigere damit die Wertigkeit deiner pflanzlichen Gerichte



Entdecke auf den Folgeseiten, wie du erfolgreiche StoryTeller umsetzt!



**„Ich kann den Wert meiner Gerichte und die Wertschätzung meiner Arbeit selbst steigern: indem ich meinen Gästen erzähle, woher unser Gemüse kommt und warum ich es wie verarbeite.“**

**Alexander Rohrberg,  
Culinary Fachberater**



**SO ERHÄLT GEMÜSE MEHR WERTSCHÄTZUNG**  
**Serviere pflanzliche StoryTeller – kostbar gut!**

ZUM REZEPT >

# FRISÉE OLÉ BOWL

Sommerliche Salat-Bowl  
mit veganen Fillet Slices,  
Frisée-Salat und Wildreis  
mit French Dressing

Da  
hast du  
den Salat!

Basics wie Salate kannst  
du ganzjährig regional  
beziehen – nicht nur  
kulinarisch eine span-  
nende Geschichte.



**Salat-Bowls – easy kombiniert  
schreiben sie Geschichte!**

Hier darf rein, was saisonal ankommt: Ob Eisberg- oder Feldsalat, Radieschen oder Beeren, Bohnen oder Spargel – in ihrer Buntheit enthalten Salate nicht nur allerlei Nährstoffe, Geschmacksnoten und Konsistenzen.

So eine Bowl hat ebenso viel Potenzial als StoryTeller: **Erntest du Zutaten selbst, lass das deinen „Gartensalat“ erzählen. Kombiniert du viel Superfood, sollte deine „Fitnessbowl“ das rüberbringen.**

Salate sind der reinste Geschichten-Pool – und obendrein flexibel für jegliche Individualisierung: **Fleisch oder vegane Fleischalternativen sind TippTopp(ings)!**

**> Verwende schnell greifbare  
Grundzutaten für verschiedene  
Gerichte!**



**TIPPTOPP(ING):  
AUFTAUEN  
VERZEHR-  
FERTIG**



### The Vegetarian Butcher – NoChicken Fillet Slices



#### Gerichte:

Ob zu Salaten, auf Sandwiches, Wraps oder auf Pizza, NoChicken Fillet Slices fügen sich in nahezu jedes Kapitel deiner Karte mühelos ein. Und punkten mit Geschmack und Textur wie beim Hähnchenbrustfilet.

#### Anwendung:

Ready-to-eat direkt nach dem Auftauen in Kaltgerichten. Auch zum kurzen Erwärmen geeignet.

**Für den gesamten Sandwichbereich und vieles mehr!**



**Einfach auftauen**



**Schnell zubereiten**

# TAKE IT EASY – READY-TO-EAT!

**Saisongemüse + Topping inside  
= einfach gemacht, vollwertig gedacht**



**Tipp: Auf Wunsch deiner Gäste auch erwärmen!**



[ZU DEN REZEPTEN >](#)

ZU DEN REZEPTEN >



# FRESH TOMATO SPLASH

Kunterbunte Tomatensalate aus gelben, roten & schwarzen Tomaten mit Mango und Dill oder mit Linsen, Granatapfelkernen und Kumquats



**Rund, bunt, reichhaltig!**

Rot, gelb, schwarz oder gestreift – unzählige Tomatensorten haben wieder Saison. Gib ihnen eine Bühne: **Nutze deine bevorzugte Sorte und setze ein, zwei optisch besondere Früchte als Stars in Szene – und namentlich auf die Karte.** Ochsenherzen könnten z. B. zu „Hearts of Summer“ werden.

**Übrigens: Verarbeitete Tomatenprodukte punkten manchmal mit höherem Nährwertgehalt als frische Tomaten.**



# ERNTEFRISCHE SOMMERSVIELFALT!

Eine gute Basis liefert besten Geschmack.  
Optische Highlights toppen mit Coolness,  
die deine Gäste gut und gerne bezahlen.

[ZU DEN REZEPTEN](#) >



**1 pflanzliche Basis  
= unendliche Möglichkeiten für vielfältige Verwendung!**



Knorr Professional  
Tomato Pronto Napoletana



Knorr Professional  
Tomatino

**SETZE AUF  
DIE RICHTIGE  
TOMATE**



**Vom Feld in deine Küche:  
Die berühmte Anbau-  
region Emilia-Romagna  
verwöhnt unsere Tomaten  
mit Sonne satt. Wir ernten  
sie erst, wenn sie den opti-  
malen Geschmacks- und  
Reifegrad erreicht haben.  
100 % nachhaltig angebaut  
und in 24 Stunden vom  
Strauch in die Verpackung!**



**UND HIER IST UNSERE STORY  
ZUR NACHHALTIGKEIT RUND  
UM DIE TOMATE**





# BÜHNE FREI FÜR DIE ZWIEBEL

Höchste Zeit für eine Hauptrolle: Rücke einfaches Gemüse wie die Zwiebel mehr ins Rampenlicht. Denn mit ihren vielschichtigen Fähigkeiten ist die Zwiebel gleichzeitig Aroma-, Farb- und Bindungstalent.

## Dein Gemüse-Trumpf!

Mit einfachen, regionalen Grundzutaten intensivierst du deine Gerichte, ohne sie zu verfälschen.

## Enthüllungen einer geheimen Königin



Sie ist das **Must-have** deiner **Vorratskammer** und die heimliche Regisseurin deiner Geschmacksbühne. Oder kochst du ohne Zwiebeln? Höchste Zeit, deine unscheinbare Helferin ins richtige Licht zu setzen und eure Geheimnisse auszuplaudern: **Lieblingssorten, Lieblingseigenschaften, Lieblingslieferant ... Wecke das Interesse deiner Gäste, mache die Zwiebel schmeck- und sichtbar** – dann entfaltet sich ihr besonderer Reiz nicht nur in deinen Augen!







**PIKANT &  
BISSFEST**

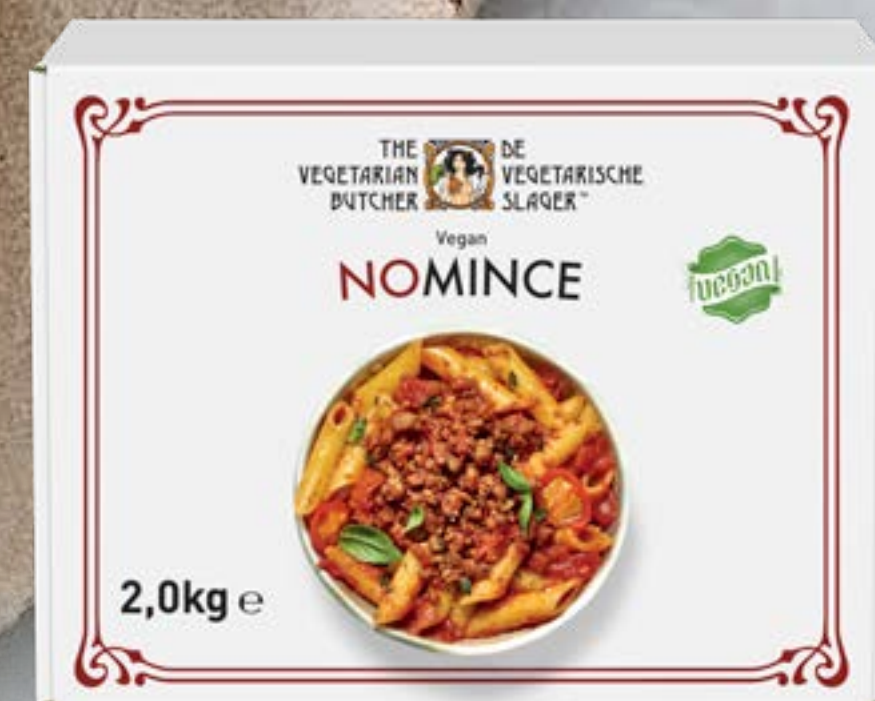


# **VIelfACH STARK IN GESCHMACK UND TEXTUR**

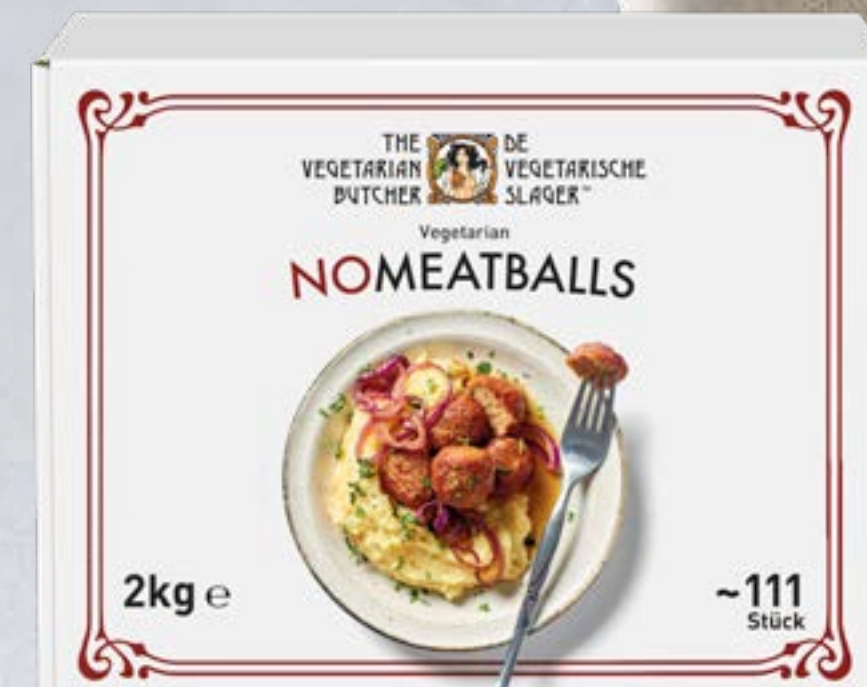
**Ob eingelegt oder  
püriert – Zwiebeln  
machen dein Gericht  
zum Tagesgespräch**



**NATÜRLICHE  
BINDUNG**



**The Vegetarian Butcher  
NoMince**



**The Vegetarian Butcher  
NoMeatballs**

**ZU DEN REZEPTEN** >

ZUM REZEPT >



# THE SPINACHED BURGER

Maisbrötchen mit Crispy NoChicken, Blattspinat, Friséesalat, Radieschen, Avocado und veganer Wasabi-Mayonnaise

## Immer ein gutes Blatt

Spinat ist gesund, ob frisch oder tiefgefroren. Mit der TK-Variante kannst du – bei einfacher Lagerung – ganzjährig „Kraftfutter“ bieten.



## Alles auf Grün: Spinat geht in allen Richtungen

Bereits Popeye wusste, dass Spinat Muckis macht – und das ist kein Mythos: Ein natürlich enthaltenes, pflanzliches Steroid (Ecdysteron) in dem grünen Blattgemüse wirkt sich positiv auf Muskelwachstum und -kraft aus. Doch nicht nur deshalb hat sich **die einst unliebsame Beilage aus Kindheitstagen zum vielseitigen Herzblatt gewandelt**. Ob roh, blanchiert, gedünstet oder im Smoothie vermixt – **der milde, junge Frühjahrspinat veredelt deine starken StoryTeller**. Da braucht es nicht mal einen Blubb!



**DEIN  
BESONDERES  
KOMBINATIONEN-  
TALENT**



**The Vegetarian Butcher –  
Crispy NoChicken Burger**



**Gerichte:**

Biete viele Top-Gerichte wie Burger, Wraps, Salate oder Suppen ganz einfach als fleischlose Alternative an – mit dem beliebten Geschmack von Crispy Chicken!

**Vorteile:**

Fleischähnlich in Geschmack, Textur, Konsistenz und Optik – dabei 100% vegan!

# MIT ODER OHNE BLUBB EIN AHA-ERLEBNIS

Viele gewöhnliche Zutaten haben Allrounder-Potenzial – schlau kombiniert zaubern sie Vielfalt auf deine Teller!

[ZU DEN REZEPTEN >](#)



**IM  
HAUPTGANG**



**ZU  
SALATEN**

**ALS  
EINLAGE**



ZUM REZEPT >

**Frisches in  
Hülle und Fülle:  
Früchte der Saison!**

Frühling und Sommer bieten  
in jeder Region erntefrische  
Köstlichkeiten!



# BLUEBERRY EPILOGUE

**Veganes Vanilleeis mit  
marinierten Blaubeeren &  
Rambutan in Haselnuss-  
Tempura**



**Beerenstarke Kombi  
für deinen StoryTeller**

Persönlichkeit und echtes Story-Potenzial bieten saisonale Zutaten aus der eigenen Gegend: **Heidelbeeren vom Wochenmarkt, Minze aus dem eigenen Kräuterbeet, Rosenblätter aus Oma Hildes Garten.** Geschichten, die zum Schlemmen einladen, treffen auf Gerichte mit Gehalt: Beeren sind als kleine, bunte Vitaminbomben bei allen Gästen beliebt und **Vanille ist als „Königin der Gewürze“ eine vielseitige Zutat mit spannender Historie.**

**> Vanilleeis vegan?  
Schmeckt jedem –  
passt zu allem!**

# EINS FÜR ALLE: VANILLE VEGAN

Vanilleeis ist ein Klassiker, den du immer da haben solltest. In der veganen Variante kannst du ihn allen Gästen servieren, so hast du eine Zutat für vielfältige Dessertideen.

ALS  
GLASDESSERT



## Carte D'Or Professional Vanille Vegan

### Gerichte:

Für alles, was mit klassischem Eis auch möglich ist – von Teller- und Glasdesserts bis hin zu aufregenden Dessert-Drinks.

### Vorteile:

Ganz einfach wie klassisches Eis zu verwenden. Bedient jeden Gästetyp!

ALS  
DESSERT-DRINK



# PLANTMADE TOP-STORIES

Einfach, effizient, pflanzenbasiert:  
praktische Produktideen für deine  
veganen Angebote. Da stecken gute  
Zutaten und tolle Geschichten drin.



## Knorr Professional Tomato Pronto Napoletana

- 80175** 3 kg-BTL
  - 33215** 2 kg-DOS
  - 87920** 4,15 kg-DOS
- Sonnengereifte Tomaten aus der Region Emilia-Romagna
  - Zu 100% nachhaltig angebaut – 24 h vom Strauch in die Verpackung
  - 1,5 kg italienische Tomaten für 1 kg Tomato Pronto
  - Intensiver Geschmack durch 77% Tomaten und 18% Tomatenmark

## Knorr Professional Gemüse Kraftbouillon

- 468** 6 × 1 kg-EC
  - 475** 5 kg-EIM
  - 4847** 12,5 kg-EIM
- Mit 100% natürlichen Zutaten
  - Ohne Palmöl
  - Gemüse aus nachhaltigem Anbau



## Hellmann's Vegan

- 76022** 2,5 kg
  - 36208** 120 × 20 ml
- Hellmann's Original Mayo Geschmack
  - Reich an Omega-3 durch 72% Rapsöl
  - Glutenfrei
  - Nach dem Öffnen gekühlt 3 Monate haltbar



## Knorr Professional Balsamico Dressing

- 90130** 5 kg-EIM
- Vielfältige Anwendung
  - Schmeckt wie hausgemacht
  - Angenehme Konsistenz



## The Vegetarian Butcher

- 78471** NoChicken Nuggets, vegan, 1,75 kg
- 22155** NoChicken Chunks, vegan, 1,75 kg
- 20429** NoMince, vegan, 1,75 kg
- 76705** Raw NoBeef Burger, vegan, 2,26 kg
- 10326** Crispy NoChicken Burger, vegan, 1,8 kg
- 61877** NoChicken Fillet Slices, vegan, 1,8 kg

- Überzeugend in Biss und Geschmack durch fleischähnliche Textur und Konsistenz
- Fleischalternative ohne Verzicht auf Genuss
- Pflanzliche Proteinquelle für eine ausgewogene Ernährung

**NEU**

Entdecke viele weitere vegane und vegetarische Produkte auf [ufs.com/produkte](https://ufs.com/produkte)

# PLANTMADE SÜSSES NACHWORT

Der Epilog pflanzenbasierter Menüs und Produktideen zum Dahinschmelzen – schnell, einfach und vielfältig kombinierbar



NEU



Veganes Eis mit Himbeergeschmack, durchzogen von einer fruchtigen Himbeersauce und umhüllt von knackiger, veganer Schokolade

57897 Raspberry Swirl Vegan, 20 x 90 ml-STK



Veganes Vanillespeiseeis, umhüllt von veganer Schokoladenkuvertüre mit Mandelstiften aus Kalifornien

65828 Vegan Almond, 20 x 90 ml-STK



- 53931 Berry Revolutionary Vegan, 8 x 465 ml
- 55730 Non-Dairy Chocolatey Love A-Fair, 8 x 465 ml
- 45867 Netflix & Chill'd Vegan, 8 x 465 ml
- 53830 Cookies on Cookie Dough Vegan (Shortie), 12 x 100 ml
- 37491 Cookies on Cookie Dough Vegan, 8 x 465 ml

• Keine Milch? Kein Problem! Die Non-Dairy-Kreationen verkörpern die gesamte Ben & Jerry's Glace-Euphorie – und das ganz ohne Milchprodukte!  
• Hergestellt aus Mandelmilch, zu 100% als vegan zertifiziert und ebenso reich an Chunks und Swirls wie unsere herkömmlichen Flavors



59724  
Vanille Vegan  
5 l-WAN

CARTE D'OR<sup>®</sup>  
PROFESSIONAL



- Einsetzbar für köstliche Eisbecher und kreative Dessertideen
- Raffinierte Rezepturen mit fruchtiger Vielfalt, köstlichen Strudeln oder Stückchen
- **Cremige Sorten:** vollmundig und auf pflanzlicher Basis
- **Sorbets:** hoher Fruchtanteil, mit Fruchtstücken und intensiv im Geschmack



59632  
Sorbet Mango Vegan  
2 x 2,4 l-WAN



39807  
Sorbet Zitrone Vegan  
2 x 2,4 l-WAN



09148  
Toffee Vegan  
5l-WAN



59753  
Sorbet Erdbeere Vegan  
2 x 2,4 l-WAN



39809  
Sorbet Passionsfrucht Vegan  
2 x 2,4 l-WAN



59597  
Sorbet Kirsche Vegan  
2 x 2,4 l-WAN



75964  
Sorbet Himbeere Vegan  
2 x 2,4 l-WAN



59556  
Sorbet Apfel Vegan  
2 x 2,4 l-WAN



59585  
Sorbet Aprikose Vegan  
2 x 2,4 l-WAN

\* In unserem Werk werden Milch- und Eiprodukte verarbeitet. Trotz aller Vorkehrungen kann dieses Produkt für Milch- und / oder Eiallergiker ungeeignet sein.

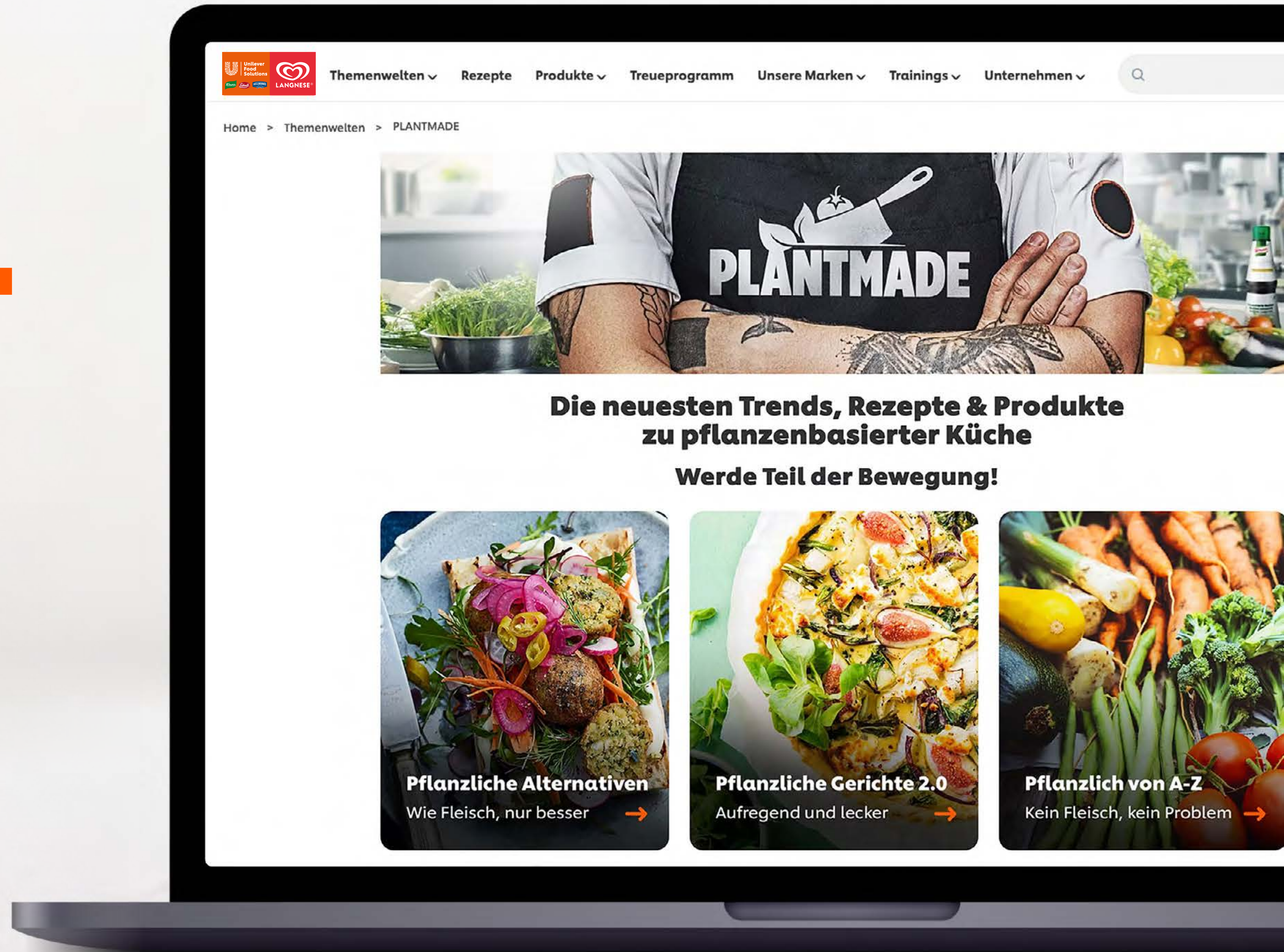
# PLANTMADE RUNDUM VERSORGT

wenn's um  
pflanzliche  
Küche geht!

Alle Infos jetzt auf  
[ufs.com/plantmade](https://ufs.com/plantmade)



„Folge uns für weitere Inspirationen auf Social Media.“  
Alexander Rohrberg / Culinary Fachberater



 [ufs\\_langnese\\_lusso\\_eskimo](https://www.instagram.com/ufs_langnese_lusso_eskimo)

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

 Unilever  
Food  
Solutions

