



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 GESCHNETZELTES
78656
1,75 KG KTN



VEGANES FASCHIERTES
78663
2,0 KG KTN



VEGETARISCHE
FASCHIERTE BÄLLCHEN
78657
2,0 KG KTN

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



FLEXITARISMUS WIRD ZUM MAINSTREAM

— The Vegetarian Butcher trifft den Zeitgeist —

Über

52%

Flexitarier in Österreich.

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

Was sind Flexitarier?

Fleischliebhaber mit Gewissensbissen.

Sie versuchen weitestgehend auf

Fisch & Fleisch zu verzichten,

lieben aber den Geschmack von Fleisch.

Jetzt
Zusatzumsätze
sichern

Warum werden pflanzenbasierte Alternativen zu tierischen Produkten immer beliebter?*

#1: Neugier auf alternative Angebote

#2: Tierwohl

#3: Geschmack

#4: Klima- & Umwelt

#5: Eigene Gesundheit

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-besseren-veganen-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 | Olivöl |
| 100 g | Zwiebel |
| 300 g | Gemüsebrunoise |
| 1l | 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 anschwitzen, 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.*

SPEISEKARTE

INTEGRATION AUF DER KARTE
Bilde pflanzliche Gerichte nicht in einem separaten Bereich auf der Karte ab, um so auch Fleischliebhaber zu überraschen

BEZEICHNUNG VON GERICHTEN
Gib den Gerichten keine "vegetarischen" oder "veganen" Namen und versuche diese Begriffe auch in der Gericht-Beschreibung zu vermeiden, um Fleischliebhaber nicht direkt abzuschrecken

BESCHREIBUNG VON GERICHTEN
Beschreibe die Speisen kreativ, gehe auf den Geschmack oder die Textur ein, damit auch Fleischliebhaber wissen, worauf sie sich einlassen

NAMEN FÜR GERICHTE
Nutze unsere Produktnamen auf der Karte, denn diese beschreiben bereits den Mehrwert des Gerichts

KENNZEICHNUNG VON GERICHTEN
Benutze ein Symbol für pflanzliche Gerichte – wie z.B. ein grünes Blatt, so können sich auch Vegetarier/Veganer besser in deiner Karte orientieren

NUTZUNG UNSERES LOGOS
Unser „Powered by THE VEGETARIAN BUTCHER“-Logo bedeutet: ausgezeichnete Geschmack, der sogar international mehrfach prämiert wurde. Damit rechtfertigst du ebenfalls, wieso sich das pflanzliche Gericht in der selben Preisklasse befindet wie ein Fleischgericht - Qualität hat seinen Preis





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

BESUCHE DIE WEBSITE
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, Säureregulator (Kaliumacetat), Dextrose, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate), 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, Brantweinessig / Weingeistessig, Dextrose, Gewürze, Hefeextrakt, karamellierter / 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
Würzpasten 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, karamellierter/caramelisierter Zucker, natürliche Aromen, Verdickungsmittel (Algen (Eucheima)), 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



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.