



**THE  
VEGETARIAN  
BUTCHER™**



# UNSERE PFLANZENBASIERTEN ALTERNATIVEN FÜR BURGER, BOLOGNESE & CO.

MIT UNSEREN TIPPS GANZ EINFACH ZUBEREITET.



| Produkt  | Regenerationsart                                     | Temperatur      | Zeit                                       | Zustand   |   |
|--|--|-----------------|--|-----------|---|
| <br><b>VEGAN RAW BURGER</b><br>76705<br>2,26 KG KTN           | Pfanne / Grill                                       | mittlere Hitze  | 8-9 Minuten                                | Aufgetaut | <b>Kann auch individuell nachgeformt werden.</b>                                |
|  | Pfanne / Grill                                       | mittlere Hitze  | 12-14 Minuten                              | TK        |   |
| <br><b>VEGAN NOSCHNITZEL</b><br>21946<br>1,8 KG KTN           | Pfanne   | mittlere Hitze  | 4-5 Minuten                                | Aufgetaut | <b>Auch als Schnitzel in einem Sandwich einsetzbar. Mit Zitrone verfeinern.</b> |
|  | Pfanne   | mittlere Hitze  | 6-7 Minuten                                | TK        |   |
| <br><b>VEGAN CHICKERIKI CHUNKS</b><br>22155<br>1,75 KG KTN  | Konvektomat (mit etwas Oliogastro Bratcreme mischen) | 175°C           | 6 Minuten                                  | TK        | <b>Passend dazu unsere veganen Saucen.</b>                                      |
|  | Pfanne   | mittlere Hitze  | 3 Minuten                                  |           |   |
|  | In Sauce   | Sauce aufkochen | Chunks dazu geben und komplett durchgaren  |           |   |
| <br><b>VEGAN CHICKERIKI NUGGETS</b><br>78471<br>1,75 KG KTN | Fritteuse  | 175°C           | 3 Minuten                                  | TK        | <b>Besonders lecker mit Hellmann's Vegan Mayo.</b>                              |
|  | Konvektomat (Oliogastro Bratcreme verwenden)         | 200°C           | 7 Minuten                                  |           |   |
| <br><b>NOMINCE</b><br>20429<br>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                                 |           |   |



[ufs.com/thevegetarianbutcher](https://ufs.com/thevegetarianbutcher)



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.








**THE  
VEGETARIAN  
BUTCHER™**



# UNSERE PFLANZENBASIERTEN ALTERNATIVEN FÜR BURGER, BOLOGNESE & CO.

MIT UNSEREN TIPPS GANZ EINFACH ZUBEREITET.



| Produkt  | Regenerationsart                                   | Temperatur            | Zeit  | Zustand        |   |
|--|--|-----------------------|---|----------------|---|
| <br><b>VEGETARIAN<br/>BURGER</b><br>78655<br>2,4 KG KTN                 | Konvektomat<br>(Oliogastro Bratcreme<br>verwenden) | 180°C Combi 60% Dampf | 6 Minuten   | TK             | Mag etwas Dampf bei der<br>Zubereitung im Ofen.   |
|  | Pfanne   | mittlere Hitze        | 8 Minuten   |                |   |
|  | Warmhalten in Sauce /<br>Bouillon                  | 80°C                  | —   |                |   |
| <br><b>NOBRATWURST</b><br>78667<br>2,16 KG KTN                         | Pfanne / Grill                                     | mittlere Hitze        | Bis sie rundum<br>goldbraun gebraten<br>sind          | Aufgetaut / TK | Kann auch „á la Weisswurst“ in<br>Bouillon erwärmt werden.                                  |
| <br><b>MINCED<br/>BALLS</b><br>63742<br>2,0 KG KTN                    | Konvektomat<br>(Oliogastro Bratcreme<br>verwenden) | 180°C                 | 8 – 10 Minuten  | Aufgetaut      | A la Köttbullar, in Tomatensauce<br>oder gebraten - vielseitige<br>Anwendungsmöglichkeiten. |
|  | Pfanne   | mittlere Hitze        | 3 – 5 Minuten   | Aufgetaut      |   |
|  | In Sauce   | Sauce aufkochen       | Minced Balls dazu<br>geben und komplett<br>durchgaren | Aufgetaut/ TK  |   |
| <br><b>VEGAN CRISPY<br/>CHICKERI<br/>BURGER</b><br>10326<br>1.8KG KTN | Konvektomat<br>(Oliogastro Bratcreme<br>verwenden) | 200°C                 | 6 Minuten   | TK             | Mit einer feinen Ableitung von<br>Vegan Mayo servieren.                                     |
|  | Pfanne   | mittlere Hitze        | 7 Minuten   |                |   |
|  | Fritteuse  | 175°C                 | 4 Minuten   |                |   |
| <br><b>VEGAN CHICKERI<br/>FILLET SLICES</b><br>61877<br>1,8 KG KTN    | Direkter Verzehr                                   |                       |   | Aufgetaut      | Die ideale Zutat für deine<br>veganen Salate oder<br>Sandwichkreationen.                    |
|  | Pfanne   | mittlere Hitze        | 1 – 2 Minuten   | Aufgetaut      |   |
|  |  |                       | 3 – 6 Minuten   | TK             |   |

68367133



Unilever  
Food  
Solutions



LUSSO®

Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.