



Los consumidores veggies han llegado para quedarse

Incluye pizzas vegetarianas y veganas
en tu carta y adáptate a las nuevas
tendencias.

Descubre nuestros productos y compra online en [ufs.com](https://www.ufs.com)



Ayudar. Inspirar. Transformar.



APROVECHA LA OPORTUNIDAD VEGGIE



La pizza es uno de las recetas más versátiles y customizables que existen y han existido. Hay una pizza perfecta para cada habitante del planeta: sobre su masa, toda combinación de ingredientes es imaginable.

Por este motivo, y porque es uno de los platos más amados en todo el mundo, los nuevos ingredientes del universo veggie que te proponemos son una oportunidad de negocio sin precedentes.

Javier Guerra
Chef Unilever Food Solutions

ÍNDICE



1. DESCUBRE LA TENDENCIA VEGGIE	06
2. LOS INGREDIENTES CLAVE DE LAS PIZZAS	12
3. RECETAS:	
• LAS PIZZAS CLÁSICAS EN CLAVE VEGGIE.....	28
• PIZZAS GOURMET, BRUSCHETTAS Y CALZONES	36
4. TU PIZZA A LA VISTA.....	46





DESCUBRE LA TENDENCIA VEGGIE

Los veggies han llegado para quedarse y cada vez son más. Lejos de ser una tendencia, o una moda pasajera, el universo que une a veganos, vegetarianos y flexitarianos se expande, y esto tiene una repercusión enorme en todos los negocios del sector de la restauración y de la hostelería.





El mundo de la alimentación está cambiando

Más y más comensales se preocupan por lo que comen. Nuevas propuestas llenan los restaurantes: Platos veganos, vegetarianos o menús flexitarianos son ya una parte fundamental de la carta de cualquier restaurante. No solo se trata de cuidarnos a nosotros, sino también de cuidar el planeta en el que vivimos.

5M

de consumidores veggies adultos en España.

66%

de los consumidores han probado productos a base de proteína vegetal**, en el último año.

x2

el número de restaurantes que se han sumado a la tendencia veggie*, en los últimos años.

60%

de los flexitarianos adoptan una dieta flexitariana para prevenir y cuidar su salud.

*Fuente: LANTER PAPERS. The Green Revolution 2021, entendiendo la expansión de la ola veggie.

**Fuente: Financial food 2021.

Veganos, flexitarianos y vegetarianos, ¿quiénes son?

En la etiqueta veggie cabe todo el mundo. Todos somos “veggies” en cierto modo. Solo nos hace falta hacer un clic y tomar consciencia de la relación que se establece entre lo que comemos, cómo se produce y qué efectos tiene en nuestro organismo.

Motivos para adoptar un estilo de vida veggie*:



Por motivos éticos y animalistas



Por la sostenibilidad



Por motivos de salud

*Fuente: LANTER PAPERS. The Green Revolution 2019, entendiendo la expansión de la ola veggie.

¿Qué necesidades o preferencias tienen?



- 🌿 Prefieren **productos orgánicos** o de Km 0.
- 🌿 Que todo sea **“sin”**.
- 🌿 La pasión por **los superalimentos**.
- 🌿 **Suplementación vitamínica**.



Vegetarianos

- 🌿 Dieta basada en **productos de origen vegetal**.
- 🌿 Consumen algunos productos derivados de los animales como **lácteos, huevos o miel**.
- 🌿 Sustituyen la carne, pescado, aves y mariscos por opciones como las **legumbres, el tofu, seitán**, etc.



Flexiterianos

- 🌿 Semi-vegetarianos.
- 🌿 Consumen **productos animales de manera puntual**.
- 🌿 Aumento del **consumo de vegetales y proteínas de origen vegetal**.



Veganos

- 🌿 **Eliminan completamente el consumo de carne, pescado, lácteos, huevos y miel** de su alimentación.
- 🌿 **Dieta 100% vegetal** en la que los vegetales, frutas, legumbres, semillas y frutos secos juegan un papel principal.
- 🌿 No es solo una dieta, **es un estilo o filosofía de vida** que busca evitar el sufrimiento, maltrato y muerte de los animales.



LOS INGREDIENTES CLAVE DE LAS PIZZAS

Pero para que una pizza pueda llamarse como tal, hay tres elementos indispensables: la masa, el tomate, el queso y los diferentes ingredientes que la integran. Sin ellos, una pizza es otra cosa.

Conscientes de ello, Unilever Food Solutions te ofrece ingredientes y recetas de calidad, para que explores el campo de las Pizzas Veganas y Vegetarianas, y puedas convertirte en un especialista en la materia.

Además, te aportamos ingredientes 100% de origen vegetal para los amantes de la carne: The Vegetarian Butcher





La masa

Aunque la masa de pizza no suele estar hecha con ingredientes de origen animal, el público vegano es muy sensible con la calidad de las harinas.

Con una buena harina de fuerza ecológica y sin refinar, podrás llevar tus pizzas veggie a la excelencia. A continuación, te explicamos cómo:

- 🌿 210 g de agua.
- 🌿 4 cucharadas de aceite de oliva.
- 🌿 1 cucharadita de sal marina.
- 🌿 300 g de harina de fuerza.
- 🌿 6 g de levadura seca de panadería.

Mezclar todos los ingredientes en un bol, con el agua tibia, dejar reposar 30 minutos y estirar.



La salsa de tomate

Con la versatilidad que permite la salsa de tomate, combina y realza los sabores de los ingredientes de tu pizza veggie.

Para 1 litro:

- 🌿 180 g de Pomodoro Knorr.
- 🌿 800 ml de agua fría.

Mezclar con una varilla en un bol y listo.





El mundo de los quesos

Hacer queso de calidad es toda una aventura. Además, un buen queso le da a la pizza una personalidad única.

Por otro lado, es una de las materias primas que más aprecian los vegetarianos y los flexitarianos.

“Quesos” veganos

No contienen ingredientes de origen animal. Los “quesos” veganos comerciales están elaborados, principalmente, con **grasa o aceite de coco, almidón de patata y harina de arroz o altramuz.**

Si estás pensando en hacer tu propio “queso”, debes saber que sus ingredientes principales suelen ser los **frutos secos como almendras o anacardos, o bien semillas, como las de girasol** y que, además, para conseguir ese **punto ácido-lácteo** de forma natural, se suele utilizar rejuvelac, una bebida elaborada a partir de granos de trigo fermentado.

Propiedades de los “quesos” veganos

Las propiedades de cada “queso” vegano dependerán de los ingredientes con los que esté elaborado: leches vegetales o frutos secos, semillas y demás ingredientes naturales que añadamos para la textura y el sabor.

- Los “quesos” veganos los pueden consumir tanto las personas que realizan dietas **veganas, como los intolerantes a la lactosa o con alergia a la proteína de la leche.**
- La mayoría aporta energía** en forma de hidratos de carbono de bajo índice glucémico y **proteína de origen vegetal** de alta calidad.
- Aportan nutrientes muy interesantes** en las dietas veganas y vegetarianas
- No contienen grasa saturada de origen animal y son recomendables para **dietas bajas en colesterol**, ya que la mayor parte están hechos a base de **grasas saludables.**





Diferentes bases para pizzas

Con la salsa Bechamel y Primerbas, mezcladas en frío, podrás realizar salsas blancas para pizzas, como carbonaras, setas, curry, pestos... Te mostramos a continuación como preparar una de ellas.

Base de salsa de setas

- 180 g de bechamel en frío Knorr.
- 800 ml de agua fría.
- 40 g Primerba de Setas y Champiñones.

Mezclar todos los ingredientes con una varilla en un bol y listo.



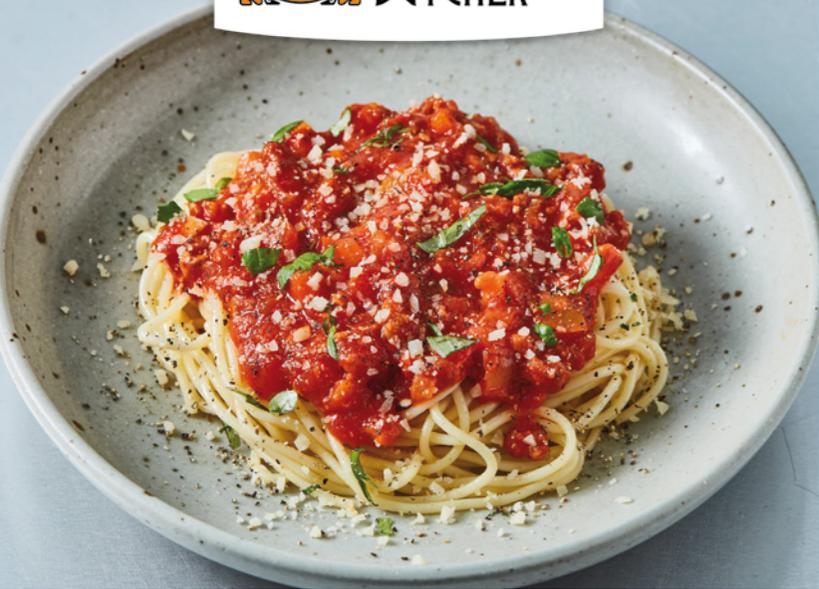
THE VEGETARIAN BUTCHER™



Únete al movimiento de The Vegetarian Butcher

Muchos chefs se están dando cuenta de que las proteínas de origen vegetal no son un substitutivo de la carne, sino una alternativa para ofrecer sabores y texturas nuevas.

- Portfolio completo:** Carne 100% vegetariana elaborada por amantes de la carne para amantes de la carne: Hamburguesa NoTernera, NoHot dog, NoPollo, NoCarne picada y Nuggets NoPollo.
- Productos 100% vegetarianos:** Elaborados a partir de soja no modificada genéticamente.



-  **Fácil de preparar:** Diseñados y elaborados por chefs para chefs, con el objetivo de que el método de preparación sea como el utilizado para preparar platos de carne animal.
-  **Nutrición:** Valores nutricionales parecidos a los de la carne con proteína vegetal de alta calidad, más fibra y menos grasas saturadas.
-  **Apoyo culinario:** Un completo equipo disponible para ayudarte a desarrollar una oferta culinaria 100% vegetariana en tu establecimiento.

"Tan jugoso como el pollo, más tierno que el cerdo y vegetal"

JAAP KORTEWEG, FUNDADOR DE THE VEGETARIAN BUTCHER

¡Descubre la amplia gama de The Vegetarian Butcher!

HAMBURGUESA CRISPY **NO**POLLO



- Tierna y jugosa por dentro.
- Crujiente rebozado.
- Excepcional sabor estilo "pollo".
- Perfecta para los amantes del pollo.

HAMBURGUESA CRUDA **NO**TERNERA



- Textura y un sabor inmejorables, que imitan la experiencia del consumo de carne.
- Apariencia cruda, tierna por dentro y crujiente por fuera.
- Sin comprometer sabor ni textura.

NOPOLLO



- El **NO**POLLO es la obra maestra de The Vegetarian Butcher.
- ¡Sensacional sabor y ternura!
- Perfectas en todo tipo de recetas típicas con pollo.

NOHOTDOG



- Un clásico reinventado: El HotDog.
- Elaborado con una base de proteína vegetal.
- La combinación perfecta entre sabor tradicional e innovación.

ALBÓNDIGAS **NO**CARNE



- Gran jugosidad.
- Ideales para cocinar directamente en salsa.
- Perfectas para combinar con: pasta, patatas fritas, arroz o pan.
- Apto para vegetarianos.

NUGGET **NO**POLLO



- Totalmente veganos y tan deliciosos como los originales, como todos nuestros productos.
- ¡Sírvelos con cualquier salsa para dippear y disfrútalos!

NOCARNE PICADA



- Tan versátil como la carne picada y además vegana.
- Fácil de utilizar, puede ser añadida a cualquier salsa directamente.
- ¡El complemento ideal para lasañas, boloñesas o pizzas!



Los productos con este logo son veganos, todos los demás productos son vegetarianos.



Todos nuestros productos se distribuyen en congelado y se han congelado mediante proceso IQF (Individually Quick Frozen - Ultracongelados individualmente)

Métodos de preparación

HAMBURGUESA CRUDA NOTERNERA



Permite planchado o parrilla al gusto.



Permite regeneración en horno 120°C, 5 minutos.



Permite regeneración en microondas 600W, 30 segundos.

NOPOLLO



Permite salteados en sartén, planchas o parrilla.



Permite horneados hasta 200°C, 10 minutos max.

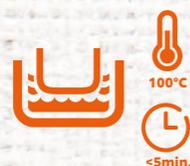


Permite regeneración en horno y microondas.



Permite mezclados en salsa y rellenos, tanto fríos como calientes.

NOHOT DOG



Cocción a baño maría por encima de 100°C, no más de 5 minutos.

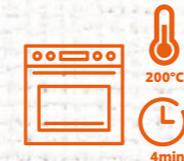


Permite planchado o parrilla al gusto.



Permite regeneración en horno 120°C, 5 minutos.

HAMBURGUESA CRISPY NOPOLLO



Al Horno Combi: Sobre una rejilla, durante 4 minutos a 200°C.



Freír con 2 cucharadas de aceite durante 3 minutos por cada lado a fuego medio-bajo.



A la freidora freír durante 2 minutos.

NOCARNE PICADA



Hornear/regenerar con calor y humedad/vapor a no más de 150°C.

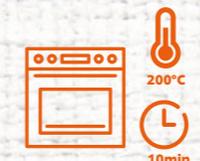


Saltear en sartén hidratando con caldo, salsas o agua.



No freír.

NUGGETS NOPOLLO



Preparación en horno a temperatura 200°C con aceite spray, no más de 10 minutos.



Frito en freidora a temperatura de 180°C o superior sin descongelar.



Fácil de regenerar después de frito en horno a 100°C.



También compatible regeneración en microondas después de frito, 600w, 30 segundos.

ALBÓNDIGAS NOCARNE



Al Horno Combi: Pintarlas con un poco de aceite y poner en el horno.



A la sartén freír con poco aceite a baja temperatura.



En Guisos y Salsas, introducirlas en cualquier tipo de salsa, cocinando a fuego medio.



Un sinfín de ingredientes por conocer

Detrás de cada una de tus creaciones, te acompañan ingredientes de alta calidad que hacen que tus pizzas sean auténticas.

Nuestros ingredientes te ayudan a sacar el máximo rendimiento a tus recetas.

Diferentes aplicaciones y formatos diseñados para satisfacer todas las necesidades de tu negocio.

Primerbas Knorr

Mezcla de diferentes plantas aromáticas conservadas en aceite



Salsa Barbacoa Knorr

100% americana



Gama Asiática Knorr

El auténtico sabor asiático de forma fácil con Knorr



Salsas para Pasta Knorr

Sorprendente sabor y textura en tan sólo 5 minutos



Salsas de prep. en frío Knorr

Facilita la operativa en cocina



Salsas Knorr Garde d'Or

Salsas líquidas listas para usar



Salsas para Ensalada Hellmann's

Ensaladas más cremosas y llenas de sabor



Ketchup Hellmann's

El clásico de las salsas



Salsas Especiales Casual Food Hellmann's

Sorprendente sabor y textura en tan sólo 5 minutos



Hellmann's Vegana

Con todo el sabor y textura Hellmann's



RECETAS



**LAS PIZZAS
CLÁSICAS EN
CLAVE VEGGIE**





Pizza barbacoa



Ingredientes (2 Pax)

- 1uni Masa de pizza
- 100g Mozzarella picada
- 60g Cebolla roja laminada
- 40g Salsa Pomodoro Knorr
- 50ml Salsa Barbacoa Hellmann's
- 80g The Vegetarian Butcher NoCarne Picada
- 80g The Vegetarian Butcher NoPollo

Elaboración

PARA LA SALSA DE TOMATE (200ml)

- 🌿 Mezclar con una varilla en un bol la **Salsa Pomodoro Knorr** con 160ml de agua fría. Reservar.

PARA LA PIZZA

- 🌿 Cubrir la masa de pizza con la salsa de tomate.
- 🌿 Poner sobre el tomate el queso mozzarella uniformemente y distribuir **The Vegetarian Butcher NoCarne Picada** y el **The Vegetarian Butcher NoPollo** troceado por toda la base, añadir las láminas de cebolla morada y la **Salsa Barbacoa Hellmann's**.
- 🌿 Añadir el orégano y cocinar en el horno a 180°C durante 10 minutos, teniendo previamente el horno precalentado.



Pizza carbonara



Ingredientes (2 Pax)

- 1uni Masa de pizza
- 80g 4 Quesos laminado
- 80g Setas portobello laminadas
- 2g Nuez moscada
- 1g Pimienta
- 25g Cebolla caramelizada
- 60g Salsa Bechamel en Frío Knorr
- 100g The Vegetarian Butcher NoPollo

Elaboración

PARA LA SALSA CARBONARA VEGETARIANA (260ml)

- 🌿 Mezclar con una varilla en un bol la **Salsa Bechamel en Frío Knorr** con 200ml de agua fría. Añadir la cebolla caramelizada y la nuez moscada. Reservar.

PARA LA PIZZA

- 🌿 Cubrir la masa de pizza con la bechamel.
- 🌿 Poner sobre el tomate el mix de 4 quesos uniformemente y distribuir el **The Vegetarian Butcher NoPollo** troceado por toda la base, añadir las láminas de setas portobelo y la pimienta.
- 🌿 Cocinar en el horno a 180°C durante 10 minutos, teniendo previamente el horno precalentado.





Pizza hawaiana



Pizza césar



Ingredientes (2 Pax)

- 1uni Masa de pizza
- 100g Piña Rodajas
- 40g Maíz Dulce
- 100g Mozzarella Picada
- 2g Orégano
- 40g Salsa Pomodoro Knorr**
- 100g The Vegetarian Butcher NoPollo**

Elaboración

PARA LA SALSA DE TOMATE (200ml)

- 🌿 Mezclar con una varilla en un bol la **Salsa Pomodoro Knorr** con 160ml de agua fría. Reservar.

PARA LA PIZZA

- 🌿 Cubrir la masa de pizza con la salsa de tomate.
- 🌿 Poner sobre el tomate el queso mozzarella y distribuir los trozos de piña el maíz dulce y los trozos de **The Vegetarian Butcher NoPollo** (troceándolos un poco más).
- 🌿 Añadir el orégano y cocinar en el horno a 180°C durante 10 minutos, teniendo previamente el horno precalentado.



Ingredientes (2 Pax)

- 1uni Masa de pizza
- 60g Tomate seco
- 40g Rúcula
- 100g 4 Quesos laminado
- 25g Queso Parmesano rallado
- 2g Orégano
- 40g Salsa Pomodoro Knorr**
- 100g The Vegetarian Butcher NoPollo**
- 50ml Salsa para Ensalada César Hellmann's**

Elaboración

PARA LA SALSA DE TOMATE (200ml)

- 🌿 Mezclar con una varilla en un bol la **Salsa Pomodoro Knorr** con 160ml de agua fría. Reservar.

PARA LA PIZZA

- 🌿 Cubrir la masa de pizza con la salsa de tomate.
- 🌿 Poner sobre el tomate el mix de 4 quesos y distribuir los trozos de tomate seco, el queso parmesano y los trozos **The Vegetarian Butcher NoPollo**. Añadir la rúcula y el orégano y hornear a 180° C durante 10 minutos, teniendo previamente el horno precalentado.
- 🌿 Una vez fuera del horno, salsear con la **Salsa para Ensalada César Hellmann's** al gusto.





Pizza cheeseburger



Pizza kebab



Ingredientes (2 Pax)

- 1uni Masa de pizza
- 100g Queso Cheddar laminado
- 60g Mozzarella picada
- 60g 4 Quesos laminado
- 2g Orégano
- 40g Salsa Pomodoro Knorr**
- 3uni The Vegetarian Butcher Hamburguesa Cruda NoTenera**

Elaboración

PARA LA SALSA DE TOMATE (200ml)

- 🌿 Mezclar con una varilla en un bol la **Salsa Pomodoro Knorr** con 160ml de agua fría. Reservar.

PARA LA PIZZA

- 🌿 Cubrir la masa de pizza con la salsa de tomate.
- 🌿 Poner sobre el tomate el queso mozzarella y distribuir las 6 mitades de **The Vegetarian Butcher Hamburguesa Cruda NoTenera** colocando encima de cada mitad, una rodaja de tomate y una lámina de cheddar.
- 🌿 Añadir el orégano y cocinar en el horno a 180°C durante 10 minutos, teniendo previamente el horno precalentado.



Ingredientes (2 Pax)

- 1uni Masa Pizza
- 80g 4 Quesos laminado
- 40g Tomate cherry
- 40g Cebolla morada
- 30g Maíz dulce
- 30g Pimiento rojo laminado
- 40g Salsa Pomodoro Knorr**
- 100g The Vegetarian Butcher NoPollo**
- 40ml Salsa para Ensalada Yogur Hellmann's**
- 40ml Salsa Brava Hellmann's**

Elaboración

PARA LA SALSA DE TOMATE (200ml)

- 🌿 Mezclar con una varilla en un bol la **Salsa Pomodoro Knorr** con 160ml de agua fría. Reservar.

PARA LA PIZZA

- 🌿 Cubrir la masa de pizza con la salsa de tomate.
- 🌿 Poner sobre el tomate el mix de 4 quesos y distribuir los trozos de **The Vegetarian Butcher NoPollo**, añadir la cebolla morada y el maíz dulce. Añadir la **Salsa para Ensalada Yogur Hellmann's** y **Salsa Brava Hellmann's**
- 🌿 Cocinar en el horno a 180°C durante 10 minutos, teniendo previamente el horno precalentado.



RECETAS



**PIZZAS
GOURMET,
BRUSCHETTAS
Y CALZONES**





Pizza mac&cheese

Ingredientes (2 Pax)

- 1uni Masa de pizza
- 80g 4 Quesos laminado
- 60g Pasta de tiburón pequeño
- 2g Orégano
- 40g Salsa Pomodoro Knorr**
- 80ml Salsa Queso Gouda Garde d'Or**
- 80g The Vegetarian Butcher NoCarne Picada**

Elaboración

PARA LA SALSA DE TOMATE (200ml)

- 🌿 Mezclar con una varilla en un bol la **Salsa Pomodoro Knorr** con 160ml de agua fría. Reservar.

PARA EL MAC&CHEESE (300g)

- 🌿 Mezclar en un bol la pasta tiburón, la **Salsa Queso Gouda Garde d'Or** y **The Vegetarian Butcher NoCarne Picada**.

PARA LA PIZZA

- 🌿 Cubrir la masa de pizza con la salsa de tomate.
- 🌿 Poner sobre el tomate la mezcla de Mac&Cheese y cubrir con el mix de 4 quesos.
- 🌿 Añadir el orégano y cocinar en el horno a 180°C durante 10 minutos, teniendo previamente el horno precalentado.



Pizza de NoPollo, mostaza y miel

Ingredientes (2 Pax)

- 1uni Masa de pizza
- 80g Mozzarella rallada
- 50g Chalotas
- 50g Brócoli
- 50g Tomate cherry
- 40g Salsa Pomodoro Knorr**
- 80g The Vegetarian Butcher NoPollo**
- 60ml Salsa para Ensalada Mostaza y Miel Hellmann's**

Elaboración

PARA LA SALSA DE TOMATE (200ml)

- 🌿 Mezclar con una varilla en un bol la **Salsa Pomodoro Knorr** con 160ml de agua fría. Reservar.

PARA LA PIZZA

- 🌿 Cubrir la masa de pizza con la salsa de tomate.
- 🌿 Poner sobre el tomate el queso mozzarella y distribuir los trozos de **The Vegetarian Butcher NoPollo**, añadir las chalotas, el brócoli y los tomates cherry en mitades. Añadir la **Salsa para Ensalada Mostaza y Miel Hellmann's**.
- 🌿 Cocinar en el horno a 180°C durante 10 minutos, teniendo previamente el horno precalentado.





Pizza de NoPollo al teriyaki



Ingredientes (2 Pax)

- 1uni Masa de pizza
- 60g Mozzarella rallada
- 50g Cebolla morada
- 80g 4 Quesos laminado
- 10g Sésamo blanco
- 40g Salsa Pomodoro Knorr
- 100g The Vegetarian Butcher NoPollo
- 60ml Salsa Teriyaki Knorr

Elaboración

PARA LA SALSA DE TOMATE (200ml)

- ☞ Mezclar con una varilla en un bol la **Salsa Pomodoro Knorr** con 160ml de agua fría. Reservar.

PARA LA PIZZA

- ☞ Cubrir la masa de pizza con la salsa de tomate.
- ☞ Poner sobre el tomate el queso mozzarella y distribuir los trozos de **The Vegetarian Butcher NoPollo**, previamente mezclados con la **Salsa Teriyaki Knorr** y el sésamo blanco. Añadir la cebolla morada laminada y el mix 4 quesos.
- ☞ Cocinar en el horno a 180°C durante 10 minutos, teniendo previamente el horno precalentado.



Pizza de NoHot Dog y queso de cabra



Ingredientes (2 Pax)

- 1uni Masa de pizza
- 100g Mozzarella rallada
- 70g Tomate seco laminado
- 50g Cebolla caramelizada
- 100g Queso de cabra
- 2g Orégano
- 40g Salsa Pomodoro Knorr
- 2uni The Vegetarian Butcher NoHot Dog

Elaboración

PARA LA SALSA DE TOMATE (200ml)

- ☞ Mezclar con una varilla en un bol la **Salsa Pomodoro Knorr** con 160ml de agua fría. Reservar.

PARA LA PIZZA

- ☞ Cubrir la masa de pizza con la salsa de tomate.
- ☞ Poner sobre el tomate el queso mozzarella y distribuir los trozos de **The Vegetarian Butcher NoHot Dog**, disponemos el queso de cabra en láminas y encima colocamos la cebolla caramelizada. Añadir la láminas de tomate seco y el orégano.
- ☞ Cocinar en el horno a 180°C durante 10 minutos, teniendo previamente el horno precalentado.





Pizza chilli, nachos & meat



Ingredientes (2 Pax)

- 1uni Masa de pizza
- 100g 4 Quesos laminado
- 70g Chili beans
- 100g Nachos
- 3g Cebollino seco
- 40g Salsa Pomodoro Knorr**
- 60ml Salsa Queso Gouda Garde d'Or**
- 120g The Vegetarian Butcher NoCarne Picada**

Elaboración

PARA LA SALSA DE TOMATE (200ml)

- 🌿 Mezclar con una varilla en un bol la **Salsa Pomodoro Knorr** con 160ml de agua fría. Reservar.

PARA LA PIZZA

- 🌿 Cubrir la masa de pizza con la salsa de tomate.
- 🌿 Poner sobre el tomate el mix de 4 quesos y distribuir los trozos de **The Vegetarian Butcher NoCarne Picada** (reservamos la mitad). Ponemos los nachos de forma concéntrica dejando un hueco en el centro que rellenaremos con la **Salsa Queso Gouda Garde d'Or**. Poner sobre los nachos el resto del **The Vegetarian Butcher NoCarne Picada** y el cebollino picado.
- 🌿 Cocinar en el horno a 180°C durante 10 minutos, teniendo previamente el horno precalentado.



Meat lollypops pizza



Ingredientes (2 Pax)

- 1/4uni Masa de pizza
- 60g Mozzarella
- 70g Cebolla morada
- 100g Setas portobello
- 2g Orégano
- 2uni Torta de maíz
- 40g Salsa Pomodoro Knorr**
- 120g The Vegetarian Butcher NoPollo**

Elaboración

PARA LA SALSA DE TOMATE (200ml)

- 🌿 Mezclar con una varilla en un bol la **Salsa Pomodoro Knorr** con 160ml de agua fría. Reservar.

PARA LA PIZZA

- 🌿 Cubrir la masa de pizza con la salsa de tomate.
- 🌿 Poner sobre el tomate la mozzarella y los trozos de **The Vegetarian Butcher NoPollo**. Añadir las setas portobello laminadas, la cebolla morada y el orégano. Enrollar la pizza como si fuera un brazo de gitano y cortar en 6 rodajas. Pinchar cada rodaja con un palillo largo para que conserve su forma.
- 🌿 Cocinar en el horno a 180°C durante 10 minutos, teniendo previamente el horno precalentado.





Bruschetta meat lovers



Calzone boloñesa



Ingredientes (2 Pax)

- 1 uni Rebanada de bruschetta
- 3g Cebollino seco
- 40g Mozzarella
- 60g 4 Quesos laminado
- 40g Chalotas
- 60g Tomate cherry
- 50g Mozzarella
- 25g Rúcula
- 4g Ajo en polvo
- 20g Salsa Pomodoro Knorr**
- 100g The Vegetarian Butcher NoCarne Picada**

Elaboración

PARA LA SALSA DE TOMATE (100ml)

- 🌿 Mezclar con una varilla en un bol la **Salsa Pomodoro Knorr** con 80ml de agua fría. Reservar.

PARA LA PIZZA

- 🌿 Cubrir la rebanada de bruschetta con la salsa de tomate.
- 🌿 Poner sobre el tomate el mix de 4 quesos y distribuir los trozos de **The Vegetarian Butcher NoCarne Picada**, añadir las chalotas, los tomates cherry en mitades, el cebollino seco y el ajo en polvo. Terminar con las hojas de rúcula y la mozzarella.
- 🌿 Cocinar en el horno a 180°C durante 10 minutos, teniendo previamente el horno precalentado.



Ingredientes (2 Pax)

- 1 uni Masa de pizza fresca
- 60g Mozzarella
- 60g Queso feta
- 2g Orégano
- 40g Salsa Pomodoro Knorr**
- 100g The Vegetarian Butcher NoCarne Picada**

Elaboración

PARA LA SALSA BOLOÑESA (360ml)

- 🌿 Mezclar con una varilla en un bol la **Salsa Pomodoro Knorr** con 160ml de agua fría, el **The Vegetarian Butcher NoCarne Picada** y el queso feta troceado. Reservar.

PARA LA PIZZA

- 🌿 Sobre la masa fresca de pizza estirada rellenar con la salsa boloñesa cubriendo tan sólo el primer semicírculo. Cerrar como si fuera una empanadilla, perforando con un tenedor uniformemente para evitar que salgan bultos al hornear. Decorar con tomate, queso feta y orégano.
- 🌿 Cocinar en el horno a 180°C durante 10 minutos, teniendo previamente el horno precalentado.





Tu pizza a la vista

La tendencia veggie ya es una realidad. Cada vez más comensales se suman al consumo de productos de origen vegetal sin dejar de lado el disfrute que significa comer una buena hamburguesa o una buena pizza. No dejes pasar la oportunidad e incluye en tu oferta unas pizzas veganas y vegetarianas.

Te contamos aquí unos cuantos tips que te pueden ser de ayuda a la hora de organizar tu zona de pizzería y que sea un reclamo para tus clientes.

El orden es tu aliado

Si tu zona de pizzería está a la vista de los comensales, tenla siempre bien limpia y organizada y señalizada. Esto dará seguridad a los clientes para acercarse, ver el show cooking y dejarse seducir por tu oferta. Recuerda que una imagen vale más que mil palabras.

Haz que tu show cooking luzca como nunca

Ver como cocinan el plato delante de los comensales es un reclamo en sí, y en un córner de pizzas aún más. Ver a los pizzeros trabajar la masa, añadir los ingredientes que le acabas de pedir o la entrada de la pizza en el horno. Por esto, tener todos los ingredientes a la vista para que puedan escoger sin problemas siempre será bueno para rentabilizar tu oferta.

Que tus pizzas veggies sean innovadoras y con productos de temporada

No contienen grasa saturada de origen animal y son recomendables para dietas bajas en colesterol, ya que la mayor parte están hechos a base de grasas saludables.

Trata las pizzas veggies como una de las especialidades de tu carta

Publicita tu oferta de pizzas veganas y vegetarianas en todos los soportes de comunicación que puedas, cuanta más gente las conozca, más rentabilidad le sacarás a tu propuesta.



Encuentra tus recetas e inspiración
en **www.ufs.com**

www.ufs.com

☎ 902 101 543

informacion.foodsolutions@unilever.com



Unilever
Food
Solutions



Ayudar. Inspirar. Transformar.