



PLANTMADE STORY»TELLER«

So einfach geht wertvoll:
Gemüse mit Oho-Effekt



**Gerichte
mit Geschichte**
So verkaufst du deine
pflanzlichen Angebote
noch besser!



Fordernde Zeiten, kostenbewusste Gäste und kaum Zeit für neue Ideen? Was du jetzt brauchst, sind einfache Lösungen, die deine Gäste dennoch wertschätzen: trendstarke pflanzliche Gerichte, die ihren Preis wert sind.

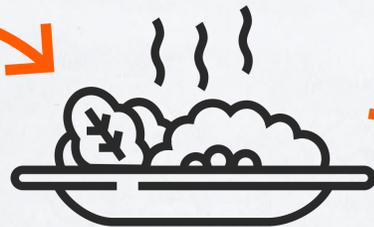
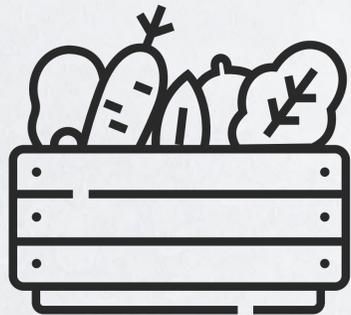
Einfach gut! So machst du mit Standardgemüse mehr Umsatz und hebst den Wert deiner Gerichte mit Storytelling hervor.



ANLASS FÜR GEREDE!

Schon gehört: Für attraktive pflanzliche Gerichte sind deine Gäste bereit, mehr zu zahlen!

PLANTMADE STORY»TELLER«



Wähle klassische Zutaten wie saisonale und regionale Gemüsesorten und halte deinen Warenkorb klein

Biete beliebte und einfach umsetzbare Standardgerichte für schlanke, effiziente Prozesse in deiner Küche

Setze ein Highlight mit einer besonderen Zutat – oder wähle eine ungewöhnliche Zubereitungs- oder Anrichteweise

Liefere mit Storytelling einen spannenden Mehrwert und steigere damit die Wertigkeit deiner pflanzlichen Gerichte



Entdecke auf den Folgeseiten, wie du erfolgreiche StoryTeller umsetzt!



„Ich kann den Wert meiner Gerichte und die Wertschätzung meiner Arbeit selbst steigern: indem ich meinen Gästen erzähle, woher unser Gemüse kommt und warum ich es wie verarbeite.“

**Alexander Rohrberg,
Culinary Fachberater**



SO ERHÄLT GEMÜSE MEHR WERTSCHÄTZUNG
Serviere pflanzliche StoryTeller – kostbar gut!

ZUM REZEPT >

FRISÉE OLÉ BOWL

Sommerliche Salat-Bowl
mit veganen Fillet Slices,
Frisée-Salat und Wildreis
mit French Dressing

Da
hast du
den Salat!

Basics wie Salate kannst
du ganzjährig regional
beziehen – nicht nur
kulinarisch eine span-
nende Geschichte.



**Salat-Bowls – easy kombiniert
schreiben sie Geschichte!**

Hier darf rein, was saisonal ankommt: Ob Eisberg- oder Feldsalat, Radieschen oder Beeren, Bohnen oder Spargel – in ihrer Buntheit enthalten Salate nicht nur allerlei Nährstoffe, Geschmacksnoten und Konsistenzen.

So eine Bowl hat ebenso viel Potenzial als StoryTeller: **Erntest du Zutaten selbst, lass das deinen „Gartensalat“ erzählen. Kombiniert du viel Superfood, sollte deine „Fitnessbowl“ das rüberbringen.**

Salate sind der reinste Geschichten-Pool – und obendrein flexibel für jegliche Individualisierung: **Fleisch oder vegane Fleischalternativen sind TippTopp(ings)!**

**> Verwende schnell greifbare
Grundzutaten für verschiedene
Gerichte!**



**TIPPTOPP(ING):
AUFTAUEN
VERZEHR-
FERTIG**



The Vegetarian Butcher – NoChicken Fillet Slices



Gerichte:

Ob zu Salaten, auf Sandwiches, Wraps oder auf Pizza, NoChicken Fillet Slices fügen sich in nahezu jedes Kapitel deiner Karte mühelos ein. Und punkten mit Geschmack und Textur wie beim Hähnchenbrustfilet.

Anwendung:

Ready-to-eat direkt nach dem Auftauen in Kaltgerichten. Auch zum kurzen Erwärmen geeignet.

Für den gesamten Sandwichbereich und vieles mehr!



Einfach auftauen



Schnell zubereiten

TAKE IT EASY – READY-TO-EAT!

**Saisongemüse + Topping inside
= einfach gemacht, vollwertig gedacht**



Tipp: Auf Wunsch deiner Gäste auch erwärmen!

**ZUM VIDEO:
ZUBEREITUNG VON
GEMÜSE-WRAPS** >

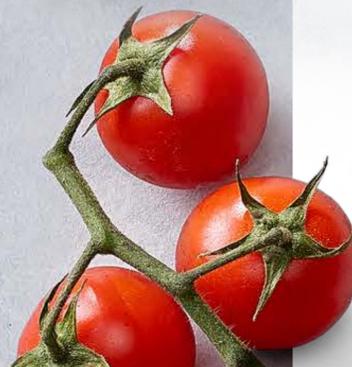
ZU DEN REZEPTEN >

ZU DEN REZEPTEN >



FRESH TOMATO SPLASH

Kunterbunte Tomatensalate aus gelben, roten & schwarzen Tomaten mit Mango und Dill oder mit Linsen, Granatapfelkernen und Kumquats



Rund, bunt, reichhaltig!

Rot, gelb, schwarz oder gestreift – unzählige Tomatensorten haben wieder Saison. Gib ihnen eine Bühne: **Nutze deine bevorzugte Sorte und setze ein, zwei optisch besondere Früchte als Stars in Szene – und namentlich auf die Karte.** Ochsenherzen könnten z. B. zu „Hearts of Summer“ werden.

Übrigens: Verarbeitete Tomatenprodukte punkten manchmal mit höherem Nährwertgehalt als frische Tomaten.

ERNTEFRISCHE SOMMERSVIELFALT!

Eine gute Basis liefert besten Geschmack.
Optische Highlights toppen mit Coolness,
die deine Gäste gut und gerne bezahlen.

[ZU DEN REZEPTEN](#) >



**1 pflanzliche Basis
= unendliche Möglichkeiten für vielfältige Verwendung!**

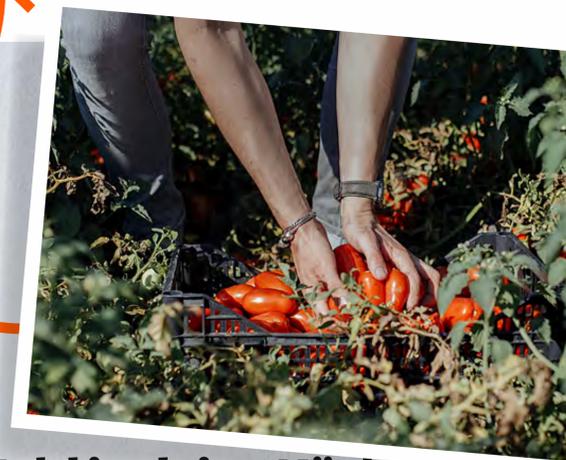


Knorr Professional
Tomato Pronto Napoletana



Knorr Professional
Tomatino

**SETZE AUF
DIE RICHTIGE
TOMATE**



**Vom Feld in deine Küche:
Die berühmte Anbau-
region Emilia-Romagna
verwöhnt unsere Tomaten
mit Sonne satt. Wir ernten
sie erst, wenn sie den opti-
malen Geschmacks- und
Reifegrad erreicht haben.
100 % nachhaltig angebaut
und in 24 Stunden vom
Strauch in die Verpackung!**



**UND HIER IST UNSERE STORY
ZUR NACHHALTIGKEIT RUND
UM DIE TOMATE**





BÜHNE FREI FÜR DIE ZWIEBEL

Höchste Zeit für eine Hauptrolle: Rücke einfaches Gemüse wie die Zwiebel mehr ins Rampenlicht. Denn mit ihren vielschichtigen Fähigkeiten ist die Zwiebel gleichzeitig Aroma-, Farb- und Bindungstalent.

Dein Gemüse-Trumpf!

Mit einfachen, regionalen Grundzutaten intensivierst du deine Gerichte, ohne sie zu verfälschen.

Enthüllungen einer geheimen Königin



Sie ist das **Must-have** deiner **Vorratskammer** und die heimliche Regisseurin deiner **Geschmacksbühne**. Oder kochst du ohne Zwiebeln? Höchste Zeit, deine unscheinbare Helferin ins richtige Licht zu setzen und eure Geheimnisse auszuplaudern: **Lieblingssorten, Lieblingseigenschaften, Lieblingslieferant ... Wecke das Interesse deiner Gäste, mache die Zwiebel schmeck- und sichtbar** – dann entfaltet sich ihr besonderer Reiz nicht nur in deinen Augen!





**PIKANT &
BISSFEST**

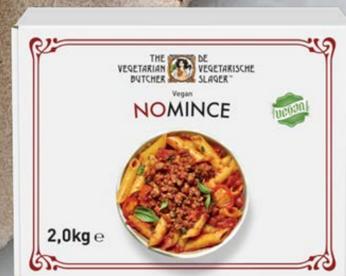


VIelfach Stark IN GESCHMACK UND TEXTUR

**Ob eingelegt oder
püriert – Zwiebeln
machen dein Gericht
zum Tagesgespräch**



**NATÜRLICHE
BINDUNG**



**The Vegetarian Butcher
NoMince**



**The Vegetarian Butcher
NoMeatballs**

ZU DEN REZEPTEN >

ZUM REZEPT >



THE SPINACHED BURGER

Maisbrötchen mit Crispy NoChicken, Blattspinat, Friséesalat, Radieschen, Avocado und veganer Wasabi-Mayonnaise

Immer ein gutes Blatt

Spinat ist gesund, ob frisch oder tiefgefroren. Mit der TK-Variante kannst du – bei einfacher Lagerung – ganzjährig „Kraftfutter“ bieten.



Alles auf Grün: Spinat geht in allen Richtungen

Bereits Popeye wusste, dass Spinat Muckis macht – und das ist kein Mythos: Ein natürlich enthaltenes, pflanzliches Steroid (Ecdysteron) in dem grünen Blattgemüse wirkt sich positiv auf Muskelwachstum und -kraft aus. Doch nicht nur deshalb hat sich **die einst unliebsame Beilage aus Kindheitstagen zum vielseitigen Herzblatt gewandelt**. Ob roh, blanchiert, gedünstet oder im Smoothie vermischt – **der milde, junge Frühjahrspinat veredelt deine starken StoryTeller**. Da braucht es nicht mal einen Blubb!

**DEIN
BESONDERES
KOMBINATIONEN-
TALENT**



**The Vegetarian Butcher –
Crispy NoChicken Burger**



Gerichte:

Biete viele Top-Gerichte wie Burger, Wraps, Salate oder Suppen ganz einfach als fleischlose Alternative an – mit dem beliebten Geschmack von Crispy Chicken!

Vorteile:

Fleischähnlich in Geschmack, Textur, Konsistenz und Optik – dabei 100% vegan!

MIT ODER OHNE BLUBB EIN AHA-ERLEBNIS

Viele gewöhnliche Zutaten haben Allrounder-Potenzial – schlau kombiniert zaubern sie Vielfalt auf deine Teller!

[ZU DEN REZEPTEN >](#)



**IM
HAUPTGANG**



**ZU
SALATEN**

**ALS
EINLAGE**



[ZUM REZEPT](#) >

**Frisches in
Hülle und Fülle:
Früchte der Saison!**

Frühling und Sommer bieten
in jeder Region erntefrische
Köstlichkeiten!



BLUEBERRY EPILOGUE

**Veganes Vanilleeis mit
marinierten Blaubeeren &
Rambutan in Haselnuss-
Tempura**



**Beerenstarke Kombi
für deinen StoryTeller**

Persönlichkeit und echtes Story-Potenzial bieten saisonale Zutaten aus der eigenen Gegend: **Heidelbeeren vom Wochenmarkt, Minze aus dem eigenen Kräuterbeet, Rosenblätter aus Oma Hildes Garten.** Geschichten, die zum Schlemmen einladen, treffen auf Gerichte mit Gehalt: Beeren sind als kleine, bunte Vitaminbomben bei allen Gästen beliebt und **Vanille ist als „Königin der Gewürze“ eine vielseitige Zutat mit spannender Historie.**

**> Vanilleeis vegan?
Schmeckt jedem –
passt zu allem!**

EINS FÜR ALLE: VANILLE VEGAN

Vanilleeis ist ein Klassiker, den du immer da haben solltest. In der veganen Variante kannst du ihn allen Gästen servieren, so hast du eine Zutat für vielfältige Dessertideen.

ALS
GLASDESSERT



Carte D'Or Professional Vanille Vegan

Gerichte:

Für alles, was mit klassischem Eis auch möglich ist – von Teller- und Glasdesserts bis hin zu aufregenden Dessert-Drinks.

Vorteile:

Ganz einfach wie klassisches Eis zu verwenden. Bedient jeden Gästetyp!

ALS
DESSERT-DRINK



PLANTMADE TOP-STORIES

Einfach, effizient, pflanzenbasiert:
praktische Produktideen für deine
veganen Angebote. Da stecken gute
Zutaten und tolle Geschichten drin.



Knorr Professional Tomato Pronto Napoletana

- 80175** 3 kg-BTL
 - 33215** 2 kg-DOS
 - 87920** 4,15 kg-DOS
- Sonnengereifte Tomaten aus der Region Emilia-Romagna
 - Zu 100% nachhaltig angebaut – 24 h vom Strauch in die Verpackung
 - 1,5 kg italienische Tomaten für 1 kg Tomato Pronto
 - Intensiver Geschmack durch 77% Tomaten und 18% Tomatenmark

Knorr Professional Gemüse Kraftbouillon

- 468** 6 × 1 kg-EC
 - 475** 5 kg-EIM
 - 4847** 12,5 kg-EIM
- Mit 100% natürlichen Zutaten
 - Ohne Palmöl
 - Gemüse aus nachhaltigem Anbau



Hellmann's Vegan

- 76022** 2,5 kg
 - 36208** 120 × 20 ml
- Hellmann's Original Mayo Geschmack
 - Reich an Omega-3 durch 72% Rapsöl
 - Glutenfrei
 - Nach dem Öffnen gekühlt 3 Monate haltbar



Knorr Professional Balsamico Dressing

- 90130** 5 kg-EIM
- Vielfältige Anwendung
 - Schmeckt wie hausgemacht
 - Angenehme Konsistenz



The Vegetarian Butcher

- 78471** NoChicken Nuggets, vegan, 1,75 kg
- 22155** NoChicken Chunks, vegan, 1,75 kg
- 20429** NoMince, vegan, 1,75 kg
- 76705** Raw NoBeef Burger, vegan, 2,26 kg
- 10326** Crispy NoChicken Burger, vegan, 1,8 kg
- 61877** NoChicken Fillet Slices, vegan, 1,8 kg

- Überzeugend in Biss und Geschmack durch fleischähnliche Textur und Konsistenz
- Fleischalternative ohne Verzicht auf Genuss
- Pflanzliche Proteinquelle für eine ausgewogene Ernährung

NEU

Entdecke viele weitere vegane und vegetarische
Produkte auf ufs.com/produkte

PLANTMADE SÜSSES NACHWORT

Der Epilog pflanzenbasierter Menüs und Produktideen zum Dahinschmelzen – schnell, einfach und vielfältig kombinierbar



NEU



Veganes Eis mit Himbeergeschmack, durchzogen von einer fruchtigen Himbeersauce und umhüllt von knackiger, veganer Schokolade

57897 Raspberry Swirl Vegan, 20 x 90 ml-STK



Veganes Vanillespeiseeis, umhüllt von veganer Schokoladenkuvertüre mit Mandelstiften aus Kalifornien

65828 Vegan Almond, 20 x 90 ml-STK



- 53931 Berry Revolutionary Vegan, 8 x 465 ml
- 55730 Non-Dairy Chocolatey Love A-Fair, 8 x 465 ml
- 45867 Netflix & Chill'd Vegan, 8 x 465 ml
- 53830 Cookies on Cookie Dough Vegan (Shortie), 12 x 100 ml
- 37491 Cookies on Cookie Dough Vegan, 8 x 465 ml

• Keine Milch? Kein Problem! Die Non-Dairy-Kreationen verkörpern die gesamte Ben & Jerry's Glace-Euphorie – und das ganz ohne Milchprodukte!
• Hergestellt aus Mandelmilch, zu 100% als vegan zertifiziert und ebenso reich an Chunks und Swirls wie unsere herkömmlichen Flavors



59724
Vanille Vegan
5 l-WAN

CARTE D'OR[®]
PROFESSIONAL



- Einsetzbar für köstliche Eisbecher und kreative Dessertideen
- Raffinierte Rezepturen mit fruchtiger Vielfalt, köstlichen Strudeln oder Stückchen
- **Cremige Sorten:** vollmundig und auf pflanzlicher Basis
- **Sorbets:** hoher Fruchtanteil, mit Fruchtstücken und intensiv im Geschmack



59632
Sorbet Mango Vegan
2 x 2,4 l-WAN



39807
Sorbet Zitrone Vegan
2 x 2,4 l-WAN



09148
Toffee Vegan
5l-WAN



59753
Sorbet Erdbeere Vegan
2 x 2,4 l-WAN



39809
Sorbet Passionsfrucht Vegan
2 x 2,4 l-WAN



59597
Sorbet Kirsche Vegan
2 x 2,4 l-WAN



75964
Sorbet Himbeere Vegan
2 x 2,4 l-WAN



59556
Sorbet Apfel Vegan
2 x 2,4 l-WAN



59585
Sorbet Aprikose Vegan
2 x 2,4 l-WAN

* In unserem Werk werden Milch- und Eiprodukte verarbeitet. Trotz aller Vorkehrungen kann dieses Produkt für Milch- und / oder Eiallergiker ungeeignet sein.

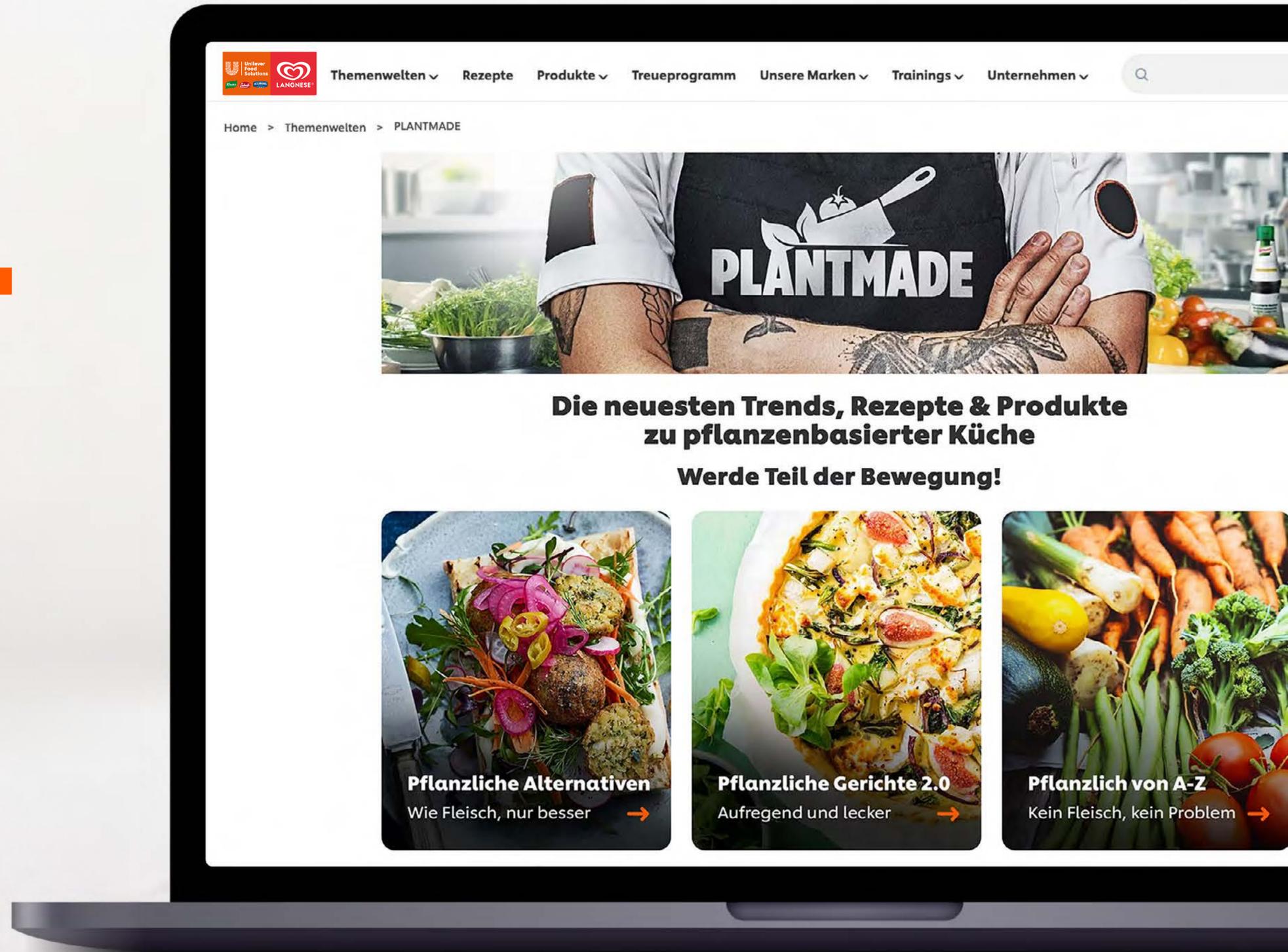
PLANTMADE RUNDUM VERSORGT

wenn's um
pflanzliche
Küche geht!

Alle Infos jetzt auf
ufs.com/plantmade



„Folge uns für weitere Inspirationen auf Social Media.“
Alexander Rohrberg / Culinary Fachberater



[ufs_langnese_lusso_eskimo](https://www.instagram.com/ufs_langnese_lusso_eskimo)

[UnileverFoodSolutionsLangneseLussoEskimo](https://www.facebook.com/UnileverFoodSolutionsLangneseLussoEskimo)

Unilever
Food
Solutions

