



THE  
VEGETARIAN  
BUTCHER™



UNSERE PFLANZENBASIERTEN  
NEUHEITEN FÜR BURGER,  
BOLOGNESE & CO.

FÜR FLEISCHLIEBHABER,  
VON FLEISCHLIEBHABERN.



# IMMER BELIEBTER: FLEISCHLOSE GERICHTE

ÜBER

**45 MIO**

FLEXITARIER

VERZICHTEN WEITESTGEHEND  
AUF FLEISCH.\*

**ARTGERECHTE  
TIERHALTUNG**

IST IHNEN WICHTIG

**& UMWELTBEWUSSTSEIN,  
SOZIALES ENGAGEMENT**

AUF DER SUCHE NACH

**ALTERNATIVEN**

UM FLEISCHKONSUM ZU  
REDUZIEREN/ ERSETZEN

BEWUSSTES  
ERNÄHRUNGSVERHALTEN

STEIGENDE TENDENZ  
UNTER DEN  
KONSUMENTEN:

**SOJAPROTEIN IST  
VERGLEICHBAR WERTVOLL  
WIE TIERISCHES PROTEIN**



# NOCH VIELFÄLTIGER: UNSERE LÖSUNGEN.



## 1 VISIONÄRE MARKE

**THE VEGETARIAN BUTCHER**  
überzeugt mit Glaubwürdigkeit  
und einer klaren Haltung.

## 2 HOHE NACHFRAGE

Bediene jetzt den Megatrend mit vegetarischen  
oder veganen Gerichten auf deiner Speisekarte  
– so gewinnst du leicht neue Gäste.

## 3 VEGETARISCHE VIELFALT

Mit unseren fleischlosen Innovationen und  
zahlreichen Top-Produkten bereicherst du  
unkompliziert deine Küche.

## 4 GRÖSSTE KOMPETENZ

Wir bieten dir alle Zutaten für deine  
kulinarischen Kreationen – mit vielen vegetarischen  
und veganen Lösungen aus einer Hand.



# VIELSEITIGE KLASSIKER



VEGANER BURGER  
76705  
2,26 KG KTN



VEGETARISCHES SCHNITZEL  
90700  
1,8 KG KTN



VEGETARISCHE  
MINI-BRATWÜRSTCHEN  
78665  
1,9 KG KTN



VEGANE NUGGETS  
78471  
1,75 KG KTN



VEGANES GESCHNETZELTES  
78656  
1,75 KG KTN



VEGETARISCHE BRATWURST  
78667  
2,16 KG KTN



VEGANER BURGER  
78726  
2,4 KG KTN



VEGETARISCHE HACKBÄLLCHEN  
78657  
2,0 KG KTN



VEGETARISCHER BURGER  
78655  
2,4 KG KTN



VEGANES GEHACKTES  
78663  
2,0 KG KTN



VEGANER WURST  
78725  
2,1 KG KTN

# 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



# FANTASTISCH VEGETARISCH VOLLER FLEISCHGESCHMACK

- INSPIRIERENDE REZEPTIDEEN -



**NUGGETS** MIT ERBSENPÜREE UND  
GEBACKENEM WURZELGEMÜSE



**LITTLE WILLIES** MIT GESCHMORTEN ZWIEBELN  
UND KARTOFFELPÜREE



**NO SCHNITZEL** MIT CURRYSAUCE POMMES



**GRILLED PREMIUM BURGER**



**SALAT BOWL**

Mehr Rezepte auf [ufs.com/thevegetarianbutcher](https://www.ufs.com/thevegetarianbutcher)

# VEGAN 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, Essigpulver (Branntweinessig/Weingeistessig, Säuerungsmittel (Natriumacetat)), Rote-Bete-Saft/Randensaft, Psyllium-Samenfaser, Gewürze, GERSTENMALZEXTRAKT, Maltodextrin, Säuerungsmittel (Apfelsäure, Citronensäure), 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.

# 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 Sojabasis.

Tiefgekühlt. Reich an Protein.

## Zutaten

70% Sojabasis (Trinkwasser, texturiertes SOJAEIWEISS, Stärke, WEIZENEIWEISS), Zwiebeln, Rapsöl, EIKLAR\*, Gewürzextrakte, natürliche Aromen, Salbei, Kräuter, Karottenpulver, Kräuterextrakte (Salbei, Thymian), Gewürze, Zucker, Dextrose, Zwieback (enthält WEIZEN), Speisesalz, Mineralsalz (Kalium).

\*von Hühnern aus Freilandhaltung

Kann Spuren von Milch und Nüssen enthalten.

## Nährwertangaben (pro 100 g)

Energie	671 kJ / 151 kcal	Ballaststoffe	0,8 g
Fett	8,7 g	Eiweiß	15 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g	Salz	1,3 g
Kohlenhydrate	5,4 g		
davon Zucker	1,2 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.

# NOBRATWUST

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, Dextrose, Farbstoff (Zuckerkulör), Eisenfumarat, Vitamin B12.

\*von Hühnern aus Freilandhaltung.

Kann Spuren von Milch und Nüssen 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.

# VEGAN NOCHICKEN BURGER

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

## Zutaten

64% Sojabasis (Trinkwasser, texturiertes SOJAEIWEISS, WEIZENSTÄRKE, WEIZENEIWEISS), Ackerbohnen, Sonnenblumenöl, Palmöl, Kräuter und Gewürze, Verdickungsmittel (Methylcellulose), natürliche Aromen, Bambusfaser, Stärke, Zitronenfaser, karamellisierter / caramelisierter Zucker, Stabilisator (verarbeitete Eucheema-Algen), Speisesalz, Eisendiphosphat (Eisenpyrophosphat), Vitamin B12.

Kann Spuren von Milch, Ei und Nüssen enthalten.

## Nährwertangaben (pro 100 g)

Energie	732 kJ / 175 kcal	Ballaststoffe	5,0 g
Fett	12 g	Eiweiß	7,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,6 g	Salz	1,2 g
Kohlenhydrate	6,1 g	Eisen	4,2 mg*
davon Zucker	< 0,5 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 Soja-Basis, angereichert mit Vitamin B12 und Eisen.  
Tiefgekühlt. Reich an Protein.

## Zutaten

70% Sojabasis (Trinkwasser, texturiertes SOJAEIWEISS, WEIZENEIWEISS, WEIZENSTÄRKE), Rapsöl, Zwiebeln, EIKLAR\*, Gewürzextrakte, Stärke, Palmöl, Verdickungsmittel (verarbeitete Euchema-Algen), karamellisierter / caramelisierter Zucker, natürliche Aromen, Gewürze, Aromen, Dextrose, 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	1,5 g
Fett	8,1 g	Eiweiß	15 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g	Salz	1,5 g
Kohlenhydrate	8,0 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.

# VEGAN NOCHICKEN NUGGETS

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

Tiefgekühlt. Proteinquelle.

## Zutaten

69% Sojabasis (Trinkwasser, SOJAEIWEISS), Cornflakes (Mais, Zucker), Sonnenblumenöl, Mehl (Mais, Reis), HAFERFASER, Rapsöl, natürliche Aromen, Stärke, Säuerungsmittel (Citronensäure), Verdickungsmittel (Methylcellulose), modifizierte Stärke, Speisesalz, Eisendiphosphat (Eisenpyrophosphat), Vitamin B12.

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

## NÄHRWERTANGABEN (pro 100 g)

Energie	993 kJ / 237 kcal	Ballaststoffe	5,0 g
Fett	12,7 g	Eiweiß	9,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g	Salz	1,5 g
Kohlenhydrate	18,8 g	Eisen	2,9 mg*
davon Zucker	0,7 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.

# VEGAN NOCHICKEN CHUNKS

Veganes Geschnetzeltes auf Soja-Basis.

Tiefgekühlt. Reich an Protein.

## Zutaten

93% Sojabasis (Trinkwasser, SOJAEIWEISS, Speisesalz), Sonnenblumenöl, natürliche Aromen.

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

## Nährwertangaben (pro 100 g)

Energie	685 kJ / 163,6 kcal	Ballaststoffe	8,0 g
Fett	4,8 g	Eiweiß	21,4 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 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 (Eucheema)), Dextrose, Palmfett, Aromen, Speisesalz, Eisendiphosphat (Eisenpyrophosphat), Vitamin B12.

\*von Hühnern aus Freilandhaltung.

Kann Spuren von Milch, Erdnüssen 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.

# VEGAN NOMINCE

Veganes Gehacktes 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 (Zuckerulör), 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.**

# VEGAN 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 / 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.

# 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](https://ufs.com/plantmade)



Unilever  
Food  
Solutions



LANGNESE®

Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.



THE  
VEGETARIAN  
BUTCHER™



[www.ufs.com/thevegetarianbutcher](http://www.ufs.com/thevegetarianbutcher)