



**THE  
VEGETARIAN  
BUTCHER™**

# Unsere pflanzenbasierten Neuheiten für Burger, Bolo & Co.

Mit unseren Tipps ganz einfach zubereitet



Produkt	✕ Regenerationsart	🌡 Temperatur	⌚ Zeit	Zustand	
 RAW NOBEEF BURGER 76705 2,26 KG KTN	Pfanne / Grill	mittlere Hitze / ohne Fett	8-9 Minuten	Aufgetaut	<b>Kann auch individuell nachgeformt werden.</b>
	Pfanne / Grill	mittlere Hitze / ohne Fett	12-14 Minuten	TK	
 NOBEEF BURGER 78655 2,4 KG KTN	Konvektomat	180°C Combi 60% Dampf	6 Minuten	TK	<b>Mag etwas Dampf bei der Zubereitung.</b>
	Pfanne	mittlere Hitze	8 Minuten		
	Fritteuse	180°C	2,5 Minuten		
	Warmhalten in Sauce / Bouillon	80°C	—		
 CRISPY NOCHICKEN BURGER 10326 1,75 KG KTN	Fritteuse	180°C	4 Minuten	TK	<b>Superlecker mit einer Burger Sauce aus Hellmann's Vegan Mayo und Knorr Sunshine Chili Chili-Knoblauch-Sauce.</b>
	Pfanne	mittlere Hitze	8 Minuten		
	Konvektomat	180°C	10 Minuten		
 NOCHICKEN BURGER 78726 2,4 KG KTN	Konvektomat	180°C Combi 60% Dampf	6 Minuten	TK	<b>Nach dem Braten mit Hellmann's BBQ Marinade marinieren, lecker!</b>
	Pfanne	mittlere Hitze	8 Minuten		
	Fritteuse	175°C	2,5 Minuten		
	Warmhalten in Sauce / Bouillon	80°C	—		
 NOCHICKEN NUGGETS 78471 1,75 KG KTN	Fritteuse	180°C	3 Minuten	TK	<b>Besonders lecker mit Hellmann's Vegan Mayo.</b>
	Konvektomat	200°C	7 Minuten		
 NOCHICKEN CHUNKS 78656 1,75 KG KTN	Konvektomat	175°C	6 Minuten	TK	<b>Nach Gusto mit den Knorr Professional Würzpasten verfeinern.</b>
	Pfanne	hohe Hitze	3 Minuten		
	In Sauce	Sauce aufkochen	Chunks dazu geben und komplett durchgaren		
 NOMINCE 78663 2,0 KG KTN	In Sauce	Sauce aufkochen	NoMince dazu geben und komplett durchgaren	TK	<b>Zubereitungsschritt sparen und ungebraten direkt zur Sauce geben.</b>
	Pfanne	mittlere Hitze	10 Minuten		

**BESUCHE DIE WEBSITE**  
ufs.com/thevegetarianbutcher



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.



**THE  
VEGETARIAN  
BUTCHER™**

# Unsere pflanzenbasierten Neuheiten für Burger, Bolo & Co.

Mit unseren Tipps ganz einfach zubereitet



Produkt	✕ Regenerationsart	🌡 Temperatur	⌚ Zeit	Zustand	
 <p><b>NOMEATBALLS</b> 78657 2,0 KG KTN</p>	Dampf (Konvektomat)	-	10 Minuten	TK	<b>A la Köttbullar, in Tomatensauce oder gebraten - vielfältige Anwendungsmöglichkeiten.</b>
	In Sauce heißlegen	-	10 Minuten		
 <p><b>NOBRÄTWURST</b> 78667 2,16 KG KTN</p>	Pfanne / Grill	mittlere Hitze	Bis sie rundum goldbraun gebraten sind	Aufgetaut / TK	<b>Kann auch „á la Weißwurst“ in Bouillon heißgelegt werden.</b>
 <p><b>NOHOTDOG</b> 78725 2,1 KG KTN</p>	Konvektomat oder Wasserbad (mit Folie)	90% Dampf	10 Minuten	TK	<b>Ausgepackt auch auf Heißluft regenerierbar.</b>
	Konvektomat	Heißluft 160°C	10 Minuten		
 <p><b>LITTLE WILLIES</b> 78665 1,9 KG KTN</p>	Pfanne / Grill	mittlere Hitze	4-5 Minuten	Aufgetaut	<b>Besonders lecker mit Hellmann's Yellow Mustard.</b>
	Pfanne / Grill	mittlere Hitze	6-7 Minuten	TK	
 <p><b>NOSCHNITZEL</b> 90700 1,8 KG KTN</p>	Pfanne	mittlere Hitze	4-5 Minuten	Aufgetaut	<b>Mit frischer Zitrone verfeinern.</b>
	Pfanne	mittlere Hitze	6-7 Minuten	TK	
 <p><b>RAW NOMICENCE</b> 26856 2,0 KG KTN</p>	<b>Zubereitung:</b> Für die Weiterverarbeitung das Raw NoMince auftauen. Die Gartemperatur /-zeit ist abhängig vom Endprodukt.				<b>Kann wie gewohnt zu allen bekannten Gerichten aus Hackfleisch weiterverarbeitet werden.</b>
 <p><b>NOPEPPERONI</b> 33222 3,0 KG KTN</p>	<b>Zubereitung:</b> Für die Weiterverarbeitung die NoPepperoni auftauen. Die NoPepperoni muss vor dem Verzehr erhitzt werden. Die Gartemperatur /-zeit ist abhängig vom Endprodukt.				<b>Für eine optimale Bräunung der Scheiben, diese mit etwas Öl bestreichen.</b>

**BESUCHE DIE WEBSITE**  
ufs.com/thevegetarianbutcher



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.