



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



VEGANER BURGER
78726
2,4 KG KTN



VEGANE NUGGETS
78471
1,75 KG KTN



VEGANES GESCHNETZELTES
78656
1,75 KG KTN



VEGANES GEHACKTES
78663
2,0 KG KTN



VEGETARISCHE HACKBÄLLCHEN
78657
2,0 KG KTN



VEGETARISCHE BRATWURST
78667
2,16 KG KTN



VEGANE WURST
78725
2,1 KG KTN



VEGETARISCHE
MINI-BRATWÜRSTCHEN
78465
1,9 KG KTN



VEGETARISCHES SCHNITZEL
90700
1,8 KG KTN

HEUTE NOCH BESTELLEN
ufs.com



MICH GIBT'S AUCH IM XXL FORMAT!

NOCHICKEN NUGGETS	83927	12 KG KTN	NOMEATBALLS	84252	10 KG KTN
NOCHICKEN CHUNKS	84251	10 KG KTN	NOBEEF BURGER	84249	10 KG KTN

FLEXITARISMUS WIRD ZUM MAINSTREAM

The Vegetarian Butcher trifft den Zeitgeist

Mehr als die Hälfte der Deutschen

55%

bezeichnet sich mittlerweile als Flexitarier.
Im Vergleich: **1%** Veganer / **5%** 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: Ernährungsreport 2021 – eine forsa-Studie im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft

** 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 SETZE AUF DAS RICHTIGE PFERD

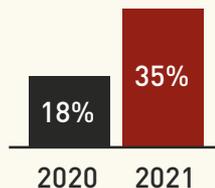
Starke **NR. 2** im Food Service Markt.
Und die am schnellsten wachsende Marke.*

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 fast verdoppelt***



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 Deutschland, Fleischersatz TK, YTD Mai 2021

** Mindmonitor, Germany, June, 2021, A 18-45, n=1528

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



NOSCHNITZEL

MIT KARTOFFELSALAT



Zutaten

10 Stck.	No Schnitzel
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



LITTLE WILLIES PIZZA



Zutaten

- 10 Stck. Pizzaboden, Rohling
- 30 Stck. Little Willies
- 1 kg KNORR Tomatino
- 500 g Käse, gerieben
- 200 g Paprika
- 100 g rote Zwiebeln

Zubereitung

- Knorr Tomatino gleichmäßig auf den Pizzaboden verteilen
- Little Willies wie gewünscht schneiden und mit allen anderen Zutaten auf die Pizza geben
- Pizza für 4 Minuten bei 270°C backen



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
100 ml	Olivenöl
2 kg	KNORR 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



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 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	KNORR Lime Powder
800 g	The Vegetarian Butcher 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



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 Produktamen 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.





Wertvolle Tipps sowie weitere Rezeptideen findest du auf unserer Website

BESUCHE DIE WEBSITE
[ufs.com/thevegetarianbutcher](https://www.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 WEIZENIWEISS (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 Pflanzenproteinbasis, angereichert mit Vitamin B12 und Eisen.

Tiefgekühlt. Proteinquelle.

Zutaten

50% Pflanzenproteinbasis (Trinkwasser, SOJAEIWEISS, WEIZENGLUTEN, Kartoffelstärke), WEIZENMEHL, Trinkwasser, pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume), Fasern (Bambus, Flohsamen, HAFER), Stärke (Tapioka, WEIZEN), Verdickungsmittel (Methylcellulose), Speisesalz, natürliche Aromen, WEIZENGLUTEN, 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.



NOSCHNITZEL

Vegetarisches paniertes Schnitzel auf Pflanzenproteinbasis, angereichert mit Vitamin B12 und Eisen.

Tiefgekühlt. Proteinquelle.

Zutaten

48% Pflanzenproteinbasis (Trinkwasser, WEIZENEIWEISS, isoliertes SOJAEIWEISS, WEIZENMEHL, konzentriertes SOJAEIWEISS, SOJASCHROT, WEIZENSTÄRKE), Panade (WEIZENMEHL, WEIZENKLEIE, Hefe, Speisesalz), Sonnenblumenöl, Palmöl, Trinkwasser, EIKLARPULVER*, natürliches Aroma, Verdickungsmittel (Verarbeitete Euchema-Algen, Methylcellulose), Branntweinessig / Weingeistessig, Speisesalz, Bambusfaser, Zitrusfaser, Speisesalz, Säuerungsmittel (Milchsäure), weisser Pfeffer, Eisendiphosphat (Eisenpyrophosphat), Vitamin B12.

*Eier aus Freilandhaltung.

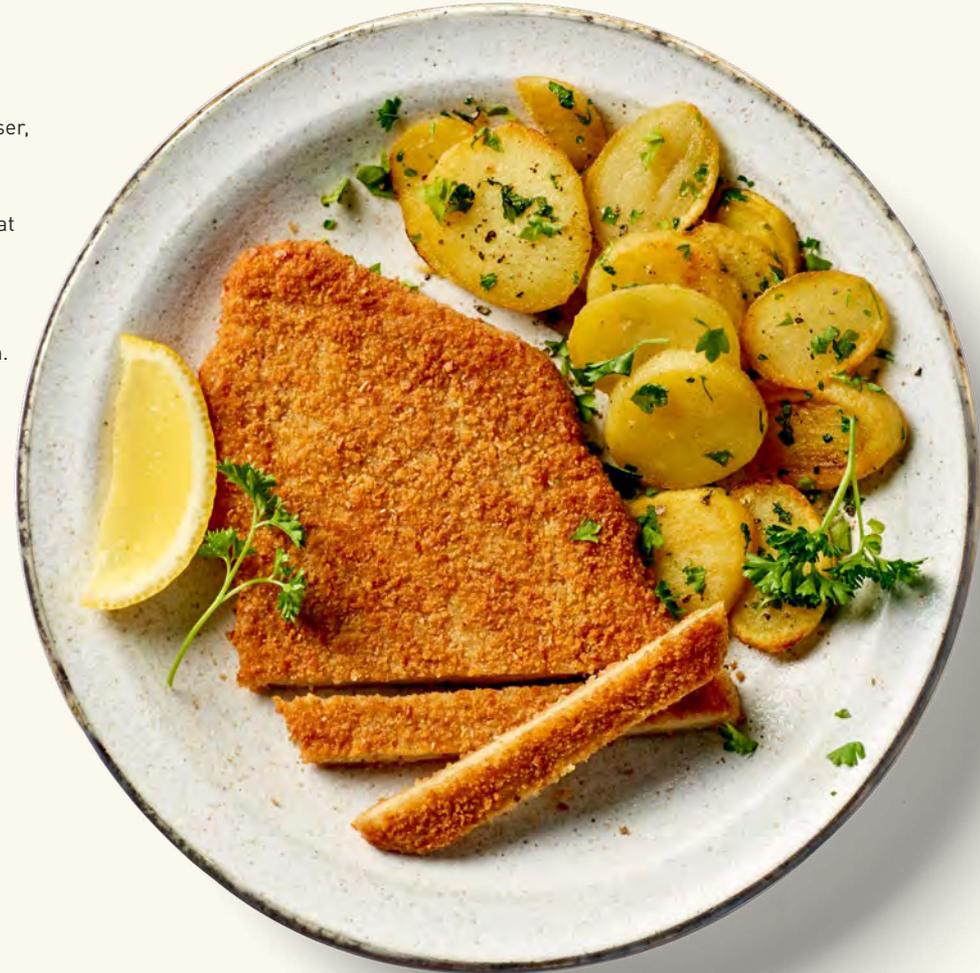
Kann Spuren von anderen glutenhaltigen Getreiden, Milch, Sellerie und Senf enthalten.

Nährwertangaben (pro 100 g)

Energie	1250 kJ / 300 kcal	Ballaststoffe	3,5 g
Fett	17 g	Eiweiß	14 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,2 g	Salz	1,4 g
Kohlenhydrate	20 g	Eisen	4,5 mg**
davon Zucker	< 0,5 g	Vitamin B12	0,6 µg***

Zubereitung

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



** 32% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr

*** 24% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr



Mit frischer Zitrone verfeinern.

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.

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 goldbraun gebraten sind



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



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

NOCHICKEN BURGER

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

Zutaten

64% Pflanzenproteinbasis (Trinkwasser, SOJAEIWEISSKONZENTRAT, SOJAEIWEISSISOLAT, WEIZENGLUTEN, SOJASCHROT, WEIZENSTÄRKE), Ackerbohnen, Sonnenblumenöl, Palmöl, Verdickungsmittel (Methylcellulose), Kräuterextrakte, Bambusfaser, Gewürzextrakte, Stärke, Zitrusfaser, natürliches Aroma, Gewürze, Speisesalz, Hefeextrakt, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Branntweinessigpulver/ Weingeistessigpulver (Branntweinessig/Weingeistessig, Säuerungsmittel (Natriumhydroxid)), karamellisierter / caramelisierter Zucker, Stabilisator (verarbeitete Eucheema-Algen), Eisendiphosphat (Eisenpyrophosphat), Vitamin B12.

Kann Spuren von Ei und Sellerie enthalten.

Nährwertangaben (pro 100 g)

Energie	743 kJ / 179 kcal	Ballaststoffe	5,2 g
Fett	12 g	Eiweiß	8,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,6 g	Salz	1,3 g
Kohlenhydrate	6 g	Eisen	4,2 mg*
davon Zucker	0,7 g	Vitamin B12	0,76 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	—

* 30% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr

** 30% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr



Nach dem Braten mit Hellmann´s BBQ
Marinade marinieren, lecker!

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.

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

* 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.

Tiefgekühlt. Reich an Protein.

Zutaten

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

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

Nährwertangaben (pro 100 g)

Energie	685 kJ / 164 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	6 Minuten
Pfanne	hohe Hitze	3 Minuten
In Sauce	Sauce aufkochen	NoChicken Chunks zugeben



Nach Gusto mit den Knorr Professional Würzpasten verfeinern.

NOBEEF BURGER

Vegetarischer Burgerpatty 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 (Euchema)), Dextrose, Palmfett, Aromen, Speisesalz, Eisendiphosphat (Eisenpyrophosphat), Vitamin B12.

*von Hühnern aus Freilandhaltung.

Kann Spuren von Mich 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.

NOMINCE

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

Zutaten

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

Kann Spuren von Milch, Ei 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.

NOHOTDOG

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

Tiefgekühlt. Proteinquelle.

Zutaten

54 % Sojabasis (Trinkwasser, SOJAEIWEISS), Sonnenblumenöl, Ackerbohnen, Palmfett, Tapiokastärke, WEIZENGLUTEN, Stabilisatoren (Natriumalginat, Algen (Eucheuma), Calciumchlorid), Gewürze, Zitronenfaser, Flohsamenschalen, natürliche Aromen, Rauch, Kartoffelprotein, Säuerungsmittel (Citronensäure), Farbstoff (Eisenoxid), Verdickungsmittel (Methylcellulose), Speisesalz, Eisendiphosphat (Eisenpyrophosphat), Vitamin B12.

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

Nährwertangaben (pro 100 g)

Energie	1128 kJ / 269 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.

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.