



THE
VEGETARIAN
BUTCHER™

THE VEGETARIAN BUTCHER SAGT

JETZT FLEXITARISCHE ZUSATZUMSÄTZE SICHERN



Entdecke unsere veganen und vegetarischen
Fleischalternativen für Burger, Bolo & Co.

SACRIFICE NOTHING



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

SETZE AUF DAS RICHTIGE PFERD

Starke **NR. 1** im Food Service Markt.*

2

BREITESTES FOOD SERVICE PORTFOLIO

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

3

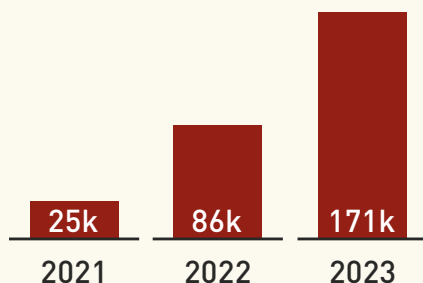
STARKE MARKENPOWER

Produkte von The Vegetarian Butcher werden immer beliebter. Unsere hochwertigen und vielfältigen Produkte sprechen für sich: wir wachsen stetig weiter!**

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.



* Quelle: Gastro-Data GmbH, Österreich Fleischersatz, Absatz in L/KG, 2023

** Quelle: Gastro-Data GmbH, Österreich Fleischersatz, Umsatz in EUR Gesamtmarkt, 2023

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



VEGANER BURGER
76705
2,26 KG KTN



**VEGANE FASCHIERTE
BÄLLCHEN**
78657
2,0 KG KTN



**VEGANER PANIERTER
BURGER**
10326
1,8 KG KTN



VEGANE NUGGETS
78471
1,75 KG KTN



VEGANES FASCHIERTES
20429
2,0 KG KTN



VEGETARISCHER BURGER
78655
2,4 KG KTN



VEGANES SCHNITZEL
21946
1,8 KG KTN



VEGANES GESCHNETZELTES
22155
1,75 KG KTN

HEUTE NOCH BESTELLEN
ufs.com



FLEXITARISMUS WIRD ZUM MAINSTREAM

The Vegetarian Butcher trifft den Zeitgeist

30%

der Österreicher bezeichnen sich mittlerweile als Flexitarier.

Im Vergleich: **2%** Veganer / **11%** Vegetarier*

Was sind Flexitarier?

Fleischliebhaber mit Gewissensbissen.

Sie versuchen weitestgehend auf

Fisch & Fleisch zu verzichten,

lieben aber den

Geschmack von

Fleisch.

Jetzt
Zusatzumsätze
sichern

Warum werden pflanzenbasierte Alternativen zu tierischen Produkten immer beliebter?*

#1: Neugier auf alternative Angebote

#2: Tierwohl

#3: Geschmack

#4: Klima- & Umwelt

#5: Eigene Gesundheit

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: Statista, Vegetarismus und Veganismus in Österreich, 2022

** 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.

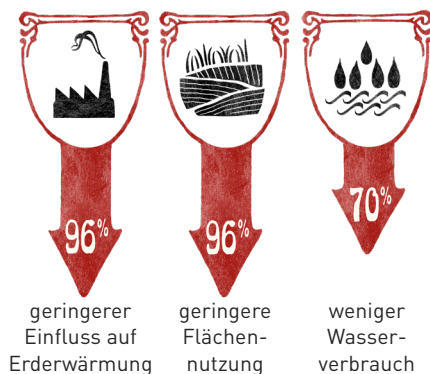


Für uns bei The Vegetarian Butcher steht fest: Wir können auf das "Mittelstück" dieses Prozesses - sei es ein Rind, ein Huhn oder ein Schwein - sehr gut verzichten und schmackhafte Fleischalternativen direkt aus Pflanzen herstellen! Das senkt drastisch den Druck auf die Ökosysteme und ermöglicht uns, 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 löschen 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.

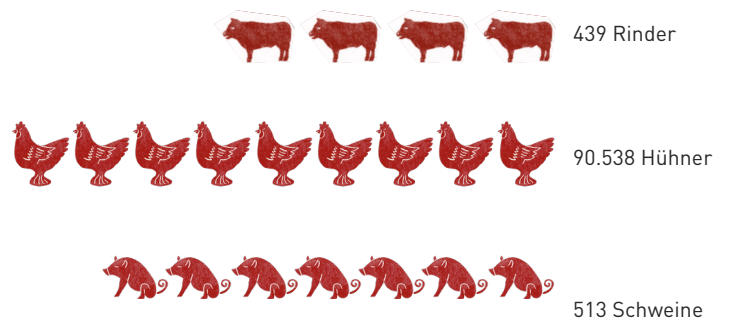
Die Nahrungskette zu verkürzen hilft übrigens auch unserem Planeten



Vergleich
Umwelteinfluss von
Raw NoBeef Burger
vs. Rindfleisch Patty



So viele Tiere haben wir letztes Jahr gerettet.



SPARGEL

mit NoMeatballs und Frühkartoffeln



Zutaten

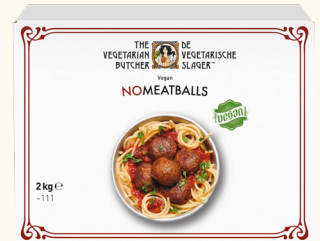
2kg Spargel, weiß
800g Kartoffeln
100g RAMA Bratcreme
100ml Agaven-Dicksaft
40Stck. No Meatballs
100ml Olivenöl
30g KNORR Professional
Würzpaste Knoblauch
500g Cocktailtomaten
100g Römersalat

Dip

250g Hellmann's Vegan Mayo
150g Topfen
100g Maille L'Original Dijon

Zubereitung

- Spargel wie gewohnt zubereiten
- Frühkartoffeln mit Bratcreme, Agaven-Dicksaft und Gemüsekrönung mischen
- Zugedeckt im Ofen bei 180°C garen, restliche Zutaten miteinander mischen und hinzugeben
- Für den Dip alle Zutaten verrühren und abschmecken



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
- 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

mit Kartoffelsalat



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

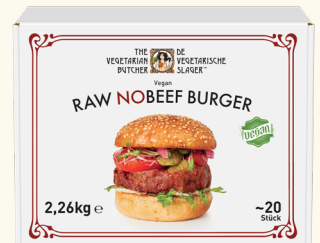
10 Stck. The Vegetarian Butcher
Raw NoBeef Burger
10 große Scheiben Ciabatta
n.G. Öl
250 g Hellmann´s Vegan Mayo
20 g KNORR Primerba Basilikum

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





RAW NOBEEF BURGER

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



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

Vegetarischer Burgerpatty auf Soja-Basis,
angereichert mit Vitamin B12 und Eisen.
Tiefgekühlt. Reich an Protein.



Zutaten

71% Sojabasis (Trinkwasser, texturiertes SOJAEIWEISS, WEIZENEIWEISS, WEIZENSTÄRKE), Sonnenblumenöl, Zwiebeln, EIKLAR*, Stärke, Gewürzextrakt, Gewürze, karamellisierter / caramelisierter Zucker, natürliche Aromen, Verdickungsmittel (verarbeitete Euchema-Algen), Dextrose, Palmfett, Aromen, Speisesalz, Eisendiphosphat (Eisenpyrophosphat), Vitamin B12.

*von Hühnern aus Freilandhaltung.

Kann Spuren von Milch und Nüssen enthalten.

Nährwertangaben (pro 100 g)

Energie	709 kJ / 170 kcal	Ballaststoffe	< 0,5 g
Fett	8,6 g	Eiweiß	17 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g	Salz	1,2 g
Kohlenhydrate	6,5 g	Eisen	2,1 mg**
davon Zucker	1,5 g	Vitamin B12	0,38 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	—

** 15% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr
*** 15% 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, texturiertes SOJAEIWEISS), Cornflakes (Mais, Zucker, Speisesalz), pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume), Mehl (Mais, Reis), HAFERFASER, modifizierte Stärke, natürliche Aromen, Verdickungsmittel (Methylcellulose), Essigpulver (Branntweinessig / Weingeistessig, Säuerungsmittel (Natriumhydroxid)), Speisesalz, Stärke, isoliertes SOJAEIWEISS, Säuerungsmittel (Citronensäure), Eisendiphosphat (Eisenpyrophosphat), Vitamin B12.

Kann Spuren von Weizen, Gerste, Sellerie, Senf und Sesam 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	4,5 mg*
davon Zucker	0,5 g	Vitamin B12	0,5 µg**

Zubereitung

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

* 32% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr
** 20% 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), natürliches Aroma, Sonnenblumenöl, Speisesalz, 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 Faschiertes auf Soja-Basis, angereichert mit Vitamin B12 und Eisen.
Tiefgekühlt. Reich an Protein.



Zutaten

91% Sojabasis (Trinkwasser, texturiertes SOJAEIWEISS, GERSTENMALZEXTRAKT), Gewürzextrakte, Branntweinessig / Weingeistessig, Dextrose, Speisesalz, Hefeextrakt, natürliches Aroma, Gewürze, karamellisierter/caramelisierter Zucker, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Eisendiphosphat (Eisenpyrophosphat), Vitamin B12.

Nährwertangaben (pro 100 g)

Energie	524 kJ / 125 kcal	Ballaststoffe	6,4 g
Fett	0,5 g	Eiweiß	24,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g	Salz	1,3 g
Kohlenhydrate	2,9 g	Eisen	8,5 mg*
davon Zucker	2,0 g	Vitamin B12	1,1 µg**

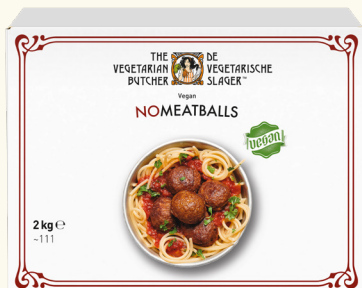
Zubereitung

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

* 61% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr
** 44% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr



Zubereitungsschritt sparen und
ungebraten direkt zur Sauce geben.



NOMEATBALLS

Vegane faschierte Bällchen auf Pflanzenproteinbasis, angereichert mit Vitamin B12 und Eisen. Tiefgekühlt. Reich an Protein.



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

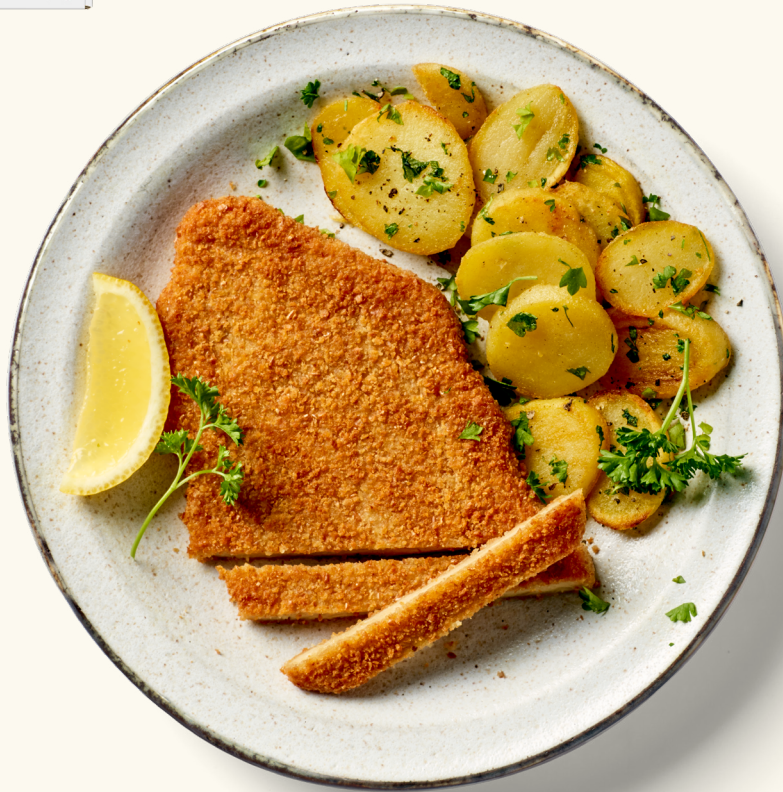


A la Köttbullar, in Tomatensauce oder gebraten - vielfältige Anwendungsmöglichkeiten.



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, Shea, Kokos), HAFERFASER, SOJAEIWEISS, WEIZENMEHL, Verdickungsmittel (Methylcellulose), natürliches Aroma, Stärke, modifizierte WEIZENSTÄRKE, Flohsamenschalen, Branntweinessig / Weingeistessig, Speisesalz, Säuerungsmittel (Milchsäure), weisser Pfeffer, Eisendiphosphat (Eisenpyrophosphat), Vitamin B12.

Kann Spuren von Gerste, Roggen, Ei und Milch 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

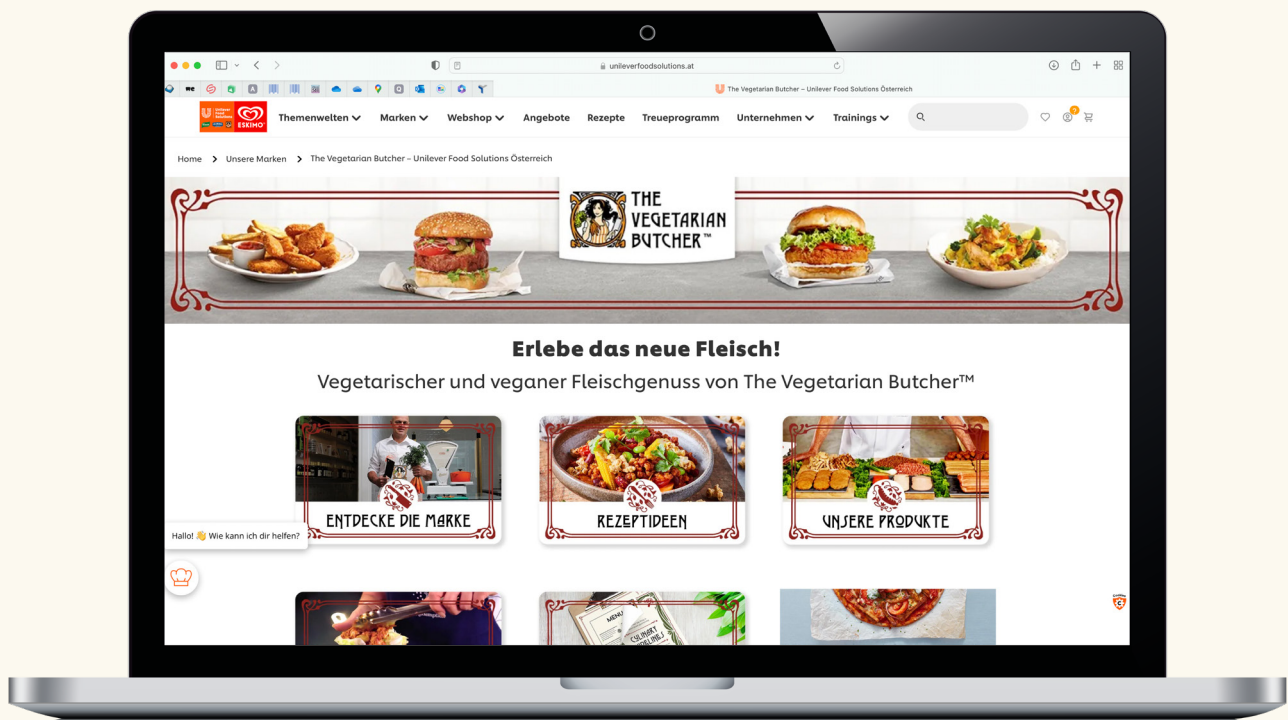
* 21% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr
 ** 21% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr



Mit frischer Zitrone verfeinern.

EIN SAUSTARKER PARTNER AN DEINER SEITE

Das meinen wir ernst



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



DU WILLST DIE PRODUKTE PROBIEREN?
KONTAKTIERE UNS JETZT!

BLEIBE UP-TO-DATE MIT UNSEREM
NEWSLETTER UND MELDE DICH JETZT AN!

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
NoChicken Burger | Sieht-Chick-Aus Burger
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

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 stark vergrößert. 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

