

PlantMade

Möglicherweise bist du bereits Flexitarier, konntest dich aber bisher noch nicht damit identifizieren?



Die Unentschlossenen

Flexitarier sind die Zaungäste der Ernährung. „In der Nahrung flexibel“, könnte ihr Wahlspruch sein. Prinzipiell essen sie alles, versuchen aber als „Alltagsvegetarier“ den Fleischkonsum möglichst gering zu halten. Die Bratwurst, die für echte Vegetarier und Veganer tabu ist, darf sich der gemeine Flexitarier also guten Gewissens schmecken lassen, ohne gegen seinen Ernährungskodex zu verstoßen.

Unser The Vegetarian Butcher hält die Fleischwelt intakt, bereitet unseren Flexitarischen Gast natürlichen Fleisch-Geschmack, eine verblüffende ähnliche Fleisch-Textur und Farbe mit nützliche Nährstoffen auf pflanzlicher Basis.

Wir möchten, aus pflanzlichen Zutaten mit dir leckere, sexy lebendige und kompromisslose Komponenten vorbereiten um diese in ein kreatives Pflanzliches Chaos auf dem Teller zu finalisieren.



Das Ziel von deiner Flexitarischen Küche:

Knorr Future 50 Foods, pflanzliche Eiweißprodukte und komplexe Kohlenhydrate wie Vollkornprodukte oder Hülsenfrüchte bilden die Grundlage deiner Speisekarte. Da Flexitarier beim Essen auf nichts verzichten und offen für vegane Ersatzprodukte sind, gilt für dich, du kannst dich so kreativ ausleben wie schon lange nicht mehr. 20.000 Pflanzenraten wollen von dir Entdeckt und deinen Gästen verspeist werden.



Was erwartet dich in der MasterClass unseres Pflanzlichen Chaos:

- Knorr Future 50 Foods und unseres PlantMade Zutatenkorb
- Die Basis des pflanzlichen Fleischersatz
- Die Grundbasis von Veganen Saucen & Suppen
- Die Basis von veganen Kaltsaucen
- Die Basis für Vegane Dessert
- In der Basis ein Veganer Grund Mise en place
- Kulinarische Ideen die im Grund Vegan sind, aber auch das Flexitarische zulassen
- Einsatz von diesen Küchengeräten: Kombidämpfer, Chiller, Kühl-Tiefkühl, Herd, Vakuumier
- Moderne Convenience-Mise en place aus dem Hause Unilever Food Solutions & Langnese
- Garungsarten im Mise en place Schritt
- Garungsarten während der Service Zeit

Was mit einer Handvoll Signature-Gerichte in der Culinary Fachberatung begann, hat sich in den letzten 2 Jahren zu einer Reiffolge von mehreren hundert Gerichten entwickelt, die unsere Außenwirkung heute prägen.

Fazit – Deine Flexitarischen Ideen nimmt dir keiner mehr:

Wenn du wirklich auf deinen Körper hörst, besteht kein Zweifel daran, dass Ausgewogenheit tatsächlich viel besser schmeckt. Eine Ausgewogene Abwechslung – pflanzliches Essen – ist in der Tat noch schmackhafter als konventionelle Küche.



Wir freuen uns auf dich, komm zu uns in den Chefmanship Centre nach Hamburg, oder wenn der Weg zu weit ist nimm digital an der MasterClass teil.



Für dich ist einer der 12 physischen Plätze reserviert oder auch einer der 23 Plätze an deinem digitalen Endgerät.

Melde dich bitte für diese Terminoptionen an:

09.03.2022 / 11.05.2022 / 06.07.2022 / 12.10.2022 / 16.11.2022

Start 10.00 Uhr Ende 15.00 Uhr

Unilever Deutschland GmbH, Neue Burg 1, 20457 Hamburg

Hier geht es zur Anmeldung: [Unsere Masterclasses \(unileverfoodsolutions.de\)](https://unileverfoodsolutions.de)

