



THE  
VEGETARIAN  
BUTCHER™



# TIERISCH GUT

Entdecke unsere  
pflanzenbasierten Produkte  
für Burger, Bolo & Co.



FÜR FLEISCHLIEBHABER,  
VON FLEISCHLIEBHABERN

# ERLEBE DAS NEUE FLEISCH

vielseitig einsetzbar    fleischähnlicher Geschmack, Textur & Konsistenz    schnelle & einfache Zubereitung

für jeden Küchentyp und Prozess geeignet    geeignet für Catering & Take-Away



VEGANER BURGER  
76705  
2,26 KG KTN



VEGETARISCHER BURGER  
78655  
2,4 KG KTN



VEGANER PANIERTER BURGER  
10326  
1,8 KG KTN



VEGANE NUGGETS  
78471  
1,75 KG KTN



VEGANES GE SCHNETZELTES  
78656  
1,75 KG KTN



VEGANES FASCHIERTES  
78663  
2,0 KG KTN



VEGETARISCHE  
FASCHIERTE BÄLLEN  
78657  
2,0 KG KTN

HEUTE NOCH BESTELLEN  
[ufs.com](http://ufs.com)



# FLEXITARISMUS WIRD ZUM MAINSTREAM

The Vegetarian Butcher trifft den Zeitgeist

Über

**52%**

Flexitarier in Österreich.

Im Vergleich: **1%** Veganer / **9%** Vegetarier\*

**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.

Jetzt  
Zusatzumsätze  
sichern

**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 hochwertige Kunden an und sichern Zusatzumsatz.

\* Quelle: <https://de.statista.com/themen/3804/vegetarismus-und-veganismus-in-oesterreich/> & <https://www.leadersnet.at/news/44629,konsumentenwuenschen-sich-besserer-vegan-kaese.html>

\*\* Quelle: Ernährungsreport 2021 – eine forsa-Studie im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft

\*\*\* Quelle: Euromonitor, Nielsen, Ipsos, Kantar (globale Daten)



# THE VEGETARIAN BUTCHER ÜBERZEUGT



1

## WETTE AUF DAS RICHTIGE PFERD

Jetzt starke **NR. 2** im österreichischen Food Service Markt.

Und die am schnellsten wachsende Marke.\*

## 3 DOPPELTE MARKENPOWER

Produkte von The Vegetarian Butcher gibt es nicht nur im Food Service

Bereich, sondern teils auch im Einzelhandel zu kaufen.

Dank Reichweitenstarker TV Werbung, Plakat- & Online Kampagne

steigt die Markenbekanntheit immer weiter.

*Markenbekanntheit\*\**

# 32%

2

## AUTHENTISCHE MARKE

The Vegetarian Butcher überzeugt mit Glaubwürdigkeit und einer klaren Haltung und trifft somit absolut den Zeitgeist.

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.

\* Geo-Marketing GmbH, Marktanteilsentwicklung Umsatz Österreich, Fleischersatz TK, YTD Mai 2021

\*\* Mindmonitor AT Mai 2021, Aided Brand Awareness

# PREMIUM BURGER ITALIAN STYLE



## Zutaten

10 Stck. Raw Burger Patties  
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 Burger Patties ohne Öl bei mittlerer Hitze zubereiten
- Ciabatta in Öl gold-braun braten
- Alle Zutaten zu einem Burger zusammenbauen



# SPAGHETTI BOLOGNESE

MIT CASHEW "PARMESAN"

## Zutaten

50 ml	Olivenöl
100 g	Zwiebel
300 g	Gemüsebrunoise
1 l	Trinkwasser
100 g	KNORR Pasta asciutta Basis
300 g	KNORR Tomato Pronto Napoletana
15 g	KNORR Primerba Basilikum
15 g	KNORR Klare Suppe - rein pflanzlich
600 g	The Vegetarian Butcher NoMince
2 Stk.	Thymianzweig
1,20 kg	KNORR Collezione Italiana Spaghetti Kochstabil
200 g	Cashewkerne
10 g	KNORR Umami Würzmischung
40 g	Semmelbrösel

## Zubereitung

- Die fein gewürfelte Zwiebel mit dem Gemüsebrunoise in Olivenöl anrösten.
- Mit Wasser und Knorr Tomato Pronto aufgießen, die Knorr Pasta Asciutta Basis einstreuen, für 10 Minuten kochen lassen.
- Das No Mince zugeben (sowohl im TK als auch im aufgetauten Zustand) und auf Temperatur bringen.
- Die restlichen Zutaten zugeben, abschmecken.
- Spaghetti laut Verpackung al dente kochen.
- Gemahlene, geröstete Cashewkerne mit Knorr Umami und Semmelbrösel vermischen wie geriebenen Parmesan verwenden.



# BBQ BURGER

MIT ROTKRAUT,  
BIRNE UND MAISWAFFEL

## Zutaten

20 S.	Maiswaffeln
10 S.	The Vegetarian Butcher NoBeef Burger
150 ml	Hellmann's BBQ Marinade
300 g	Rotkraut
100 ml	Knorr Dressing and More Citrus & Ginger
200 g	Hellmann's Vegan Mayo
200 g	Birnen

## Zubereitung

- Burger Patties wie empfohlen zubereiten und mit der BBQ Marinade bestreichen
- Rotkraut mit Knorr Dressing and More Citrus & Ginger anmachen
- Birnen in Öl kurz anschwitzen



# COCOS-CURRY

MIT NO CHICKEN CHUNKS



## Zutaten

1,7 l	Trinkwasser
300 g	Knorr Coconut Milk Powder
1 kg	Kichererbsen, gekocht
300 g	Rote Linsen, eingeweicht
300 g	Zwiebeln
40 g	KNORR Gemüse Kraftbouillon 40 g
--	MAIZENA Fix hell
150g	KNORR Thai Yellow Curry Paste
50 ml	KNORR Asia Würzsauce Pang Gang
50 ml	KNORR Asia Würzsauce Ketjap Manis
2 g	KNORR Lime Powder
800 g	The Vegetarian Butcher No Chicken Chunks
--	PHASE Combi-Phase
300 g	Pack Choi
300 g	Wilder Brokkoli
200 g	Shiitake Pilze
0,1 dl	PHASE Professional Butter Flavour

## Zubereitung

- Zwiebelwürfel in Phase Butter Flavour anchwitzen, Thai Curry Paste zugeben kurz und weiterrösten.
- Warmes Trinkwasser mit Coconut Powder verrühren, mit den weiteren Zutaten zur Basis geben und die Linsen drin weich kochen.
- Für die sämige Konsistenz und Stabilität mit etwas Maizena binden.
- Für die vegane Variante herkömmliche Kokosmilch verarbeiten
- Die No Chicken Chunks (Tiefkühlzustand) mit Combi Phase in dem vorgeheizten Backrohr auf 185°C mit Umluft in 8-9 Minuten braten, in die Sauce geben.
- Das Gemüse in Phase Butter Flavour anbraten und auf das Curry geben.



# EIN SAUSTARKER PARTNER AN DEINER SEITE

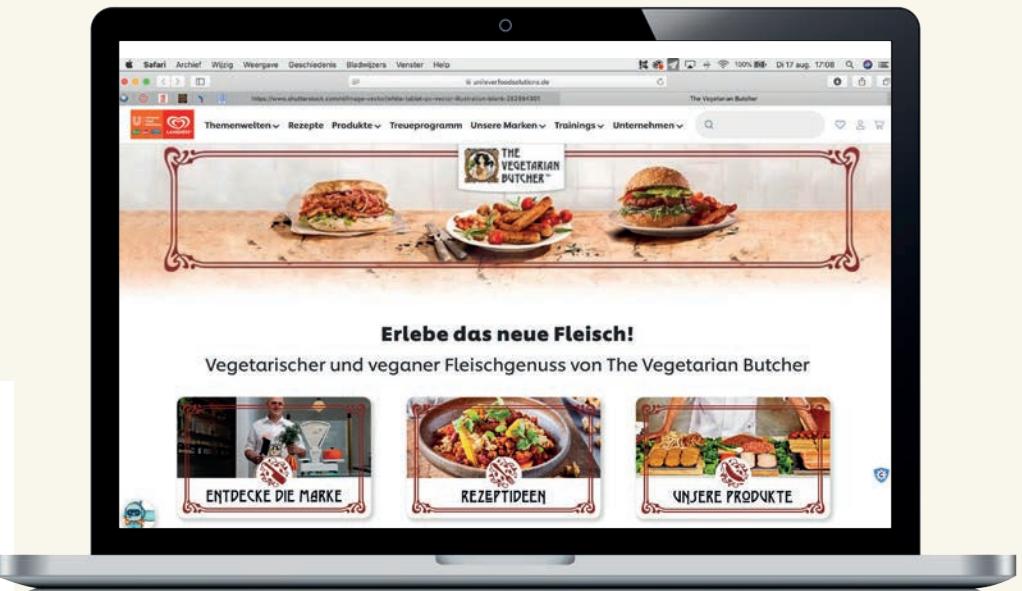
Das meinen wir ernst

## FUN FACT

Pflanzenbasierte Gerichte werden bis zu

56%

häufiger verkauft, wenn sie auf der Speisekarte nicht in einem separaten Bereich aufgeführt werden.\*



Weitere wertvolle Tipps wie dieser, sowie weitere Rezeptideen findest du auf unserer Website

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



\*Quelle: <https://www.cam.ac.uk/vegnudge>, <https://www.trouw.nl/opinie/minder-vlees-op-de-menukaart-het-kan-prima~b7d3ba91/>

# RAW NOBEEF BURGER

Veganer Burgerpatty auf Pflanzenprotein-Basis, angereichert mit Vitamin B12 und Eisen.

Tiefgekühlt. Reich an Protein.

## Zutaten

48% Pflanzenproteinbasis (Trinkwasser, konzentriertes SOJAEIWEISS, texturiertes WEIZENEIWEISS (WEIZENPROTEIN, WEIZENMEHL)), SOJAPROTEINISOLAT, WEIZENGLUTEN, SOJASCHROT, WEIZENSTÄRKE, Trinkwasser, Sonnenblumenöl, Kartoffeleiweiss, Palmöl, Verdickungsmittel (Methylcellulose), Aromen, Stärke, Speisesalz, Emulgator (SOJALECITHIN), Essigpulver (Branntweinessig/Weingeistessig, Säuerungsmittel (Natriumhydroxid)), Rote-Bete-Saft/Randensaft, Säuerungsmittel (Apfelsäure, Citronensäure), Psyllium-Samenfaser, Gewürze, GERSTENMALZEXTRAKT, Maltodextrin, Zitrusfaser, Farbstoff (Paprikaextrakt), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure), Eisendiphosphat (Eisenpyrophosphat), Vitamin B12.

Kann Spuren von anderen glutenhaltigen Getreiden enthalten.

## Nährwertangaben (pro 100 g)

Energie	861 kJ / 207 kcal	Ballaststoffe	4,9 g
Fett	14 g	Eiweiss	12 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,9 g	Salz	1,3 g
Kohlenhydrate	6,2 g	Eisen	7,8 mg*
davon Zucker	0,5 g	Vitamin B12	0,75 µg**

## Zubereitung

✖ Regenerationsart	🌡 Temperatur	⌚ Zeit
Pfanne / Grill: Aufgetaut: TK:	mittlerer Hitze / ohne Fett mittlerer Hitze / ohne Fett	8-9 Minuten 12-14 Minuten

\* 56% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr  
\*\* 30% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr



Kann auch individuell  
nachgeformt werden.



# CRISPY NOCHICKEN BURGER

Veganes paniertes Burgerpatty auf Pflanzenprotein-Basis.

Tiefgekühlt.

## Zutaten

50% Pflanzenproteinbasis (Trinkwasser, SOJAEIWEISS, WEIZENGLUTEN, Kartoffelstärke), WEIZENMEHL, Trinkwasser, Rapsöl, Sonnenblumenöl, Stärke (Tapioka, WEIZEN), Fasern (Bambus, Flohsamen, HAFER), Verdickungsmittel (Methylcellulose), Speisesalz, natürliche Aromen, WEIZENGLUTEN, Hefeextrakt, Säurereregulator (Kaliumacetat), Dextrose, Backtriebmittel (Diphosphat, Natriumcarbonat), Branntweinessig/Weingeistessig, Zucker, Hefe, Säuerungsmittel (Citronensäure), Kräuter und Gewürze, Kräuter- und Gewürzextrakte (mit SELLERIE), Zwiebelpulver, Knoblauchpulver, Eisendiphosphat, 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		
davon Zucker	1,3 g		

## Zubereitung

✖ Regenerationsart	🌡 Temperatur	⌚ Zeit
Fritteuse: TK	180°C	4 Minuten
Pfanne: TK	mittlere Hitze	8 Minuten
Konvektomat: TK	180°C	10 Minuten



Superlecker mit einer Burger Sauce aus Hellmann's Vegan Mayo und Knorr SUNSHINE CHILI Chili-Knoblauch-Sauce.



# NOMEATBALLS

Vegetarische faschierte Bällchen auf Pflanzenprotein-Basis, angereichert mit Vitamin B12 und Eisen.

Tiefgekühlt. Reich an Protein.

## Zutaten

69% Pflanzenproteinbasis (Trinkwasser, SOJAEIWEISSKONZENTRAT, SOJAEIWEISSISOLAT, WEIZENGLUTEN, WEIZENSTÄRKE, SOJASCHROT), Rapsöl, Zwiebeln, EIKLAR\*, Gewürzextrakte, Stärke, Aromen, Palmöl, Branntweinessig / Weingeistessig, Dextrose, Gewürze, Hefeextrakt, karamellisierter / caramelisierter Zucker, Verdickungsmittel (verarbeitete Euchema-Algen), Speisesalz, Eisendiphosphat (Eisenpyrophosphat), Vitamin B12.

\*von Hühnern aus Freilandhaltung

## Nährwertangaben (pro 100 g)

Energie	747 kJ / 179 kcal	Ballaststoffe	1,5 g
Fett	8,7 g	Eiweiss	16 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,5 g	Salz	1,5 g
Kohlenhydrate	8,3 g	Eisen	2,1 mg**
davon Zucker	1,2 g	Vitamin B12	0,38 µg***

## Zubereitung

✖ Regenerationsart	🌡 Temperatur	⌚ Zeit
Dampf (Konvektomat)	—	10 Minuten
In Sauce heißlegen	—	10 Minuten

\*\* 15% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr

\*\*\* 15% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr



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



# 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 anderen glutenhaltigen Getreiden, 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

\* 21% 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.

Tiefgekühlt. Reich an Protein.

## Zutaten

93% Sojabasis (Trinkwasser, texturiertes SOJAEIWEISS, Speisesalz), Sonnenblumenöl, natürliches Aroma.

Kann Spuren von Weizen, Gerste, Ei und Sellerie enthalten.

## Nährwertangaben (pro 100 g)

Energie	685 kJ / 163,6 kcal	Ballaststoffe	8,0 g
Fett	4,8 g	Eiweiß	21 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g	Salz	1,7 g
Kohlenhydrate	4,7 g		
davon Zucker	0,6 g		

## Zubereitung

✖ Regenerationsart	🌡 Temperatur	⏳ Zeit
Konvektomat (Combi Phase)	175°C	10 Minuten
In Sauce	Sauce aufkochen	Chunks dazu geben und komplett durchgaren



Nach Gusto mit den Knorr Professional  
Würzpастen verfeinern.

# NOBEEF BURGER

Vegetarischer Burger auf Soja-Basis, angereichert mit Vitamin B12 und Eisen.

Tiefgekühlt. Reich an Protein.

## Zutaten

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

\*von Hühnern aus Freilandhaltung.

Kann Spuren von Milch und Nüssen enthalten.

## Nährwertangaben (pro 100 g)

Energie	706 kJ / 169 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.

# NOMINCE

Veganes Faschiertes auf Soja-Basis, angereichert mit Vitamin B12 und Eisen.

Tiefgekühlt. Reich an Protein.

## Zutaten

95% Sojabasis (Trinkwasser, SOJAEIWEISS), Säuerungsmittel (Kaliumlactat), GERSTENMALZEXTRAKT, Glukosesirup, pflanzliches Proteinhydrolysat (SOJA), Aromen, Kräuter und Gewürze, Farbstoff (Zuckerkulör), Speisesalz, Eisenfumarat Vitamin B12.

Kann Spuren von Milch, Ei, Erdnüssen und Nüssen enthalten.

## Nährwertangaben (pro 100 g)

Energie	524 kJ / 125 kcal	Ballaststoffe	7,0 g
Fett	< 0,5 g	Eiweiß	24,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g	Salz	1,6 g
Kohlenhydrate	2,8 g	Eisen	7,0 mg*
davon Zucker	0,5 g	Vitamin B12	0,5 µg**

## Zubereitung

✖ Regenerationsart	🌡 Temperatur	⌚ Zeit
In Sauce	Sauce aufkochen	NoMince zugeben
Pfanne	Mittlere Stufe	10 Minuten

\* 50% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr

\*\* 20% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr



Zubereitungsschritt sparen und ungebraten direkt zur Sauce geben.



# 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](http://ufs.com/plantmade)

