



THE
VEGETARIAN
BUTCHER™

THE VEGETARIAN BUTCHER SAGT

JETZT FLEXITARISCHE ZUSATZUMSÄTZE SICHERN



Entdecke unsere veganen und vegetarischen
Fleischalternativen für Burger, Bolognese & Co.

SACRIFICE NOTHING



JEDE KARTE BRAUCHT PFLANZENBASIERTE HAUPTGERICHTE

Viele Gäste befinden sich im Zwiespalt: Aus ethischen und nachhaltigen Gründen möchten sie gern auf Fleisch, jedoch nicht auf den Geschmack und die saftige Textur verzichten. Mit den pflanzenbasierten Alternativen will „The Vegetarian Butcher“ zeigen, dass beim Verzicht auf klassisches Fleisch nichts fehlen muss.

Dass es die leckere Fleischalternative aus Pflanzen der holländischen Kultmarke gibt, verdanken wir einem tragischen Vorfall: dem Ausbruch der Schweinegrippe in den Niederlanden Ende der 90er Jahre. Damals bat man Jaap Korteweg, Landwirt in neunter Generation, seine leeren Kühllager zur

Zwischenlagerung Zehntausender getöteter Tiere zur Verfügung zu stellen. Diese drastische Erfahrung brachte Jaap zu dem Entschluss umzudenken.

So begann der damals 36-jährige mit der Entwicklung von pflanzenbasierten Fleischalternativen. Sein Ziel: Keine Fleischersatzprodukte wie Tofu oder Gemüse-Burger, sondern echte „Fleischnachfolger“, deren Geschmack sowie Textur Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch ebenbürtig sind. Nach Jahren der Forschungsarbeit, entdeckte Jaap schließlich einen tierisch guten Fleischersatz mit außergewöhnlicher Textur und unglaublichem Biss. Die Marke „The Vegetarian Butcher“ war geboren.



THE VEGETARIAN BUTCHER ÜBERZEUGT



1

SETZE AUF DAS RICHTIGE PFERD

Starke **Nr. 1** Fleischersatzmarke im Zustellgeschäft.*

2

BREITESTES FOOD SERVICE PORTFOLIO

Ob Burger Pattys – paniert oder blank, vorgegart oder roh – Gehacktes, Geschnetzeltes, Nuggets oder Würste – bei uns bekommst du alles aus einer Hand.

3

DOPPELTE MARKENPOWER

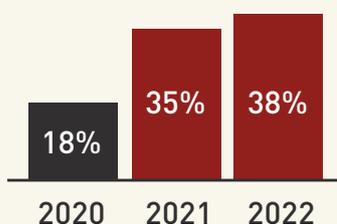
Produkte von The Vegetarian Butcher gibt es nicht nur im Food Service Bereich, sondern teils auch im Einzelhandel zu kaufen. Dank reichweitenstarker TV Werbung, Plakat- & Online Kampagne steigt die Markenbekanntheit immer weiter.

*Markenbekanntheit fast verdoppelt***

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.



* Quelle: Geo-Marketing GmbH, Großverbraucherpanel, YTD Nov 2022, Fleischersatz TK, Umsatz in EUR, Lieferart Zustellung
** Mindmonitor, Germany, June, 2022, A 18-45, n=1528

ERLEBE DAS NEUE FLEISCH

- vielseitig einsetzbar
- fleischähnlicher Geschmack, Textur & Konsistenz
- schnelle & einfache Zubereitung
- für jeden Küchentyp und Zubereitungsprozess geeignet
- geeignet für Catering & Take-Away
- leicht portionierbar – einfache einzelne Entnahme aus TK möglich
- angetaut mindestens drei Tage haltbar

 <p>NEU</p> <p>VERZEHRE-FERTIG</p> <p>1,8 kg e</p>	 <p>~20 Stück</p>	 <p>~111 Stück</p>	 <p>~20 Stück</p>	 <p>~87 Stück</p>
<p>VEGANE FILLETSTREIFEN 61877 1,8 KG KTN</p>	<p>VEGANER BURGER 76705 2,26 KG KTN</p>	<p>VEGETARISCHE HACKBÄLLCHEN 78657 2,0 KG KTN</p>	<p>VEGANER PANIERTER BURGER 10326 1,8 KG KTN</p>	<p>VEGANE NUGGETS 78471 1,75 KG KTN</p>
 <p>2 kg e</p>	 <p>~30 Stück</p>	 <p>~20 Stück</p>	 <p>1,75 kg e</p>	
<p>VEGANES GEHACKTES 20429 2,0 KG KTN</p>	<p>VEGETARISCHER BURGER 78655 2,4 KG KTN</p>	<p>VEGANES SCHNITZEL 21946 1,8 KG KTN</p>	<p>VEGANES GESCHNETZELTES 22155 1,75 KG KTN</p>	
 <p>~27 Stück</p>	 <p>~68 Stück</p>	 <p>~28 Stück</p>	 <p>3 kg e</p>	
<p>VEGETARISCHE BRATWURST 78667 2,16 KG KTN</p>	<p>VEGETARISCHE MINI-BRATWÜRSCHEN 78465 1,9 KG KTN</p>	<p>VEGANER WURST 78725 2,1 KG KTN</p>	<p>VEGANER WURSTSCHEIBEN 33222 3,0 KG KTN</p>	

MICH GIBT'S AUCH IM XXL FORMAT!

NOCHICKEN NUGGETS 83927 12 KG KTN
NOCHICKEN CHUNKS 84251 10 KG KTN

NOMEATBALLS 84252 10 KG KTN
NOMINCE 10432 7,5 KG KTN

HEUTE NOCH BESTELLEN 
ufs.com

UNSERE GROSSKUNDEN SIND BEGEISTERT!



FLEXITARISMUS WIRD ZUM MAINSTREAM

The Vegetarian Butcher trifft den Zeitgeist

Mehr als die Hälfte der Deutschen

55%

bezeichnet sich mittlerweile als Flexitariier.
Im Vergleich: **2%** Veganer / **10%** 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 Flexitariier?

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 kaufkräftige Gäste an und sichern so Zusatzumsatz.

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

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



UNSERE MISSION: DIE NAHRUNGSKETTE UM EIN GLIED KÜRZEN

Üblicherweise werden Schlachttiere mit Soja und Körnern gefüttert. Sie wachsen, werden geschlachtet und zu Fleisch verarbeitet.

Um Kühe aufzuziehen, werden große Flächen zum Anbau des Futters verbraucht, und ebenso gigantische Mengen Wasser: 15.000 Liter Wasser pro Kilo tierisches Fleisch.

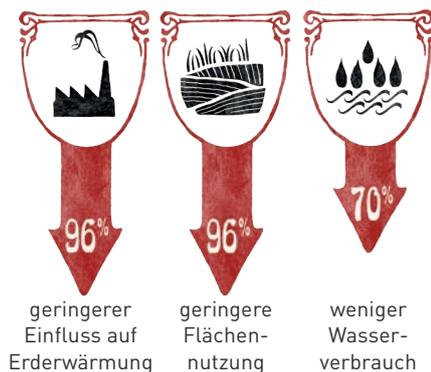


Für uns bei The Vegetarian Butcher steht fest: Wir können auf das "Mittelstück" dieses Prozesses - sei es ein Rind, ein Huhn oder ein Schwein - sehr gut verzichten und schmackhafte Fleischalternativen direkt aus Pflanzen herstellen! Das senkt drastisch den Druck auf die Ökosysteme und ermöglicht uns, mehr Menschen mit Lebensmitteln zu versorgen bei gleichem oder geringeren Verbrauch natürlicher Ressourcen. Wenn wir die "Nahrungskette" so um ein Glied verkürzen, während wir gleichzeitig unsere geliebten Fleischtraditionen erhalten, indem wir von löschen Fleisch auf die pflanzlichen Fleischalternativen umsteigen, gewinnen alle: Fleischliebhaber, die Umwelt, die Tiere und die weltweite Lebensmittelversorgung! Mit jeder verarbeiteten Packung unserer NoChicken Chunks können wir bspw. ein Huhn aus der Nahrungskette befreien.

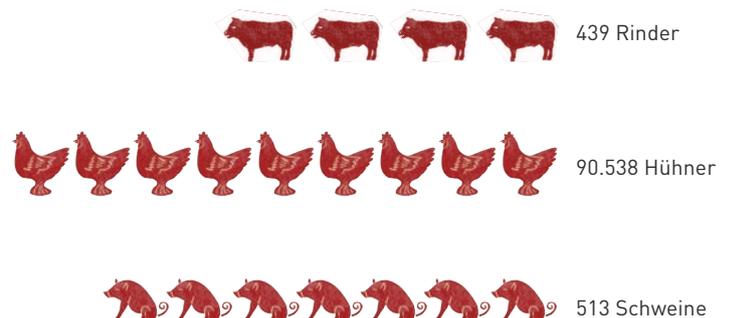
Die Nahrungskette zu verkürzen hilft übrigens auch unserem Planeten



Vergleich
Umwelteinfluss von
Raw NoBeef Burger
vs. Rindfleisch Patty



So viele Tiere haben wir letztes Jahr gerettet.



NOCHICKEN FILLET SLICES BAGUETTE



Zutaten

- 10 Stck. Baguette
- 700 g NoChicken Fillet Slices – The Vegetarian Butcher
- 200 g Hellmann´s BBQ Marinade
- 200 g Hellmann´s Vegan Mayo
- 300 g Tomaten Scheiben
- 200 g Rote Zwiebeln
- 200 g Salat
- n.G. Gartenkresse

Zubereitung

- Die NoChicken Fillet Slices mit Hellmann´s BBQ Marinade marinieren
- Mit allen weiteren Zutaten das Baguette belegen



NOCHICKEN FILLET SLICES PIZZA



Zutaten

- 700 g NoChicken Filet Slices – The Vegetarian Butcher
- 10 Stck. Pizzateig
- 500 g Knorr Tomatino
- 500 g Käse, Vegan
- 300 g Rote Zwiebeln
- n.G. Basilikum

Zubereitung

- Den Pizzateig wie gewohnt mit allen Zutaten belegen
- Die Pizza für ca. 5 Minuten bei 250 °C backen
- Die Backzeit ist abhängig vom Pizzateig der verwendet wird



COCOS-CURRY

mit NoChicken Chunks



Zutaten

1,7 l	Trinkwasser
300 g	KNORR Coconut Powder (vegetarisch)
1 kg	Kichererbsen
300 g	Rote Linsen, eingeweicht
300 g	Zwiebelwürfel
60g	KNORR Professional Curry Paste
50 g	KNORR Ketjap Manis
40 g	KNORR Gemüse Kraftbouillon
2 g	Lime Powder
800 g	The Vegetarian Butcher NoChicken Chunks
300 g	Pack Choi
300 g	Wilder Brokkoli
200 g	Shiitake Pilze

Zubereitung

- Warmes Trinkwasser mit Coconut Powder verrühren
- Zwiebelwürfel in Öl anschwitzen und Coconut Milch zugeben
- Alle weiteren Zutaten zugeben und aufkochen
- Für die vegane Variante herkömmliche Kokosmilch verarbeiten
- Das Gemüse in Öl anbraten und auf das Curry geben



NOSCHNITZEL



Zutaten

10 Stck. The Vegetarian Butcher NoSchnitzel
n.G. Öl zum Braten
1 kg Kartoffeln
n.G. KNORR Salatkrönung Gartenkräuter
300 g Blattsalat
150 g Salatgurke
150 g Tomate
50 g rote Zwiebeln
1 Zitrone

Zubereitung

- Gekochte Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit Knorr Salatkrönung Gartenkräuter marinieren
- Schnitzel bei mittlerer Hitze in ausreichend Öl von beiden Seiten gold-braun braten
- Alles zusammen mit dem Salat anrichten



PREMIUM BURGER ITALIAN STYLE



Zutaten

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



CRISPY NOCHICKEN SANDWICH



Zutaten

20 Stück	The Vegetarian Butcher Crispy NoChicken Burger
1,5 kg	Vollkornbrot-Scheiben à 50 g
200 g	Paprika, rot, eingelegt
200 g	Tomaten
200 g	Gurken
100 g	Blattsalat Mix
300 g	Hellmann's Vegan Mayo
10 g	KNORR Primerba Gartenkräuter

Zubereitung

- Die Crispy NoChicken Burger nach Zubereitungsempfehlung erhitzen
- Für die Sauce Hellmann's Vegan Mayo mit KNORR Primerba Gartenkräutern verrühren
- Alle Zutaten zu einem Sandwich zusammenbauen



SPAGHETTI BOLOGNESE

mit Cashew "Parmesan"



Zutaten

1,5 l	Trinkwasser
200 g	KNORR Tomaten Sauce Napoli
600 g	The Vegetarian Butcher NoMince
600 g	Gemüse Brunoise
250 g	KNORR Tomato Pronto Napoletana
100 ml	Olivenöl
2 kg	Spaghetti, gegart
200 g	Cashewkerne, gemahlen
10 g	KNORR Umami

Zubereitung

- Trinkwasser und KNORR Sauce Napoli aufkochen
- Alle weiteren Zutaten zugeben und einmal aufkochen
- Mit den Spaghetti anrichten
- Gemahlene Cashewkerne mit Umami vermischen
– Alternative für Parmesan



NEU



NOCHICKEN FILLET SLICES

Vegane Streifen Typ Hähnchen auf Sojabasis.
Verzehrfertig.
Tiefgekühlt



Zutaten

59% Pflanzenproteinbasis (Trinkwasser, SOJAEIWEISS, Stärke, WEIZENGLUTEN), Trinkwasser, Verdickungsmittel (verarbeitete Eucheuma Algen, Konjakgummi, Methylcellulose), Rapsöl, Zitrusfaser, natürliche Aromen, Hefeextrakt, Gemüseextrakt, Branntweinessig/Weingeistessig, Säuerungsmittel (Milchsäure), Speisesalz, Dextrose.

Nährwertangaben (pro 100 g)

Energie	538 kJ / 129 kcal	Ballaststoffe	5,0 g
Fett	5,3 g	Eiweiß	12 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g	Salz	1,1 g
Kohlenhydrate	4,8 g		
davon Zucker	<0,5 g		

Zubereitung

✕ Regenerationsart	🌡 Temperatur	⌚ Zeit
Konvektomat (Combi Phase)	180°C Combi	3-6 Minuten
Pfanne	mittlere Hitze	5-7 Minuten



Nach dem Auftauen direkt Verzehrfertig.
Kalt aber auch warm genießbar.



RAW NOBEEF BURGER

Veganer Burgerpatty auf Pflanzenprotein-Basis,
angereichert mit Vitamin B12 und Eisen.
Tiefgekühlt. Reich an Protein.



Zutaten

55% Pflanzenproteinbasis (Trinkwasser, SOJAEIWEISS, WEIZENGLUTEN, Stärke, WEIZENMEHL), Trinkwasser, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Palm), Verdickungsmittel (Methylcellulose), Aromen, Stärke, Emulgator (SOJALECITHIN), SOJAEIWEISS, Speisesalz, Säureregulator (Natriumacetat), Säuerungsmittel (Apfelsäure, Milchsäure), Rote-Bete-Saft/Randensaft Konzentrat, Flohsamenschalen, Gewürze (weisser Pfeffer, schwarzer Pfeffer), GERSTENMALZEXTRAKT, Zitrusfaser, Farbstoff (Paprikaextrakt), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure), Vitamin B12.

Kann Spuren von Hafer und Roggen enthalten.

Nährwertangaben (pro 100 g)

Energie	857 kJ / 206 kcal	Ballaststoffe	5,0 g
Fett	14 g	Eiweiß	14 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,2 g	Salz	0,78 g
Kohlenhydrate	4,7 g	Eisen	3,1 mg*
davon Zucker	<0,5 g	Vitamin B12	0,75 µg**

Zubereitung

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

* 22% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr
** 30% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr



Kann auch individuell
nachgeformt werden.



NOBEEF BURGER

Vegetarischer Burgerpatty auf Soja-Basis,
angereichert mit Vitamin B12 und Eisen.
Tiefgekühlt. Reich an Protein.



Zutaten

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

*von Hühnern aus Freilandhaltung.

Kann Spuren von Milch und Nüssen enthalten.

Nährwertangaben (pro 100 g)

Energie	709 kJ / 170 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.**



CRISPY NOCHICKEN BURGER

Veganes paniertes Burgerpatty auf Pflanzenproteinbasis, angereichert mit Vitamin B12 und Eisen. Tiefgekühlt. Proteinquelle.



Zutaten

50% Pflanzenproteinbasis (Trinkwasser, SOJAEIWEISS, WEIZENGLUTEN, Kartoffelstärke), WEIZENMEHL, Trinkwasser, pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume), Bambusfaser, Stärke (Tapioka, WEIZEN), Verdickungsmittel (Methylcellulose), Flohsamenschalen, Speisesalz, natürliche Aromen, WEIZENGLUTEN, HAFERFASER, Hefeextrakt, Säureregulator (Kaliumacetat), Dextrose, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonat), Branntweinessig/ Weingeistessig, Zucker, Hefe, Säuerungsmittel (Citronensäure), Kräuter und Gewürze, Kräuter- und Gewürzextrakte (mit SELLERIE), Zwiebelpulver, Knoblauchpulver, Eisendiphosphat (Eisenpyrophosphat), 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	Eisen	2,3 mg*
davon Zucker	1,3 g	Vitamin B12	0,8 µg**

Zubereitung

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

*16% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr
**32% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr



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



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 Weizen, Gerste, 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

* 32% 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 angereichert mit Vitamin B12.
Tiefgekühlt. Reich an Protein. Eisenquelle.



Zutaten

89% Sojabasis (Trinkwasser, SOJAEIWEISS), natürliches Aroma, Sonnenblumenöl, Speisesalz, Vitamin B12.

Kann Spuren von Gerste, Weizen und Ei enthalten.

Nährwertangaben (pro 100 g)

Energie	595 kJ / 142 kcal	Ballaststoffe	6,2 g
Fett	3,6 g	Eiweiß	21 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g	Salz	1,1 g
Kohlenhydrate	2,9 g	Eisen	3,7mg*
davon Zucker	<0,5 g	Vitamin B12	0,64µg**

Zubereitung

✕ Regenerationsart	🔥 Temperatur	⌚ Zeit
Konvektomat (Combi Phase)	175°C	6 Minuten
Pfanne	hohe Hitze	3 Minuten
In Sauce	Sauce aufkochen	NoChicken Chunks zugeben

* 26% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr
** 26% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr



Nach Gusto mit den Knorr Professional Würzpasten verfeinern.



NOMINCE

Veganes Gehacktes auf Soja-Basis, angereichert mit Vitamin B12 und Eisen.
Tiefgekühlt. Reich an Protein.



Zutaten

91% Sojabasis (Trinkwasser, texturiertes SOJAEIWEISS, GERSTENMALZEXTRAKT), Gewürzextrakte, Branntweinessig / Weingeistessig, Dextrose, Speisesalz, Hefeextrakt, natürliches Aroma, Gewürze, karamellisierter/caramelisierter Zucker, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Eisendiphosphat (Eisenpyrophosphat), Vitamin B12.

Nährwertangaben (pro 100 g)

Energie	524 kJ / 125 kcal	Ballaststoffe	6,4 g
Fett	0,5 g	Eiweiß	24,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g	Salz	1,3 g
Kohlenhydrate	2,9 g	Eisen	8,5 mg*
davon Zucker	2,0 g	Vitamin B12	1,1 µg**

Zubereitung

✕ Regenerationsart	🔥 Temperatur	⌚ Zeit
In Sauce	Sauce aufkochen	NoMince zugeben
Pfanne	Mittlere Stufe	10 Minuten

* 61% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr
** 44% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr



**Zubereitungsschritt sparen und
ungebraten direkt zur Sauce geben.**



NOMEATBALLS

Vegetarische Hackbällchen auf Pflanzenproteinbasis, 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.



NOBRATWURST

Vegetarische Wurst auf Soja-Basis, angereichert mit Vitamin B12 und Eisen.
Tiefgekühlt. Reich an Protein.



Zutaten

67% Sojabasis (Trinkwasser, texturiertes SOJAEIWEISS, WEIZENEIWEISS), Zwiebeln, Rapsöl, EIKLAR*, Aromen, Stärke, Kräuter und Gewürze, Speisesalz, Zucker, Branntweinessig, Dextrose, Farbstoff (Zuckerkulör), Eisenfumarat, Vitamin B12.

*von Hühnern aus Freilandhaltung

Kann Spuren von Milch, Nüssen und Erdnüssen enthalten.

Nährwertangaben (pro 100 g)

Energie	640 kJ / 153 kcal	Ballaststoffe	0,8 g
Fett	7,8 g	Eiweiß	15 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,2 g	Salz	1,7 g
Kohlenhydrate	5,3 g	Eisen	7 mg**
davon Zucker	1,3 g	Vitamin B12	0,5 µg***

Zubereitung

✕ Regenerationsart	🔥 Temperatur	⌚ Zeit
Pfanne / Grill	Mittlere Stufe	Bis sie rundum gold-braun gebraten sind

** 50% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr
*** 20% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr



Kann auch „á la Weißwurst“ in
Bouillon heißgelegt werden.



NOHOTDOG

Vegane Wurst auf Soja-Basis, angereichert mit Vitamin B12 und Eisen.
Tiefgekühlt. Proteinquelle.



Zutaten

54 % Sojabasis (Trinkwasser, texturiertes SOJAEIWEISS), Sonnenblumenöl, Ackerbohnen, Palmöl, Stärke, WEIZENGLUTEN, natürliche Aromen, Verdickungsmittel (Methylcellulose), Speisesalz, Kartoffelprotein, Stabilisatoren (Natriumalginat, Calciumchlorid, verarbeitete Euchema-Algen), Gewürze, Flohsamenschalen, Zitronenfaser, Säuerungsmittel (Citronensäure), Farbstoff (Eisenoxid, Eisenhydroxid), Rauch, Eisendiphosphat (Eisenpyrophosphat), Vitamin B12.

Kann Spuren von Gerste, Ei und Sellerie enthal

Nährwertangaben (pro 100 g)

Energie	1128 kJ / 273 kcal	Ballaststoffe	4,9 g
Fett	23 g	Eiweiß	12,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,8 g	Salz	2,1 g
Kohlenhydrate	2,7 g	Eisen	4,2 mg*
davon Zucker	0,6 g	Vitamin B12	0,8 µg**

Zubereitung

✕ Regenerationsart	🔥 Temperatur	⌚ Zeit
Konvektomat oder Wasserbad (mit Folie)	Dampf 90°C	10 Minuten
Konvektomat (Combi Phase)	Heißluft 160°C	10 Minuten

* 30% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr
** 32% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr



Ausgepackt auch auf Heißluft regenerierbar.



LITTLE WILLIES

Vegetarische Mini-Bratwürstchen auf Pflanzenprotein-Basis.
Tiefgekühlt. Reich an Protein.



Zutaten

70% Pflanzenproteinbasis (Trinkwasser, texturiertes SOJAEIWEISS, Stärke, WEIZENEIWEISS), Zwiebeln, Rapsöl, EIKLAR*, natürliche Aromen, Zwiebelpulver, Hefeextrakt, Branntweinessig / Weingeistessig, Speisesalz, Mineralsalz (Kalium), Gewürze, Karottenpulver, Knoblauchpulver, Gewürzextrakte, Zucker, Salbei, Dextrose, Zwieback (enthält WEIZEN), Kräuterextrakte.

Kann Spuren von Erdnüssen und Nüssen enthalten.

*von Hühnern aus Freilandhaltung

Nährwertangaben (pro 100 g)

Energie	683 kJ / 163 kcal	Ballaststoffe	0,9 g
Fett	8,8 g	Eiweiß	15 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g	Salz	1,3 g
Kohlenhydrate	6,0 g		
davon Zucker	1,6 g		

Zubereitung

✕ Regenerationsart	🔥 Temperatur	⌚ Zeit
Pfanne: TK:	mittlerer Hitze	6-7 Minuten
Aufgetaut:	mittlerer Hitze	4-5 Minuten



Besonders lecker mit Hellmann's
Yellow Mustard.



NOSCHNITZEL

Veganes paniertes Schnitzel auf Pflanzenproteinbasis, angereichert mit Vitamin B12 und Eisen. Tiefgekühlt. Proteinquelle.



Zutaten

Trinkwasser, 22% Pflanzenproteinbasis (Trinkwasser, SOJAEIWEISS, WEIZENGLUTEN, Stärke), Paniermehl (WEIZENMEHL, WEIZENFASERN, Hefe, Speisesalz), pflanzliche Öle (Sonnenblume, Shea, Kokos), HAFERFASER, SOJAEIWEISS, WEIZENMEHL, Verdickungsmittel (Methylcellulose), natürliches Aroma, Stärke, modifizierte WEIZENSTÄRKE, Flohsamenschalen, Branntweinessig / Weingeistessig, Speisesalz, Säuerungsmittel (Milchsäure), weisser Pfeffer, Eisendiphosphat (Eisenpyrophosphat), Vitamin B12.

Kann Spuren von Gerste, Roggen, Ei und Milch enthalten.

Nährwertangaben (pro 100 g)

Energie	1186 kJ / 285 kcal	Ballaststoffe	6,5 g
Fett	18 g	Eiweiß	9,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,9 g	Salz	0,91 g
Kohlenhydrate	18 g	Eisen	3,0 mg*
davon Zucker	0,7 g	Vitamin B12	0,52 µg**

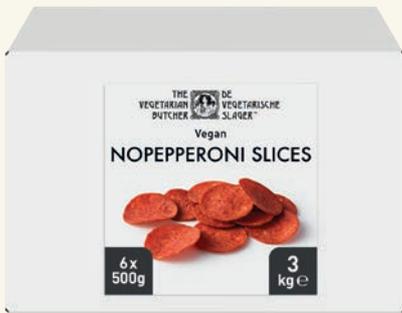
Zubereitung

✕ Regenerationsart		🕒 Temperatur	⌚ Zeit
Pfanne:	TK:	Mittlerer Hitze	6-7 Minuten
	Aufgetaut:	Mittlerer Hitze	4-5 Minuten

** 21% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr
 *** 21% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr



Mit frischer Zitrone verfeinern.



NOPEPPERONI

Vegane Wurstscheiben auf Pflanzenproteinbasis.
Tiefgekühlt. Reich an Protein.



Zutaten

50% Pflanzenproteinbasis (Trinkwasser, SOJAEIWEISS, WEIZENEIWEISS), Trinkwasser, pflanzliche Öle (Palm, Sonnenblume), SOJAEIWEISS, Speisesalz, Hefeextrakt, Stabilisatoren (verarbeitete Eucheuma-Algen, Konjakgummi), Verdickungsmittel (Methylcellulose), natürliche Aromen, HAFERFASERN, Säuerungsmittel (Milchsäure), GERSTENMALZEXTRAKT, Farbstoff (Beetenrot), Paprikaextrakt, Raucharoma.

Nährwertangaben (pro 100 g)

Energie	772 kJ / 185 kcal	Ballaststoffe	5,3 g
Fett	12 g	Eiweiß	14 g
davon gesättigte Fettsäuren	7,4 g	Salz	3,4 g
Kohlenhydrate	1,9 g		
davon Zucker	<0,5 g		

Zubereitung

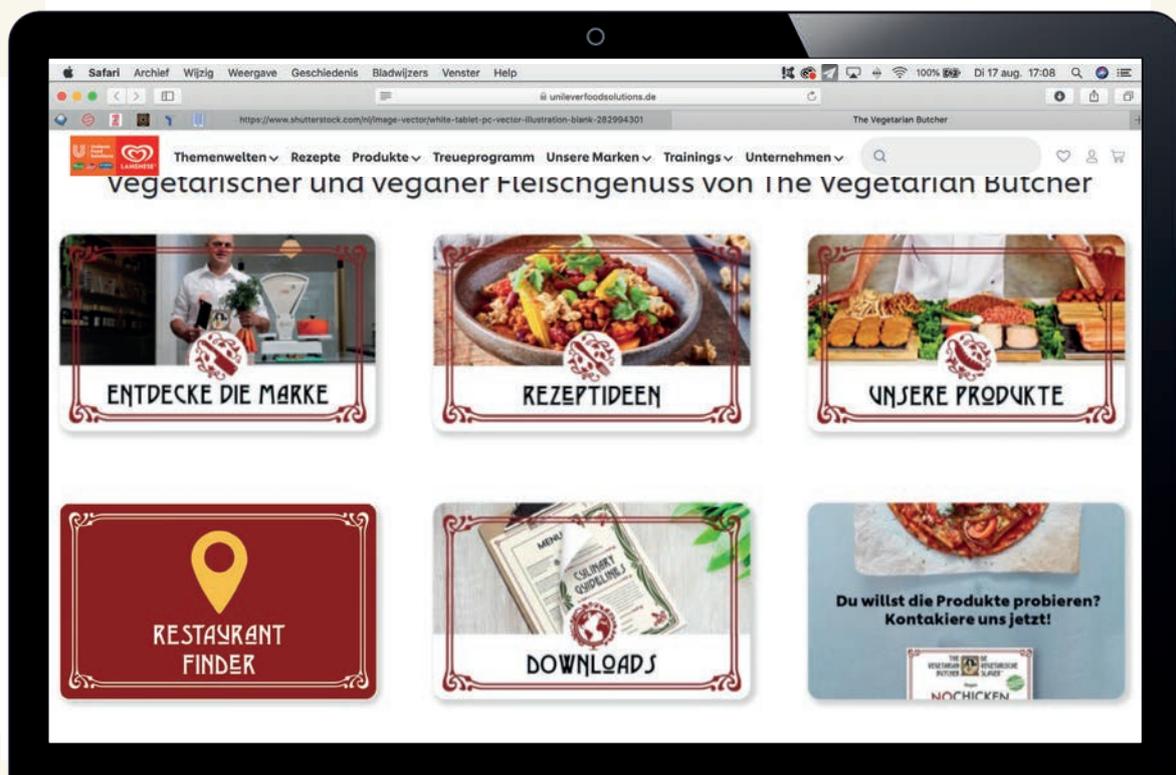
Für die Weiterverarbeitung die NoPepperoni auftauen. Die NoPepperoni muss vor dem Verzehr erhitzt werden. Die Gartemperatur /-zeit ist abhängig vom Endprodukt.



Die NoPepperoni eignet sich perfekt als Belag für Pizzen, Croques und warme Sandwiches. Für eine optimale Bräunung der Scheiben, diese mit etwas Öl bestreichen.

EIN SAUSTARKER PARTNER AN DEINER SEITE

Das meinen wir ernst



Wertvolle Tipps sowie weitere Rezeptideen
findest du auf unserer Website
ufs.com/thevegetarianbutcher

So integrierst du pflanzenbasierte Gerichte in deine

SPEISEKARTE

DO'S &
DON'TS

INTEGRATION AUF DER KARTE

Bilde pflanzliche Gerichte nicht in einem separaten Bereich auf der Karte ab. Damit verlust du die Chance auch Fleischliebhaber zu überraschen.

BEZEICHNUNG VON GERICHTEN

Benenne und beschreibe deine Gerichte nicht als „vegan“ oder „vegetarisch“. Das kann auf einen Großteil deiner Gäste abschreckend wirken. Nutze stattdessen Worte wie „pflanzlich“, „pflanzenbasiert“ oder „plant-based“.

KENNZEICHNUNG VON GERICHTEN

Um ein Gericht dennoch eindeutig zuzuordnen, nutze Piktogramme wie z.B. ein grünes Blatt als Orientierungshilfe für Veganer & Vegetarier.



BESCHREIBUNG VON GERICHTEN

Beschreibe die Gerichte kreativ, gehe auf den Geschmack oder die Textur ein, damit auch Flexitarier wissen, worauf sie sich einlassen.

SO BINDEST DU THE VEGETARIAN BUTCHER™ EIN

BENENNUNG VON GERICHTEN

Nutze unsere Produktnamen in der Gerichtbeschreibung. Um die Wiedererkennung für den Gast zu erhöhen, nutze die Namen unserer im Einzelhandel erhältlichen Produkte und nicht die Food Service Namen.

Hier die Übersetzung:

NoChicken Nuggets | Beflügel Nuggets
NoChicken Chunks | Chickeriki Streifen
Crispy NoChicken Burger | Crispy Chickimicki Burger
NoSchnitzel | Wie'n Schnitzel
NoMeatballs | Ohne-Hick-Hack Bällchen
NoBeef Burger | Hack-Selig Burger
NoMince | Hick-Hack-Hurra

Einige Produkte haben kein Pendant im Einzelhandel. Nutze in diesem Fall die Food Service Namen – immer in Verbindung mit dem Makennamen.

BEISPIELE

Feuriges Chilli sin Carne 
mit Hick-Hack-Hurra von THE VEGETARIAN BUTCHER™ und Brotbeilage

Züricher Geschnetzeltes 
mit Chickeriki Streifen von THE VEGETARIAN BUTCHER™ und Rösti

Salami Pizza 
mit NoPepperoni Slices von THE VEGETARIAN BUTCHER™

NUTZUNG UNSERES LOGOS

Viele Gäste haben sich bereits durch das Angebot an Fleischersatzprodukten probiert und haben eine klare Präferenz. Hilf Ihnen sich zu orientieren. Unser "powered by THE VEGETARIAN BUTCHER™" Logo bedeutet: ausgezeichneter Geschmack, der sogar international mehrfach prämiert wurde. Damit rechtfertigst du ebenfalls, wieso sich das pflanzliche Gericht in derselben Preisklasse befindet wie ein Fleischgericht – Qualität hat seinen Preis.

Nutze es gern in deiner Speisekarte. Um die Lesbarkeit zu gewährleisten, stelle bitte sicher, dass es mind. 20 mm groß ist.



Hier kannst du dir das druckfähige Logo herunterladen:



WERBEMITTEL

Zeige deinen Gästen, dass du mit dem Zeitgeist gehst. The Vegetarian Butcher hat seine Markenbekanntheit im letzten Jahr nahezu verdoppelt*. Nutze dieses Potenzial und ziehe durch entsprechende Werbemittel kaufkräftige Kunden an.

Die abgebildeten Werbemittel erhältst du über deinen Außendienstkontakt.



The Vegetarian Butcher Beachflag
inkl. Gestänge / Fahne / Bodenplatte
Stk./VE: 1



The Vegetarian Butcher Doppelstandschild mit Schreibtafel
Stk./VE: 1



The Vegetarian Butcher Speisekartenhalter
10,5 x 6 x 3 cm, Schlitz 0,6 cm
VE: 20 Stück



The Vegetarian Butcher Wickler für Burger
320 x 430 mm
VE: 100 Stück gebündelt



The Vegetarian Butcher Fähnchen für Burger
25 x 45 mm
VE: 50 Stück im Beutel



The Vegetarian Butcher Aufkleber „Hier erhältlich“
DIN A6
VE: 25 Stück



The Vegetarian Butcher Platzset
DIN A3
VE: 300 Blatt

Du servierst Gerichte mit The Vegetarian Butcher Produkten? Perfekt! Dann shout it out! Klebe gleich diesen Sticker an deine Eingangstür.



Aufkleber „hier erhältlich“. DIN A6.
Rückstandslos wieder entfernbar.





THE
VEGETARIAN
BUTCHER™

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



PLANTMADE



Unilever
Food
Solutions

