



PLANTMADE

**KEIN FLEISCH?
KEIN PROBLEM.**

Eine Basis – viele Vorteile.



Unilever
Food
Solutions



LANGNESE®

Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.

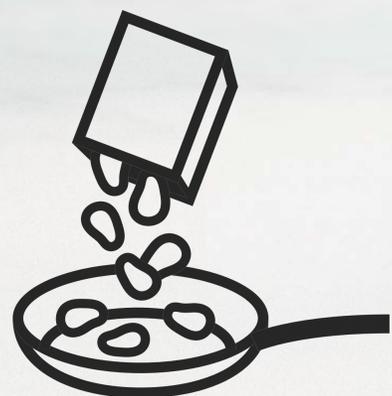
Gäste fragen immer häufiger nach pflanzlichen Gerichten, die lecker, gesund und klimaschonend sind.

Die Umsetzung wird manchmal zur Herausforderung, für vegane Sonderwünsche fehlt es an Zeit und Personal.



NIMM'S PFLANZLICH!

Von Profis. Für dich.



Grüner, aber nicht schwieriger: Zutaten, die nahtlos in deinen Workflow passen.



Best Practice: Trainings zur pflanzlichen Küche.



Auch für Erbsenzähler: kalkulations-sicher und gewinnorientiert.



Pflanzen-kundig: Zutaten, Tipps und Tricks.



Keine Zeit für Extrawürste? Attraktive und planbare Rezepte.



Entdecke speziell entwickelte Rezepte und praxisnahe Tipps unseres Culinary Fachberaters!





**Mach deine
Küche grüner und
profitiere davon –
ohne Extrazutaten
und ohne Extraaufwand!
Wir unterstützen dich,
damit deine pflanzen-
basierte Küche einfach
funktioniert!**

**René-Noel Schiemer
Culinary Fachberater**



PFLANZLICH OHNE EXTRAWURST

5 attraktive Gerichte, die Einkauf, Küche und Karte optimieren!



SOUP DI WUPP

**Sommerliche Salbei-
suppe mit knusprigem
Soja-Hack
und Gnocchi**

Salbeisuppe

100 g	Salbeiblätter
100 g	Butter
20 ml	Olivenöl extra virgin
50 g	Zwiebeln
130 g	Lauch
100 g	Knollensellerie
80 g	Pfälzer Rüben
2,5 l	Knorr Professional Gemüse Kraftbouillon
140 g	Mondamin Roux Klassische Mehlschwitze „hell“
200 ml	Sahne
n. G.	Salz und Pfeffer

Einlage

200 g	Knorr Gnocchi
20 ml	Olivenöl extra virgin
200 g	The Vegetarian Butcher NoMince – Veganes Gehacktes auf Soja-Basis
20 ml	Olivenöl extra virgin
10 g	Knorr Würzmix für Grill- und Pfannengerichte
100 g	Butter
50 g	Salbei, frisch
n. G.	Salz und Pfeffer



Flexibel pflanzlich

Setze die gleichen
Komponenten für unter-
schiedliche Gerichte ein:
für Vorspeisen oder
auch als pflanzliches
Lunchgericht.



Nutze deine pflanzliche Basis auch für nicht vegetarische Gerichte!

Für vielfältige Abwandlungen

DEINE SUPPE – DEINE BASIS

Reduziere die Komplexität mit pflanzlichem Mise en Place – setze auf vegane Suppen & Grundsaucen!

1 pflanzliche Basis
= unendliche
Möglichkeiten
für verschiedene
Gänge



HAUPT
GANG
SAUCE



VORSPEISEN
SUPPE



HAUPT
GANG
SUPPE

Entdecke im Video:
Entkopplung Vor-
und Zubereitung
für mehr Kapazität
in der Servicezeit,
unterschiedliche
Techniken für die
Salbeibutter und
clevere Lagerung
in Eiscubes, WECK-
Glas und Pacojet!

HOW
TO

REZEPT &
VIDEO



QUINOA VIBES

Sommerlicher
Schichtsalat aus
dem Garten mit
Quinoa und BBQ-
marinierten Soja-
Streifen



Quinoa

- 274 g Knorr Professional Quinoa mit Tomaten, Karotten, Oliven und Kapern
- 10 g Knorr Professional Gemüse Kraftbouillon
- 450 ml Wasser
- 50 ml Knorr Professional Dressing and More Tomato & Strawberry

Salat

- 250 g Salatgurke
- 250 g Kirschtomaten - Mix
- 1 St. Romanasalat
- 150 g Edamame
- 150 g Möhren - Mix
- 50 g Gemüsemais
- 200 g Brokkoliröschen
- 300 ml Knorr Professional Dressing and More Tomato & Strawberry

Soja-Streifen

- 450 g The Vegetarian Butcher NoChicken Chunks
- 75 g Hellmann's BBQ Marinade
- n. G. Salz und Pfeffer

AUCH ALS
TAKE AWAY
RAINBOWL



Flexibel pflanzlich

Realisiere diverse
Abwandlungen einfacher
Zutaten und pflanzlicher
Marinaden, welche
einfach und gut
vorzubereiten sind.



JEDE MARINADE EIN TREFFER!

Keine Extrawurst: Rezeptiere deine Marinaden pflanzlich, damit du sie für alle Gerichte einsetzen kannst!



BBQ-MAIS



FENCHEL-
AVOCADO



TERIYAKI



Individualisiere deine Soja-Streifen:
3 verschiedene pflanzenbasierte Marinaden – für Fleisch und Fleischalternativen!

Rezeptvorteil:
Clevere Vorbereitung und Lagerung in **WECK-Gläsern**. Mehr Kapazität in der Servicezeit: **Topping und Dressing ergänzen und ab zum Gast!**
Entdecke im Video: Einfache Marinaden-Herstellung!

**HOW
TO**

REZEPTE
& VIDEO





ITALY'S FINEST RISOTTO

Gefüllte Spitzpaprika auf Tomatenrisotto

Risotto

- 600 g Risotto-Reis
- 700 ml Knorr Professional Gemüse Kraftbouillon, zubereitet
- 600 g Knorr Professional Tomatino
- 20 g Knorr Mise en Place / Primerba Knoblauch
- 20 g Knorr Aromat universal
- 200 g Parmesan, gerieben
- 80 g Butter
- 100 g Parmesan
- n. G. Salz und Pfeffer

Paprika-Füllung

- 1 kg The Vegetarian Butcher Raw NoMince – Veganes Gehacktes auf Soja-Basis
- 15 g Knorr Würzmix für Grill- und Pfannengerichte
- 10 St. Paprikaschoten
- 30 ml Olivenöl extra virgin

Garnitur

- 400 g Oliven
- 2 St. Chilischoten
- 20 ml Olivenöl extra virgin

**TAKE AWAY
MIT HACK
SPIESS**



Flexibel pflanzlich

Fülle die Spitzpaprika mit Hackfleisch oder Raw NoMince in nur einem Schritt.
So geht's vegan: Käse-alternative und Olivenöl, statt Parmesan und Butter.

Für intensiven Geschmack, den du sofort einsetzen kannst!
Bspw. unsere fruchtige Tomatensauce, aus besten, nachhaltig angebauten italienischen Tomaten!



RISOTTO? SOUS VIDE!

Optimiere Prozesse: Spare Zeit und Nerven, indem du andere Zubereitungsmethoden wählst

85 GRAD
40 MIN.



Tipp
von René-Noel Schiemer
„Meinen Risottoreis gare ich einfach zusammen mit Aromen und Parmesan im Sous-vide-Bad. Im Vergleich zum Topf: **20 Minuten Zeit für etwas anderes und kein Anbrennen!**“

Schnelles Finish:



Portion(en) nach Bedarf in einer Sauteuse erwärmen/regenerieren



Kurz vor dem Anrichten mit Butter und Parmesan cremig rühren

Entdecke im Video: **Mise en Place – das A und O deiner Küche!** Zubereitung mit **Sous-vide-Technik – Nutzung der Zeit für die Vorbereitung der gefüllten Spitzpaprika.**

HOW TO

REZEPT & VIDEO >



GREENSPIRATION BURGER

Gerösteter
Gartengemüse-
Burger



**Flexibel
pflanzlich**

80% des Gerichtes sind
pflanzenbasiert – so variierst
du lediglich das Patty
für unterschiedliche
Gäste(wünsche)!

Bun

300 g	Mehl Typ 1050
100 g	Pfanni Kartoffel-Flocken Fix-Fertig mit entrahmter Milch
250 ml	Wasser
21 g	Hefe
35 g	Pflanzenmargarine
10 g	Zucker
10 g	Salz

Gemüse

1 kg	Sommergemüse, Aubergine, Karotte, Fenchel, Kirschtomaten
150 ml	Knorr Dressing and More Tomato & Strawberry
n. G.	Meersalz, Pfeffer und Olivenöl

Dip

400 g	Knorr Professional Tomato Pronto Napoletana
10 g	Knorr Professional Würzpaste Knoblauch
n. G.	Salz und Pfeffer

Raw No Beef Burger

20 St.	The Vegetarian Butcher Raw NoBeef Burger – Veganer Burgerpatty auf Pflanzenprotein-Basis
--------	---



**AUCH ALS
TAKE AWAY
STULLE**

MIX IT: ZUTATEN- BAUKASTEN

Ohnehin vegan und verfügbar in der Küche: Mach mehr aus den „Bausteinen“ deiner Saladette!



Kein Schälen, Schneiden und Vorbereiten von frischen Kräutern und Gewürzen.

Tipp

Greife dort, wo es von der Qualität her möglich ist, auf TK zurück. Dies spart Zeit und ist besser planbar!

Vermeide doppeltes Mise en Place: Verkaufe die Zutaten im Sommer bspw. als angesagte Brotzeit oder als Gemüse-/Beilagensalat!



Rezeptvorteil: Reduktion der Warenhaltung durch einfache Abwandlungen. Entdecke im Video: So realisierst du attraktive pflanzliche Gerichte im Handumdrehen!

HOW TO

REZEPT &
VIDEO



Erdbeer-Sorbet

10 **Carte D'Or Professional Erdbeersorbet**

Marinierte Erdbeeren

200 g Erdbeeren
100 g **Carte D'Or Professional
Dessert Topping Erdbeer**
1 Minze, Marokko

Vegane Panna cotta

1 Vanilleschote
200 ml Haferdrink oder Mandeldrink
200 ml Soja-Schlagcreme
30 g **Mondamin Feine Speisestärke**
30 g Zucker

Brownie

250 g Zartbitter-Schokolade
200 g Mehl
2 g Backpulver
200 g Zucker
50 g Kakaopulver
20 g Apfelmus
130 ml Sonnenblumenöl
150 ml Vegane Kochcreme

Karamellisierte Mandeln

40 g Mandeln
ganz weiß
200 g Zucker
62 ml Wasser



STRAWBERRY SUMMER

Flexibel pflanzlich

Ein tolles Dessert muss nicht aufwendig sein! Diese Dessertbausteine können alle vorbereitet und ohne Fachpersonal serviert werden.



Panna cotta / Brownie / Erdbeersorbet

EISKALT PLANBAR CLEVER SORBETTO

Wenige gut planbare Grundzutaten
für verschiedene Anwendungen:
für dein Terrassengeschäft oder
à la carte am Abend



Vielseitiges, veganes Sorbet
und sofort einsetzbare
Toppings – auch zum Marinieren
saisonaler Früchte

GUT VORZU-
BEREITEN,
SCHNELL
& GÜNSTIG

INDIVIDUELL
& MIT GETRÄNK
GOURMET
DESSERT



Rezeptvorteil – besonders in Stoßzeiten:
Vorbereitete Komponenten entnehmen und ruckzuck zusammenfügen!
Zusatzumsatz generierst du in Kombination mit Getränken, wie Kaffee.
Gourmet-Dessert im Video: Machs fancy!

HOW TO

REZEPT &
VIDEO



PLANTMADE GIMME MORE!

Einfache und effiziente Produktideen für die pflanzenbasierten Highlights auf deiner Karte – von herzhaft bis sweet dreams.



Knorr Professional Zubereitungen für Getreidegerichte

- 17766 Quinoa mit Tomaten, Karotten, Oliven und Kapern, 548g
- 37766 Couscous mit Zucchini und Karotten, 610g
- 77663 Bulgur mit Hanfsamen und Apfel, 650g

- 100% natürliche Zutaten
- Kein Kochen notwendig
- Reich an Proteinen, Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralien

Knorr Professional Gemüse Kraftbouillon

- 468 6 x 1 kg-EC
- 4847 12,5 kg-EIM
- 475 5 kg-EIM
- Nr. 1 in der Profiküche*
- 850g Gemüse für die Herstellung von 1 kg Knorr Gemüse Kraftbouillon



Hellmann's Vegan

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



The Vegetarian Butcher

- 78655 NoBeef Burger, vegetarisch, 2,4 kg
- 78471 NoChicken Nuggets, vegan, 1,75 kg
- 78656 NoChicken Chunks, vegan, 1,75 kg
- 78657 NoMeatballs, vegetarisch, 2 kg
- 26856 Raw NoMince, vegan, 2 kg
- 21946 NoPepperoni Slices, vegan, 3 kg
- 10326 Crispy NoChicken Burger, vegan, 1,8 kg

- Überzeugt im Biss und Geschmack durch fleischähnliche Textur und Konsistenz
- Fleischersatz ohne Verzicht auf Genuss
- Pflanzliche Proteinquelle für eine ausgewogene Ernährung

Entdecke viele weitere vegane und vegetarische Sorten auf [ufs.com/produkte](https://www.ufs.com/produkte)



NEU

PLANTMADE DESSERTS

Green is Queen! Mit unserem veganen Eis-Sortiment bietest du deinen Gästen den krönenden Abschluss.



- 37373** Chocolate Fudge Brownie Vegan, 8 x 465 ml
- 37491** Cookies on Cookie Dough Vegan, 8 x 465 ml
- 53830** Cookies on Cookie Dough Vegan (Shortie), 12 x 100 ml
- 45867** Netflix & Chill'd Vegan, 8 x 465 ml
- 75218** Salted Caramel Brownie Vegan, 8 x 465 ml
- 53931** Berry Revolutionary Vegan, 8 x 465 ml

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



39483 Sorbet Erdbeere Vegan, 2 x 2,4 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 Kokosbasis
- Sorbets: hoher Fruchtanteil, mit Fruchtstücken und intensiv im Geschmack



40537 Kokos-Blaubeere Vegan, 2 x 2,4 l-WAN



39811 Sorbet Apfel Vegan 2 x 2,4 l-WAN



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



09148 Toffee Vegan 5l-WAN



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



39805 Sorbet Mango Vegan 2 x 2,4 l-WAN



39483 Sorbet Erdbeere Vegan, 2 x 2,4 l-WAN



73994 Sorbet Himbeere Vegan, 2 x 2,4 l-WAN



39250 Sorbet Cassis 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!

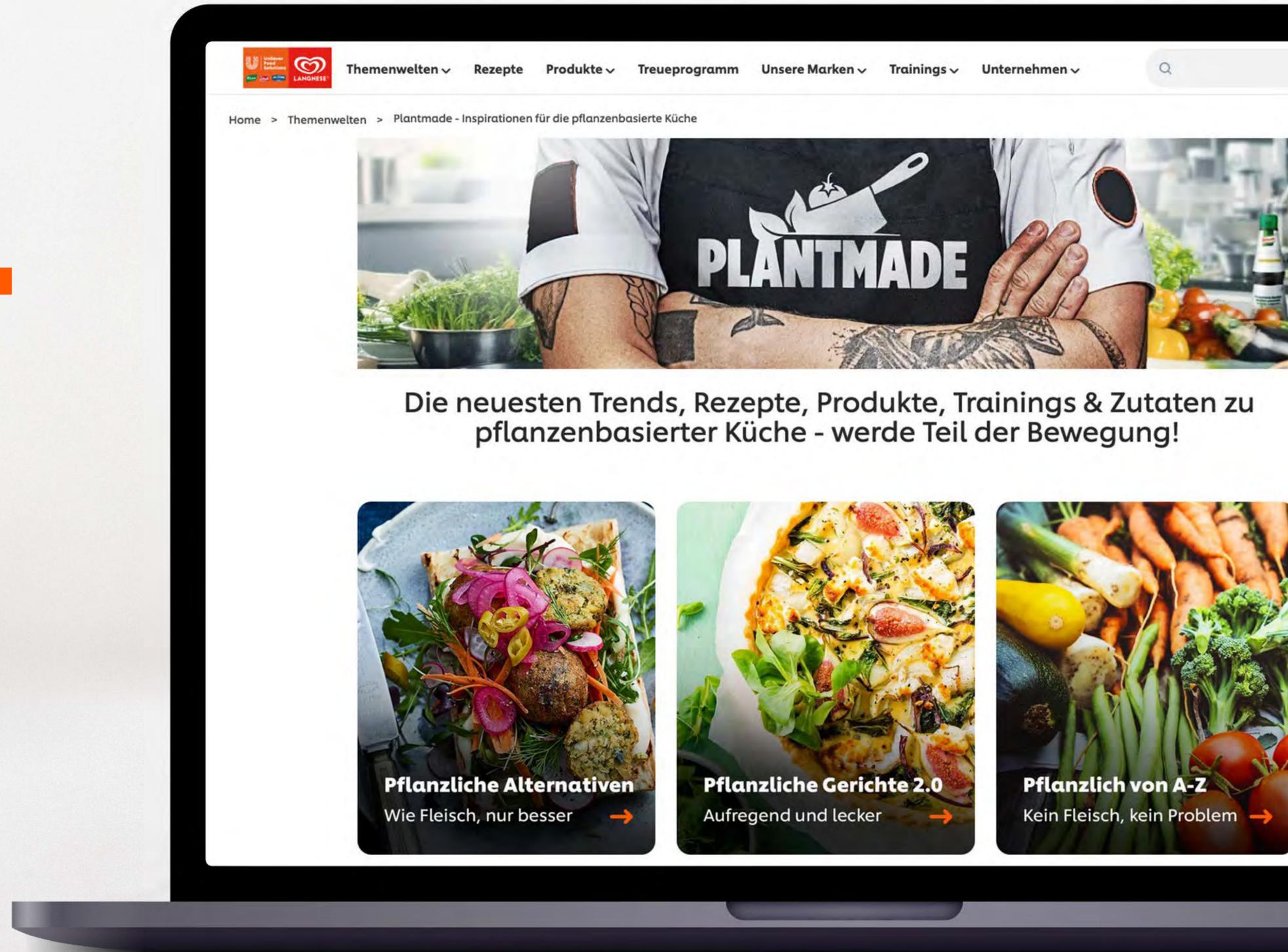
Alle Infos jetzt auf
ufs.com/plantmade



„Folge uns für weitere Inspiration auf Social Media.“
René-Noel Schiemer / Culinary Fachberater

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

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



Unilever
Food
Solutions



LANGNESE®

Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.