



THE  
VEGETARIAN  
BUTCHER™

# JETZT FLEXITARISCHE ZUSATZUMSÄTZE SICHERN



Entdecke unsere veganen  
Fleischalternativen für Burger, Bolo & Co.

SACRIFICE NOTHING  
AUF NICHTS VERZICHTEN



## 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 Alternativen. Sein Ziel: keine Alternativen wie Tofu oder Gemüse-Burger, sondern echte „Fleischnachfolger“, deren Geschmack sowie Textur Rind-, Schweinefleisch und Poulet 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 VEGANE VIELFALT

Unser gesamtes The Vegetarian Butcher  
Sortiment ist vegan

## 2 BREITES 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 KEIN VERZICHT

Die Produkte von The Vegetarian Butcher  
überzeugen durch besonders fleischähnlichen  
Geschmack, Textur & Konsistenz.

## 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.

# ERLEBE THE VEGETARIAN BUTCHER

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



**VEGAN CHICKKERIKI  
FILLET SLICES**  
61877  
1,8 KG KTN



**VEGANER BURGER**  
76705  
2,26 KG KTN



**VEGANE HACKBÄLLCHEN**  
63742  
2,0 KG KTN



**VEGANER PANIERTER  
BURGER**  
10326  
1,8 KG KTN



**VEGANE NUGGETS**  
78471  
1,75 KG KTN



**VEGANES GEHACKTES**  
20429  
2,0 KG KTN



**VEGANER BURGER**  
80553  
2,4 KG KTN



**VEGANES SCHNITZEL**  
21946  
1,8 KG KTN



**VEGANES GESCHNETZELTES**  
22155  
1,75 KG KTN



**HEUTE NOCH BESTELLEN**  
ufs.com

# FLEXITARISMUS WIRD ZUM MAINSTREAM

The Vegetarian Butcher trifft den Zeitgeist

Mehr als die Hälfte der Schweizer\*innen

**60%**

bezeichnen sich mittlerweile als Flexetarier\*innen\*.  
Im Vergleich: **1%** Veganer\*\* / **5%** Vegetarier\*innen\*\*

Was sind Flexitarier\*innen?

Fleischliebhaber mit Gewissensbissen.  
Sie versuchen vermehrt auf Fisch & Fleisch zu verzichten, lieben aber den Geschmack von Fleisch.

Warum werden pflanzenbasierte Alternativen zu tierischen Produkten immer beliebter?\*

- #1 Klima und Umwelt
- #2 Gesundheit
- #3 Tierwohl
- #4 Abwechslung / kulinarische Vielfalt

Fleischlose Gerichte oder Gerichte mit Fleischersatzprodukten sind nicht nur für Veganer\*innen und Vegetarier\*innen!\*\*\*

**89%**

aller pflanzenbasierten Mahlzeiten werden von Fleischliebhaber\*innen gegessen.

## JEDES MENÜ BRAUCHT PFLANZENBASIERTE HAUPTGERICHTE!

Denn sie ziehen neue und kaufkräftige Gäste an und sichern so Zusatzumsatz.

Quellen:

\* Coop Plantbased Food Report 2022

\*\* SwissVeg 2022: Anteil der Vegetarier und Veganer an der Gesamtbevölkerung in der Schweiz von 2015 bis 2022

\*\*\* Euromonitor Nielsen, Ipsos, Kantar (globale Daten)

Jetzt  
Zusatzumsätze  
sichern



## 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 Poulet 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 geringerem Verbrauch natürlicher Ressourcen. Wenn wir die "Nahrungskette" um ein Glied verkürzen, indem wir von Fleisch auf die pflanzlichen Fleischalternativen umsteigen, während wir gleichzeitig unsere geliebten Fleischtraditionen erhalten, gewinnen alle: Fleischliebhaber, die Umwelt, die Tiere und die weltweite Lebensmittelversorgung! Mit jeder verarbeiteten Packung unserer Vegan Chickeriki Chunks können wir bspw. ein Poulet aus der Nahrungskette befreien.

### Die Nahrungskette zu verkürzen hilft übrigens auch unserem Planeten



Vergleich  
Umwelteinfluss von  
Vegan Raw Burger  
vs. Rindfleisch Patty



### So viele Tiere haben wir letztes Jahr gerettet.



674 Rinder



227.043 Poulets



2694 Schweine

# NO CHICKERIKI FILLET SLICES BAGUETTE



## Zutaten

### Baguette:

- 5 Stk. French-Baguette
- 700g Vegan Chickieriki Fillet Slices - The Vegetarian Butcher
- 200g Hellmann's Vegan Mayonnaise
- 300g Tomaten, in Scheiben
- 200g Blattsalat, gerüstet
- 100g Zwiebeln, rot, eminciert

### BBQ Ketchup:

- 240g Hellmann's Tomato Ketchup
- 70g CARTE D'OR Dessert Topping Waldfrucht
- 15g Paprikapulver, geräuchert
- 3g Sambal Olek
- 7g KNORR PROFESSIONAL® Würzpaste Curry
- Salz und Pfeffer

## Zubereitung

- Baguettes halbieren und längs aufschneiden.
- Auf der Innenseite grillieren.
- BBQ Ketchup Zutaten gut miteinander vermischen.
- Sandwiches zusammensetzen.



# COCOS-CURRY

mit Vegan Chickeriki Chunks



## Zutaten

5cl	Sesamöl
800g	Vegan Chickeriki Chunks
2l	Kokosmilch
500g	Kichererbsen
300g	rote Linsen
200g	Zwiebelwürfel
20g	Knorr Professional Knoblauch Paste
60g	Knorr Professional Curry Paste
5 cl	Knorr Prof. flüssige Bouillon Gemüse
50g	Palmzucker
2cl	Limettensaft
5cl	KNORR Ketjap Manis
300g	Pack Choi
300g	wilder Brokkoli
200g	Shiitake Pilze

## Zubereitung

### Curry:

Sesamöl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauchpaste darin andünsten. Chunks begeben und kurz mitschwenken  
Curry Paste begeben gut unterrühren  
Mit Coconut Milk auffüllen  
Kichererbsen und Linsen begeben und kurz aufkochen.  
Mit flüssiger Gemüse Bouillon, Palmzucker, Limettensaft und Ketjap Manis abschmecken  
ca. 15 Minuten ziehen lassen

### Garnitur:

Gemüse im heissen Sesamöl sautieren, dass sie noch Biss haben, anschliessend abschmecken.



Hier geht's zu  
mehr Rezepten!





# PREMIUM BURGER ITALIAN STYLE



## Zutaten

10 Stck. The Vegetarian Butcher  
Vegan Raw Burger  
10 grosse Scheiben Ciabatta  
n.G. Öl  
250 g Hellmann's Vegan Mayo  
20 g KNORR Mise en Place Basilikum

## Garnitur

400 g Cherrytomaten  
n.G. Olivenöl  
100 g Baby Blattspinat  
Basilikum

## Zubereitung

- Hellmann's Vegan Mayo mit KNORR Mise en Place Basilikum verrühren
- Cherrytomaten mit Olivenöl marinieren und 3 Stunden bei 50 °C im Ofen halb trocknen
- Vegan Raw Burger ohne Öl bei mittlerer Hitze zubereiten
- Ciabatta in Öl goldbraun braten
- Alle Zutaten zu einem Burger zusammenbauen



Hier geht's zu  
mehr Rezepten!



# CRISPY CHICKERIKI SANDWICH



## Zutaten

20 Stück	The Vegetarian Butcher Vegan Crispy Chickeriki 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 Mise en Place Gartenkräuter

## Zubereitung

- Die Vegan Crispy Chickeriki Burger nach Zubereitungsempfehlung erhitzen
- Für die Sauce Hellmann's Vegan Mayo mit KNORR Mise en Place Gartenkräuter verrühren
- Alle Zutaten zu einem Sandwich zusammenbauen



Hier geht's zu  
mehr Rezepten!





# VEGAN CHICKERIKI FILLET SLICES

Vegane Streifen Typ Poulet 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 (Oliogastro Bratcreme verwenden)	180°C Combi	3-6 Minuten
Pfanne	mittlere Hitze	5-7 Minuten



Ideale Zutat für deine veganen Salate  
oder Sandwichkreationen.



# VEGAN RAW BURGER

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



## 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.



# VEGAN BURGER

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



## Zutaten

Trinkwasser, 35% Pflanzenproteinbasis (Trinkwasser, SOJAEIWEISS, WEIZENGLUTEN, SOJASCHROT, Stärke (mit WEIZEN)), pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps, in veränderlichen Gewichtsanteilen), Zwiebeln, Stärke, Verdickungsmittel (Methylcellulose, verarbeitete EucheumaAlgen), Zitrusfaser, natürliche Aromen, Speisesalz, Kartoffelprotein, Dextrose, Gewürze, Hefeextrakt, Flohsamenschalen, Kokosfett, GERSTENMALZEXTRAKT, Säuerungsmittel (Milchsäure), Kaliumchlorid, Kräuter, schwarzes Karottensaftkonzentrat, Vitamin B12.

Kann Spuren von ROGGEN, HAFER, EI, SELLERIE und SENF enthalten.

## Nährwertangaben (pro 100 g)

Energie	740 kJ / 180 kcal	Ballaststoffe	7 g
Fett	11 g	Eiweiss	11 g
davon gesättigte Fettsäuren	3 g	Salz	1,1 g
Kohlenhydrate	4,9 g	Eisen	4,4 mg**
davon Zucker	0,8 g	Vitamin B12	0,47 µg****

## Zubereitung

✕ Regenerationsart	🌡 Temperatur	⌚ Zeit
Konvektomat (Oliogastro Bratcreme verwenden)	180°C	6-8 Minuten Aufgetaut 10-12 Minuten TK
Pfanne	mittlere Hitze	3-5 Minuten Aufgetaut 6-8 Minuten TK
Warmhalten in Sauce / Bouillon	80°C	—

\*\* 31% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr  
\*\*\* 19% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr



**Mag etwas Dampf bei der Zubereitung.**



# VEGAN CRISPY CHICKERICKI 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	175°C	4 Minuten
Pfanne: TK	mittlere Hitze	7 Minuten
Konvektomat: TK (Oliogastro Bratcreme verwenden)	200°C	6 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-Knoblauch-Sauce.



# VEGAN CHICKERIKI 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 (Oliogastro Bratcreme verwenden)	200°C	7 Minuten

\* 32% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr  
\*\* 20% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr



Hellmann's Vegan Mayo  
oder Ableitungen.





# VEGAN CHICKERIKI CHUNKS

Veganes Geschnetzeltes auf Soja-Basis angereichert mit Vitamin B12. Tiefgekühlt. Reich an Protein. Eisenquelle.

Das Soja stammt ausschliesslich aus Europa



## 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 (mit etwas Oliogastro Bratcreme vermischen)	175°C	6 Minuten
Pfanne	mittlere Hitze	3 Minuten
In Sauce	Sauce aufkochen	Vegan Chickeriki Chunks dazu geben und komplett durchgaren

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



Passend dazu sind auch unsere veganen Saucen.





# 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 und komplett durchgaren
Pfanne	mittlere Hitze	10 Minuten

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



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



# VEGAN MINCED BALLS

Vegane Hackbällchen auf Soja-Basis angereichert mit Vitamin B12 und Eisen.  
Tiefgekühlt. Reich an Protein. Eisenquelle.



## Zutaten

48% Pflanzenproteinbasis (Trinkwasser, SOJAEIWEISS, WEIZENGLUTEN, SOJASCHROT, Stärke (mit WEIZEN)), Trinkwasser, Rapsöl, Stärke, Verdickungsmittel (Methylcellulose, verarbeitete Eucheuma-Algen), WEIZENGLUTEN, SOJAEIWEISS, HAFERFASER, Hefeextrakt, natürliche Aromen, Gewürze, Speisesalz, Branntweinessig / Weingeistessig, Zwiebeln, Flohsamenschalen, Säuerungsmittel (Citronensäure, Apfelsäure, Milchsäure), GERSTENMALZEXTRAKT, Säureregulator (Kaliumacetat), Kaliumchlorid, Kräuter, schwarzes Karottensaftkonzentrat, Vitamin B12.

Kann Spuren von Sellerie und Senf enthalten.

## Nährwertangaben (pro 100 g)

Energie	535 kJ / 134 kcal	Ballaststoffe	5,9 g
Fett	5,5 g	Eiweiss	13 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g	Salz	1,1 g
Kohlenhydrate	5,1 g	Eisen	2,3 mg*
davon Zucker	0,6 g	Vitamin B12	0,41 µg**

## Zubereitung

× Regenerationsart	🔥 Temperatur	⌚ Zeit
Konvektomat (Oliogastro Bratcreme verwenden)	180°C	bis sie rundum goldbraun gebraten sind
Pfanne	mittlere Hitze	bis sie rundum goldbraun gebraten sind
Fritteuse	175°C	bis sie rundum goldbraun gebraten sind

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

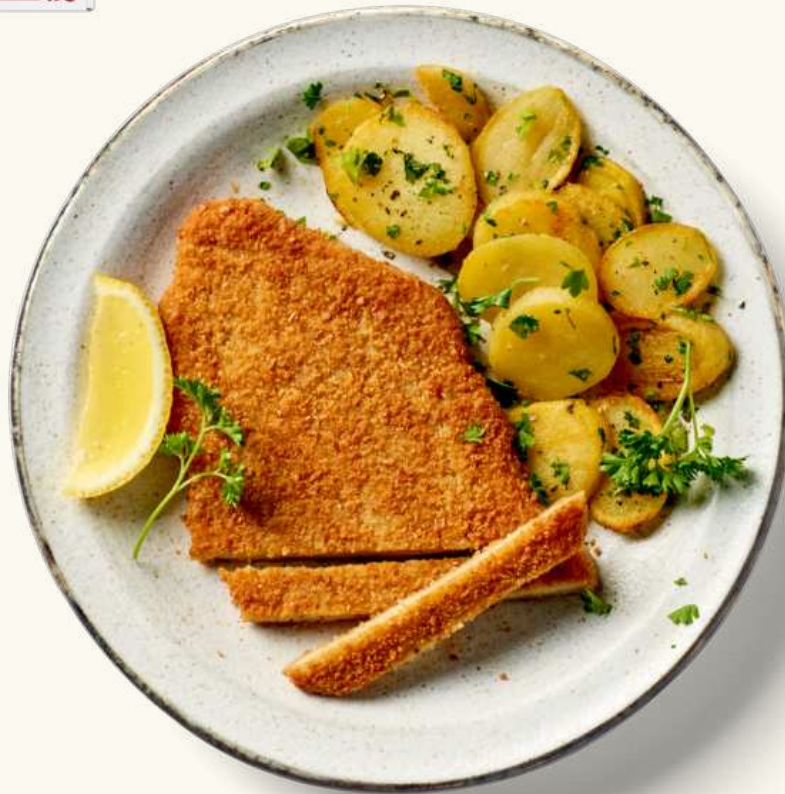


**A la Köttbullar, in Tomatensauce oder gebraten - vielfältige Anwendungsmöglichkeiten.**



# 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:	mittlere Hitze	6-7 Minuten
	Aufgetaut:	mittlere Hitze	4-5 Minuten

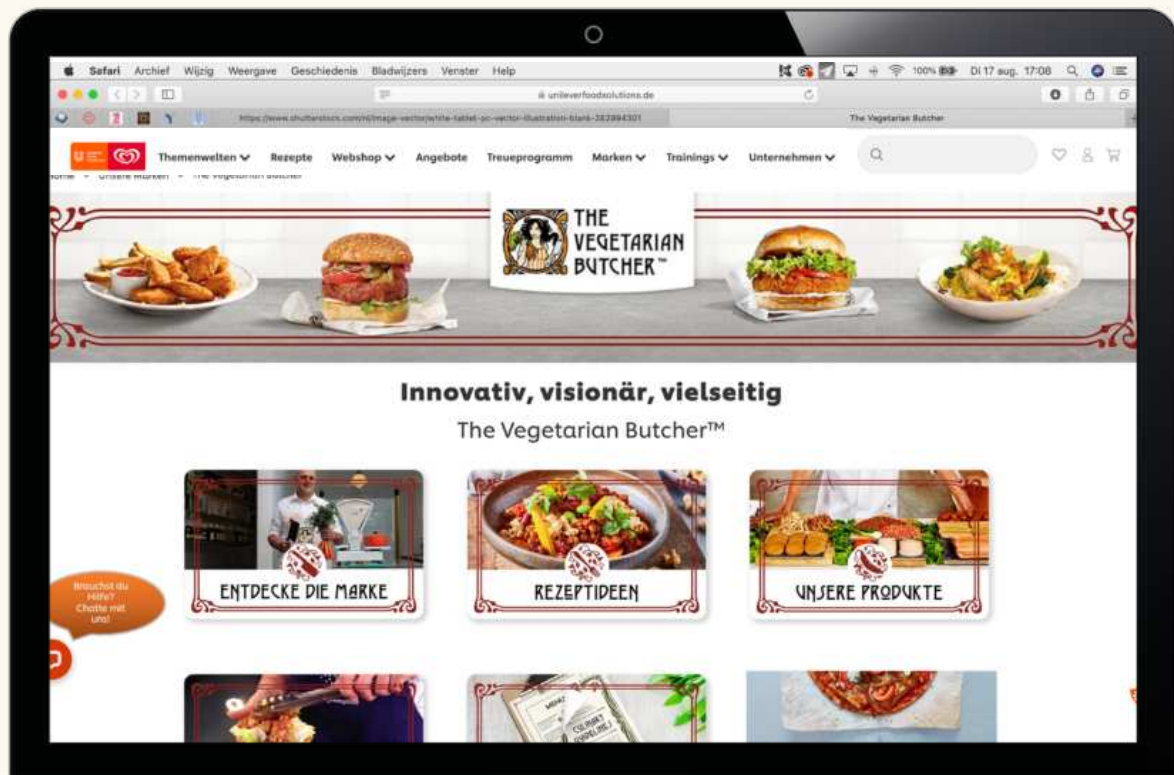
\* 21% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr  
 \*\* 21% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr



Mit frischer Zitrone verfeinern.

# EIN SAUSTARKER PARTNER AN DEINER SEITE

Das meinen wir ernst



Wertvolle Tipps sowie weitere Rezeptideen  
findest du auf unserer Website  
[ufs.com/thevegetarianbutcher](https://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 vertust 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.

## BEISPIELE

Feuriges Chilli sin Carne   
mit NoMince von THE VEGETARIAN BUTCHER™ und Brotbeilage

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

Cevapcici   
mit Vegan Raw Burger 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 das Logo 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. Die Markenbekanntheit von The Vegetarian Butcher ist in den letzten Jahren stark gewachsen. Nutze dieses Potenzial und ziehe durch entsprechende Werbemittel kaufkräftige Kunden an. Die abgebildeten Werbemittel erhältst du über deinen Aussendienstkontakt.



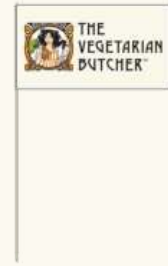
68479129 The Vegetarian Butcher Beach Flag 2021  
VE: 1 Stk



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



68336823 FS TVB Bestecktaschen  
8,5x20cm  
VE: 300 Stk



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

Rückstandslos wieder entfernbarer  
Aufkleber. DIN A6.

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



Kontaktiere deine Unilever Food  
Solutions & Lusso Kontaktperson  
für mehr Information.



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



PLANTMADE



Unilever  
Food  
Solutions

