



THE
VEGETARIAN
BUTCHER™

Jetzt flexitarische Zusatzumsätze sichern



Entdecke unsere veganen 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

VEGANE VIELFALT

Unser gesamtes The Vegetarian Butcher Sortiment ist vegan.

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

KEIN VERZICHT

Die Produkte von The Vegetarian Butcher überzeugen durch besonders fleischähnlichen
Geschmack, Textur & Konsistenz.

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.

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**
63742
2,0 KG KTN



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



VEGANE NUGGETS
78471
1,75 KG KTN



VEGANES FASCHIERTES
93911
2,0 KG KTN



VEGANER BURGER
80553
2,4 KG KTN



VEGANES SCHNITZEL
21946
1,8 KG KTN



VEGANES GESCHNETZELTES
92889
1,75 KG KTN

HEUTE NOCH BESTELLEN
ufs.com





Flexitarismus wird zum Mainstream

The Vegetarian Butcher trifft den Zeitgeist

Jetzt
Zusatzumsätze
sichern

In **1/3**

der österreichischen Haushalte ernährt sich mind. eine Person flexitarisch. Im Vergleich:
Bei **10 %** der HH mind. 1 Person vegetarisch,
bei **4 %** der HH mind. 1 Person vegan*

Warum werden pflanzenbasierte Alternativen zu tierischen Produkten immer beliebter?*

- #1:** Neugier auf alternative Angebote
- #2:** Tierwohl
- #3:** Geschmack
- #4:** Klima- & Umwelt
- #5:** Eigene Gesundheit

Was sind Flexitarier?

Fleischliebhaber mit Gewissensbissen.
Sie versuchen weitestgehend auf
Fisch & Fleisch zu verzichten,
lieben aber den
Geschmack von
Fleisch.

Fleischlose Gerichte oder Gerichte mit Fleischersatzprodukten sind nicht nur für Veganer und Vegetarier!**

89%

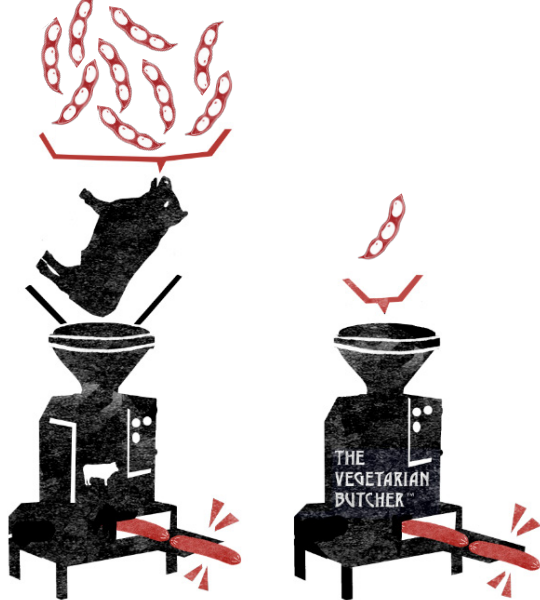
aller plant-based Mahlzeiten werden
von Fleischliebhabern gegessen.

**Jedes Menü braucht
pflanzenbasierte Hauptgerichte!**

Plant-based Gerichte ziehen neue und kaufkräftige
Gäste an und sichern so Zusatzumsatz.

* Quelle: RollAMA-Motivanalyse der AMA-Marketing, 1.683 Befragte im April 2024

** 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.

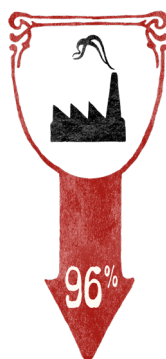


Für uns bei The Vegetarian Butcher steht fest: Wir können auf das "Mittelstück" dieses Prozesses - sei es ein Rind, ein Huhn oder ein Schwein - sehr gut verzichten und schmackhafte Fleischalternativen direkt aus Pflanzen herstellen! Das senkt drastisch den Druck auf die Ökosysteme und ermöglicht uns,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

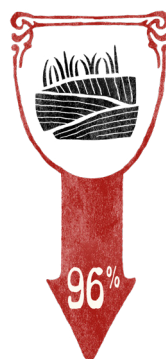
Die Nahrungskette zu verkürzen hilft übrigens auch unserem Planeten



Vergleich Umwelteinfluss von Raw NoBeef Burger vs. Rindfleisch Patty



geringerer Einfluss auf Erderwärmung



geringere Flächen-nutzung



weniger Wasser-verbrauch*

SPARGEL

mit NoMeatballs und Frühkartoffeln



Zutaten

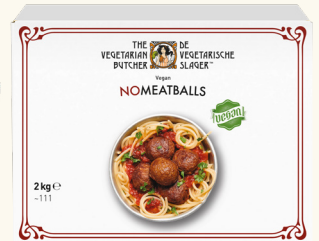
2kg	Spargel, weiß
800g	Kartoffeln
50 ml	Öl
100ml	Agaven-Dicksaft
40Stck.	The Vegetarian Butcher NoMeatballs
100ml	Olivenöl
30g	KNORR Professional Würzpaste Knoblauch
500g	Cocktailtomaten
100g	Römersalat

Dip

250g	Hellmann's Vegan
150g	Topfen
50g	Hellmann's Yellow Mustard

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 Professional klare Suppe
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
20 g KNORR Primerba Basilikum

Garnitur

400 g Cherrytomaten
n.G. Olivenöl
100 g Baby Blattspinat
Basilikum

Zubereitung

- Hellmann´s Vegan 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
10 g	KNORR Primerba Gartenkräuter

Zubereitung

- Die Crispy NoChicken Burger nach Zubereitungsempfehlung erhitzen
- Für die Sauce Hellmann's Vegan mit KNORR Primerba Gartenkräutern verrühren
- Alle Zutaten zu einem Sandwich zusammenbauen



SPAGHETTI BOLOGNESE

mit Cashew "Parmesan"

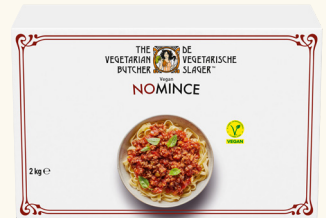


Zutaten

1,5 l	Trinkwasser
200 g	KNORR Professional Tomatino Tomatensauce
15 g	KNORR Professional klare Suppe
600 g	The Vegetarian Butcher NoMince
600 g	Gemüse Brunoise
250 g	KNORR Tomato Pronto Napoletana
100 ml	Oliveöl
2 kg	Spaghetti, gegart
200 g	Cashewkerne, gemahlen
10 g	KNORR Umami

Zubereitung

- Trinkwasser, KNORR Professional Tomatino Tomatensauce und KNORR klare Suppe 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	8-9 Minuten
Aufgetaut: TK:	mittlerer Hitze	12-14 Minuten

* 22% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr

** 30% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr



Kann auch individuell
nachgeformt werden.



NOBEEF BURGER

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



Zutaten

Trinkwasser, 35% Pflanzenproteinbasis (Trinkwasser, SOJAEIWEISS, WEIZENGLUTEN, SOJASCHROT, Stärke (mit WEIZEN)), pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps, in veränderlichen Gewichtsanteilen), Zwiebeln, Stärke, Verdickungsmittel (Methylcellulose, verarbeitete EucheumaAlgen), Zitrusfaser, natürliche Aromen, Speisesalz, Kartoffelprotein, Dextrose, Gewürze, Hefeextrakt, Flohsamenschalen, Kokosfett, GERSTENMALZEXTRAKT, Säuerungsmittel (Milchsäure), Kaliumchlorid, Kräuter, schwarzes Karottensaftkonzentrat, Vitamin B12.

Kann Spuren von ROGGEN, HAFER, EI, SELLERIE und SENF enthalten.

Nährwertangaben (pro 100 g)

Energie	740 kJ / 180 kcal	Ballaststoffe	7 g
Fett	11 g	Eiweiß	11 g
davon gesättigte Fettsäuren	3 g	Salz	1,1 g
Kohlenhydrate	4,9 g	Eisen	4,4 mg**
davon Zucker	0,8 g	Vitamin B12	0,47 µg***

Zubereitung

✂ Regenerationsart	🔥 Temperatur	⌚ Zeit
Konvektomat (Combi Phase)	Aufgetaut: TK: 180°C	6-8 Minuten 10-12 Minuten
Pfanne	Aufgetaut: TK: mittlere Hitze	3-5 Minuten 6-8 Minuten
Warmhalten in Sauce / Bouillon	Aufgetaut: TK: 80°C	—



**Mag etwas Dampf bei der
Zubereitung.**

** 31% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr

*** 19% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr



CRISPY NOCHICKEN BURGER

Veganes paniertes Burgerpatty auf Pflanzenproteinbasis,
angereichert mit Vitamin B12 und Eisen.
Tiefgekühlt. Proteinquelle.



Zutaten

50% Pflanzenproteinbasis (Trinkwasser, SOJAEIWEISS, WEIZENGLUTEN, Stärke), WEIZENMEHL, Trinkwasser, pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume, in veränderlichen Gewichtsanteilen), Verdickungsmittel (Methylcellulose), Bambusfaser, Stärke (enthält WEIZEN), Flohsamenschalen, Speisesalz, natürliche Aromen, WEIZENGLUTEN, HAFERFASER, Hefeextrakt, Maismehl, modifizierte Stärke, 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 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	175°C	3-4 Minuten
Pfanne: TK	mittlere Hitze	8-9 Minuten
Konvektomat: TK	200°C	8-9 Minuten

*16% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr
**32% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr



**Supergut mit einer Burger Sauce aus
Hellmann's Vegan 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, SOJAEIWEISS), Cornflakes (Mais, Zucker, Speisesalz), pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume, in veränderlichen Gewichtsanteilen), Mehl (Mais, Reis), HAFERFASER, modifizierte Stärke, natürliche Aromen, Verdickungsmittel (Methylcellulose), Säureregulator (gepufferter Essig), Stärke, Speisesalz, SOJAEIWEISS, Meersalz, Säuerungsmittel (Citronensäure), Eisendiphosphat (Eisenpyrophosphat), Vitamin B12.

Kann Spuren von WEIZEN, SELLERIE und SENF 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	3,7 mg*
davon Zucker	0,5 g	Vitamin B12	0,53 µg**

Zubereitung

✂ Regenerationsart	🔥 Temperatur	⌚ Zeit
Fritteuse	175°C	3-4 Minuten
Konvektomat (Combi Phase)	200°C	7 Minuten

* 26% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr

** 21% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr



Besonders köstlich mit
Hellmann's Vegan.



NOCHICKEN CHUNKS

Veganes Geschnetzeltes auf Soja-Basis angereichert mit Vitamin B12.
Tiefgekühlt. Reich an Protein. Eisenquelle.



Zutaten

93% Sojabasis (Trinkwasser, SOJAEIWEISS), Sonnenblumenöl, Aromen, Speisesalz, Säuerungsmittel (Citronensäure), Vitamin B12.

Kann Spuren von WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER und EI enthalten

Nährwertangaben (pro 100 g)

Energie	560 kJ / 130 kcal	Ballaststoffe	7,4 g
Fett	3,4 g	Eiweiß	20 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g	Salz	1,1 g
Kohlenhydrate	2 g	Vitamin B12	0,4µg*
davon Zucker	0,6 g		

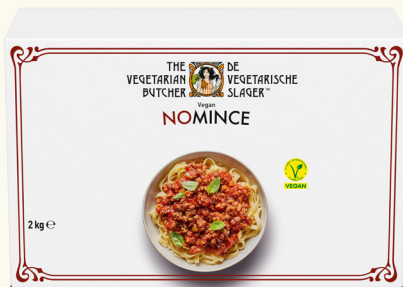
Zubereitung

✕ Regenerationsart	🔥 Temperatur	⌚ Zeit
Konvektomat (Combi Phase)	175°C	6-8 Minuten
Pfanne	mittlere Hitze	3-4 Minuten
In Sauce	Sauce aufkochen	NoChicken Chunks zugeben und komplett durchgaren

*16% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr



Nach Gusto mit den Knorr Professional
Würzpasten verfeinern.



NOMINCE

**Veganes Faschiertes auf Soja-Basis.
Tiefgekühlt. Reich an Protein.**



Zutaten

84% Sojabasis (Trinkwasser, SOJAEIWEISS), Sonnenblumenöl, Branntweinessig/Weingeistessig, Hefeextrakt, Stärke, Speisesalz, natürliche Aromen, Zwiebelpulver, GERSTENMALZEXTRAKT, Pfeffer, Zucker, Säuerungsmittel (Milchsäure), Knoblauchpulver, Verdickungsmittel (Konjakgummi).

Kann Spuren von WEIZEN, ROGGEN, HAFER, SELLERIE und SENF enthalten.

Nährwertangaben (pro 100 g)

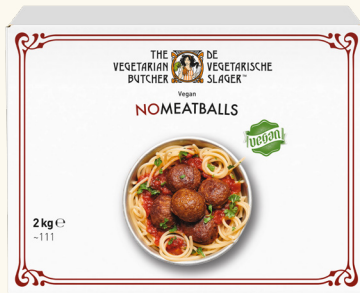
Energie	752 kJ / 181 kcal	Ballaststoffe	5 g
Fett	10 g	Eiweiß	17 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g	Salz	0,99 g
Kohlenhydrate	2,8 g		
davon Zucker	0,8 g		

Zubereitung

✂ Regenerationsart	🔥 Temperatur	⌚ Zeit
In Sauce	Sauce aufkochen	NoMince dazu geben und komplett durchgaren
Pfanne	Mittlere Hitze	3-4 Minuten



**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, Brantweinessig / 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
Konvektomat Aufgetaut: TK:	180 °C	8-10 Minuten 12-15 Minuten
In Sauce Aufgetaut: TK:	Sauce aufkochen	Minced Balls dazugeben und komplett durchgaren

** 16% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr
*** 16% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr



**A la Köttbullar, in Tomatensauce oder
gebraten - vielfältige Anwendungs-
möglichkeiten.**



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

Kann Spuren von Gerste, Roggen, Ei, Milch, Sellerie und Senf 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:	Mittlerer Hitze	6-8 Minuten
TK: Aufgetaut:	Mittlerer Hitze	3-5 Minuten

* 21% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr

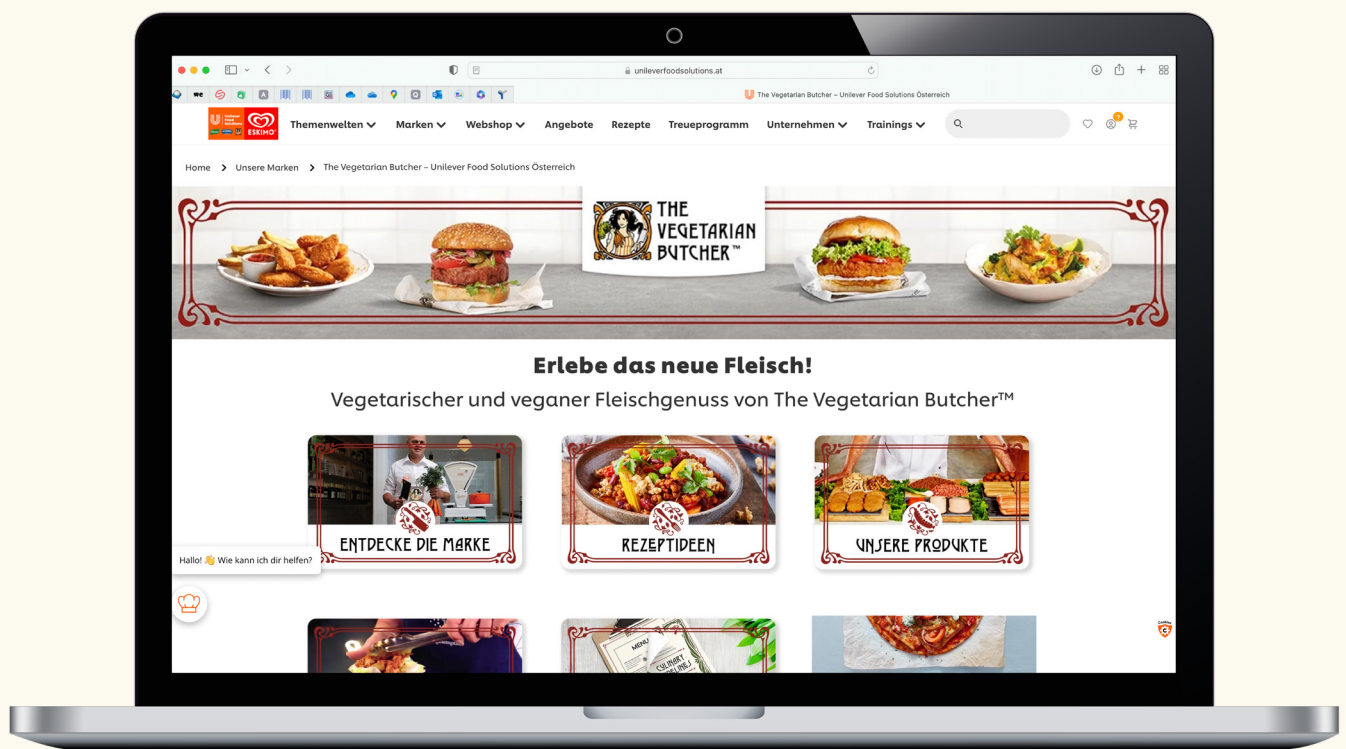
** 21% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr



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 verlust 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 | **Chick'n Out Chunks**

Raw NoBeef Burger | **Legendary Burger**

Chrispy NoChicken Burger | **Chick'n Crispy Burger**

Einige Produkte haben kein Pendant im Einzelhandel. Nutze in diesem Fall die Food Service Namen - immer in Verbindung mit dem Markennamen.

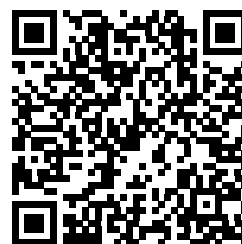
BEISPIELE

Züricher Geschnetzeltes 
mit Chick'n Out Chunks 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: ausgezeichneter 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 Schreiftafel
Stk./VE: 1



The Vegetarian Butcher Aufkleber „Hier erhältlich“
DIN A6
VE: 25 Stück



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 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



Unilever
Food
Solutions

