



# Unsere pflanzenbasierten Neuheiten für Burger, Bolo & Co.

Mit unseren Tipps ganz einfach zubereitet



Produkt	Regenerationsart	Temperatur	Zeit	Zustand	
RAW NOBEEF BURGER 76705 2,26 KG KTN	Pfanne / Grill	mittlere Hitze	8-9 Minuten	Aufgetaut	Kann auch individuell nachgeformt werden.
	Pfanne / Grill	mittlere Hitze	12-14 Minuten	TK	
Vegetarian NOBEEF BURGER 78655 2,4KG KTN	Konvektomat (Combi Phase)	180°C Combi 60% Dampf	6 Minuten	TK	Mag etwas Dampf bei der Zubereitung.
	Pfanne	mittlere Hitze	8 Minuten		
	Fritteuse	175°C	2,5 Minuten		
Vegan CRISPY NOCHICKEN BURGER 10326 1,75KG KTN	Fritteuse	180°C	4 Minuten	TK	Superlecker mit einer Burger Sauce aus Hellmann's Vegan Mayo und Knorr Sunshine Chili Chili-Knoblauch-Sauce.
	Pfanne	mittlere Hitze	8 Minuten		
	Konvektomat	180°C	10 Minuten		
Vegan NOCHICKEN NUGGETS 78471 1,75KG KTN	Fritteuse	175°C	3 Minuten	TK	Einfach mit Hellmann's Ketchup und Pommes oder in Wraps. Besonders köstlich mit Hellmann's Vegan Mayo.
	Konvektomat (Combi Phase)	200°C	7 Minuten		

BESUCHE DIE WEBSITE  
[ufs.com/thevegetarianbutcher](http://ufs.com/thevegetarianbutcher)



THE  
VEGETARIAN  
BUTCHER™

# Unsere pflanzenbasierten Neuheiten für Burger, Bolo & Co.

Mit unseren Tipps ganz einfach zubereitet



Produkt	Regenerationsart	Temperatur	Zeit	Zustand	
 <b>NOCHICKEN CHUNKS</b> 78656 1,75 KG KTN	Konvektomat (Combi Phase)	175°C	10 Minuten	TK	<p><b>Nach Gusto mit den Knorr Professional Würzpasten verfeinern.</b></p>
	In Sauce	Sauce aufkochen	Chunks dazu geben und komplett durchgaren		
 <b>NOMINCE</b> 78643 2,0 KG KTN	In Sauce	Sauce aufkochen	NoMince dazu geben und komplett durchgaren	TK	<p><b>Zubereitungsschritt sparen und ungebraten direkt zur Sauce geben.</b></p>
	Pfanne	Mittlere Stufe	5 Minuten		
 <b>NOMEATBALLS</b> 78657 2,0 KG KTN	Dampf (Konvektomat)	-	10 Minuten	TK	<p><b>A la Köttbullar, in Tomatensauce oder gebraten - vielfältige Anwendungsmöglichkeiten.</b></p>
	In Sauce heißlegen	-	10 Minuten		

BESUCHE DIE WEBSITE  
[ufs.com/thevegetarianbutcher](http://ufs.com/thevegetarianbutcher)