



UNSERE PFLANZENBASIERTEN NEUHEITEN FÜR BURGER, BOLOGNESE & CO.

MIT UNSEREN TIPPS GANZ EINFACH ZUBEREITET.

| Produkt | Regenerationsart | Temperatur | Zeit | Zustand | Chef's Tipp |
|--|---------------------------|-----------------|---|-----------|---|
|  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 Würzpастen verfeinern. |
| | In Sauce | Sauce aufkochen | Chunks dazu geben und komplett durchgaren | | |
|  NOCHICKEN NUGGETS 78471 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



UNSERE PFLANZENBASIERTEN NEUHEITEN FÜR BURGER, BOLOGNESE & CO.

MIT UNSEREN TIPPS GANZ EINFACH ZUBEREITET.

| Produkt | Regenerationsart | Temperatur | Zeit | Zustand | Chef's Tipp |
|---|---------------------------|--------------------------|--|---------|--|
|  NOMINCE 78663 2,0KG 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 2,4KG 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 | | |
|  NOMEATBALLS 78687 2,0KG KTN | Dampf (Konvektomat) | - | 10 Minuten | TK | A la Köttbullar, in Tomatensauce oder gebraten - vielfältige Anwendungsmöglichkeiten. |
| | In Sauce heißlegen | - | 10 Minuten | | |



ufs.com/thevegetarianbutcher