






THE
VEGETARIAN
BUTCHER™



UNSERE PFLANZENBASIERTEN NEUHEITEN FÜR BURGER, BOLOGNESE & 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	
 NOCHICKEN CHUNKS 78656 1,75 KG KTN	Konvektomat (Combi Phase)	175°C	10 Minuten	TK	Nach Gusto mit den Knorr Professional Würzpasten verfeinern.
	In Sauce	Sauce aufkochen	Chunks dazu geben und komplett durchgaren		
 NOCHICKEN NUGGETS 78671 1,75 KG 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		



ufs.com/thevegetarianbutcher



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.




THE
VEGETARIAN
BUTCHER™



UNSERE PFLANZENBASIERTEN NEUHEITEN FÜR BURGER, BOLOGNESE & CO.

MIT UNSEREN TIPPS GANZ EINFACH ZUBEREITET.



Produkt	✂ Regenerationsart	🌡 Temperatur	⌚ Zeit	Zustand	
 NOMINCE 78663 2,0 KG KTN	In Sauce	Sauce aufkochen	NoMince dazu geben und komplett durchgaren	TK	Zubereitungsschritt sparen und ungebraten direkt zur Sauce geben.
	Pfanne	Mittlere Stufe	5 Minuten		
 NOBEEF BURGER 78655 2,4 KG 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		
 NOMEATBALLS 78657 2,0 KG KTN	Dampf (Konvektomat)	-	10 Minuten	TK	A la Köttbullar, in Tomatensauce oder gebraten - vielfältige Anwendungsmöglichkeiten.
	In Sauce heißlegen	-	10 Minuten		



ufs.com/thevegetarianbutcher

68367133



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.