



THE
VEGETARIAN
BUTCHER™

UNSERE PFLANZENBASIERTEN
NEUHEITEN FÜR BURGER,
BOLOGNESE & CO.

FÜR FLEISCHLIEBHABER,
VON FLEISCHLIEBHABERN.



IMMER BELIEBTER: FLEISCHLOSE GERICHTE

ÜBER

42 MIO

FLEXITARIER

VERZICHTEN WEITESTGEHEND
AUF FLEISCH.*

**ARTGERECHTE
TIERHALTUNG**

IST IHNEN WICHTIG

AUF DER SUCHE NACH

ALTERNATIVEN

UM FLEISCHKONSUM ZU
REDUZIEREN/ ERSETZEN

**& UMWELTBEWUSST
SOZIAL ENGAGIERT**

**ÖKOLOGISCHES
BEWUSSTSEIN**

BEEINFLUSST IHR
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

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 Lösungen aus einer Hand.



VIELSEITIGE KLASSIKER



VEGETARISCHE BRATWURST
78667
2,16 KG KTN



VEGANER BURGER
78726
2,4 KG KTN



VEGETARISCHE HACKBÄLLCHEN
78657
2,0 KG KTN



VEGANE NUGGETS
78471
1,75 KG KTN



VEGANES GESCHNETZELTES
78656
1,75 KG KTN



VEGETARISCHER BURGER
78655
2,4 KG KTN



VEGANES GEHACKTES
78663
2,0 KG KTN



VEGANE WURST
78725
2,1 KG KTN

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 SESAM 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 Prof. Vinaigrette Sesam
200 g	Hellmann's Mayonaise Vegan
200 g	Birnen

Zubereitung

- Burger Patties wie empfohlen zubereiten und mit der BBQ Marinade bestreichen
- Rotkraut mit Sesam Vinaigrette 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
130 g	KNORR Yellow Curry
50 g	KNORR Pang Gang
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



BBQ BURGER MIT SESAM ROTKRAUT, BIRNE
UND MAISWAFFEL



LASAGNE LASAGNE MIT KÜRBIS UND MUNGBOHNEN



COCOS-CURRY MIT CHUNKS



SALAT BOWL



NOBRATWUST

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

Zutaten

67% Sojabasis (Trinkwasser, texturiertes SOJAEIWEISS, WEIZENEIWEISS), Zwiebeln, Rapsöl, EIKLAR*, Aromen, Stärke, Kräuter und Gewürze, Speisesalz, Zucker, Dextrose, Farbstoff (Zuckerulör), 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	Mittlere Stufe	Bis sie rundum goldbraun gebraten sind



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



KANN AUCH „A LA WEISSWURST“ IN
BOUILLON HEISSGELEGT WERDEN

NOCHICKEN BURGER

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

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.

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



**AUCH GEBRATEN LECKER! VORZUGSWEISE
BEI MITTLERER HITZE IN AUSREICHEND
BRATFETT ERHITZEN.**



VEGAN NOCHICKEN NUGGETS

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

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

* 18% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr

** 20% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr



DAMIT DIE NUGGETS SAFTIG BLEIBEN, SIND DIE ZUBEREITUNGSZEITEN NICHT ZU ÜBERSCHREITEN.



NOCHICKEN CHUNKS

Veganes Geschnetzeltes auf Soja-Basis. Reich an Protein. Tiefgekühlt.

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



**DIE NOCHICKEN CHUNKS BENÖTIGEN
AUSREICHEND ÖL IN DER ZUBEREITUNG.**

NOBEEF BURGER

Vegetarischer Burger auf Soja-Basis, angereichert mit Vitamin B12 und Eisen.

Reich an Protein. Tiefgekühlt.

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	—

** 16% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr

*** 15% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr



DER NOBEEF BURGER BENÖTIGT FEUCHTIGKEIT DAMIT ER „SAFTIG“ BLEIBT.

VEGAN NOMINCE

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

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



**DAS NOMINCE BENÖTIGT AUSREICHEND
ÖL BEI DER ZUBEREITUNG.**

VEGAN NOHOTDOG

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

Proteinquelle. Tiefgekühlt.

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	4,5 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



**DEN NOHOT DOG NACH DER ZUBEREITUNG
IM DAMPF KURZ AN EINEN WARMEN ORT
LEGEN. SO BEKOMMT DIE HAUT DEN
TYPISCHEN „KNACK“!**

PFLANZLICH KOCHEN

Mit Unilever Food Solutions.



Wir unterstützen dich dabei: Mit vielfältigen Zutaten, einfachen Zubereitungstechniken und innovativen Ideen. Mit unserem umfangreichen Angebot ist deine Küche voll im Trend.

Alle mit „Vegan“ gekennzeichneten Produkte können für die pflanzliche Ernährung verwendet werden, denn sie enthalten keinerlei Bestandteile tierischen Ursprungs.



Entdecke unser vielfältiges Sortiment und weitere Rezepte auf ufs.com/thevegetarianbutcher



Unilever
Food
Solutions

Wir sind für dich da.



THE
VEGETARIAN
BUTCHER™



www.ufs.com

68367132



Unilever
Food
Solutions

Wir sind für dich da.