





Descubre la carne del futuro.

GUÍA CULINARIA

Los productos de The Vegetarian Butcher están hechos a base de proteína vegetal y se parecen mucho a la carne de origen animal. Sin embargo, hay algunas diferencias que queremos que conozcas. Por eso hemos creado esta guía, para asegurarnos de que puedas ajustar tus platos de siempre a nuestros productos. Por supuesto, puedes aplicar tus pautas de seguridad alimentaria habituales a todos los productos de The Vegetarian Butcher.

 @Vegebutcher_es

 thevegetarianbutcher_es



HAMBURGUESA NOTERNERA

Siete veces más sostenible que la original y deliciosamente tierna. Juzgada como la "Mejor Hamburguesa Vegetariana" por la Autoridad del Consumidor Holandesa.

Caja de 2,4kg con 30 hamburguesas de 80gr



NOPOLLO

Nuestro NOPOLLO es la obra maestra de The Vegetarian Butcher. ¡Sensacional sabor y ternura! Perfecto en todo tipo de recetas típicas con pollo.

Caja de 1,75kg



NOHOT DOG

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

Caja 2,1kg con 28 salchichas de 75gr



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!

Caja de 2kg



NUGGETS NOPOLLO

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

Caja de 1,75kg con aprox. 97 piezas



NOBRATWURST

¡El primer NOBRATWURST holandés vegetariano! Con un toque picante y tan jugoso como su homónimo alemán. Explosión de sabor para tu parrilla.

Caja 2,16kg con 27 salchichas de 80gr



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 (Individual Quick Frozen-Ultracongelados Individualmente)



NO POLLO

PREPARACIÓN

A la sartén: Freír el NoPollo en aceite por ambos lados a temperatura media hasta que coja un tono tostado.

Barbacoa/Parrilla: Pintar con aceite el NoPollo y asar a la parrilla hasta que coja un tono tostado.

Salsas y Guisos: Añadir el NoPollo a la salsa o al guiso al final de su preparación.
Apto para recalentar

MÁXIMO TIEMPO DE MANTENIMIENTO	FRITO EN SARTÉN	BARBACOA/PARRILLA	SALSAS Y GUIOS
Baño María/Plato de frotamiento (90°C)	30 min.	30 min.	3 horas*
Cabina de calor/Horno (90°C)	30 min.	30 min.	3 horas*
Lámpara de Calor/ Buffet	30 min.	30 min.	3 horas*

*Hasta 3 horas o según el criterio del chef.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Consumir antes de 2-3 días después de descongelar el producto. Mantener siempre refrigerado. Calentar siempre antes de servir, aunque se sirva en frío. Rendimiento: 1kg se mantiene después de ser cocinado.

PRESENTACIÓN

Con el curry, en sopas, en guisos, en ensaladas y en formato brocheta para barbacoas. También como plato principal o snack.



HAMBURGUESA NOTERNERA

PREPARACIÓN

A la sartén: Freír la Hamburguesa NoTernera en aceite por ambos lados a media temperatura hasta que coja un tono dorado.

Barbacoa/Parrilla: Pintar la Hamburguesa NoTernera con aceite y asar a la parrilla hasta que coja un tono dorado.

Al Horno Combi: Pintar la Hamburguesa NoTernera con aceite y poner en el horno hasta que esté totalmente cocinada.

MÁXIMO TIEMPO DE MANTENIMIENTO	FRITO EN SARTÉN	BARBACOA/PARRILLA	FREIDORA	HORNO COMBI
Baño María/Plato de frotamiento (90°C)	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.
Cabina de calor/Horno (90°C)	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.
Lámpara de Calor/ Buffet	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Consumir antes de 2-3 días después de descongelar el producto. Mantener siempre refrigerado. Calentar siempre antes de servir, aunque se sirva en frío. Rendimiento: 1kg se mantiene después de ser cocinado.

PRESENTACIÓN

Servir como una hamburguesa en un panecillo con todo tipo de toppings. También como plato principal acompañado de patatas fritas y ensalada.



NO CARNE PICADA

PREPARACIÓN

Salsas y Guisos: Añadir la NoCarne Picada a la salsa o al guiso al final de su preparación. Apta para recalentar.

A la sartén: Freír la NoCarne Picada en aceite a media temperatura durante 2-3min.

Al Horno Combi: Pintar con aceite la NoCarne Picada y poner en el horno hasta que esté completamente hecha o coja un tono tostado.

MÁXIMO TIEMPO DE MANTENIMIENTO	SALSAS Y GUIOS	SARTÉN	HORNO COMBI
Baño María/Plato de frotamiento (90°C)	3 horas*	60 min.	60 min.
Cabina de calor/Horno (90°C)	3 horas*	60 min.	60 min.
Lámpara de Calor/ Buffet	3 horas*	60 min.	60 min.

*Hasta 3 horas o según el criterio del chef.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Consumir antes de 2-3 días después de descongelar el producto. Mantener siempre refrigerado. Calentar siempre antes de servir, aunque se sirva en frío. Rendimiento: 1kg se mantiene después de ser cocinado.

PRESENTACIÓN

Servir en salsas de tomate, boloñesas y chili sin carne. También en tartas saladas, wraps o ensaladas.



NOHOT DOG

PREPARACIÓN

Sous-Vide (al vacío): Poner el NoHot Dog en una bolsa de plástico y sumergir en agua a 90°C durante 10 minutos.

Al vapor en un Horno Combi: Poner el NoHot Dog en una bolsa de plástico y cocinar completamente al vapor a 90°C durante 10 minutos.

Con aire caliente en un Horno Combi: Poner el NoHot Dog directamente al horno a 180°C durante 6 minutos.

Barbacoa/Parrilla: Pintar el NoHot Dog con aceite y asar ambos lados a la parrilla hasta que coja un tono tostado.

MÁXIMO TIEMPO DE MANTENIMIENTO	SOUS-VIDE (AL VACÍO)	HORNO COMBI	BARBACOA/PARRILLA
Baño María/Plato de frotamiento (90°C)	3 horas*	60 min.	60 min.
Sous-Vide (90°C)	3 horas*	N/A	N/A
Cámara de calor/Horno (90°C)	3 horas*	60 min.	60 min.
Lámpara de Calor/ Buffet	3 horas*	60 min.	60 min.

*Hasta 3 horas o según el criterio del chef.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Consumir antes de 2-3 días después de descongelar el producto. Mantener siempre refrigerado. Calentar siempre antes de servir. Rendimiento: 1kg se mantiene después de ser cocinado.

PRESENTACIÓN

Cualquier tipo de preparación que se pueda aplicar a un Hot Dog tradicional también es aplicable a nuestro NoHot Dog.



NUGGETS NOPOLLO

PREPARACIÓN

A la freidora: Freír a 180°C durante 3 o 4 minutos hasta que coja un tono tostado.

A la sartén: Freír los Nuggets de NoPollo en aceite por ambos lados a temperatura media hasta que cojan un tono tostado.

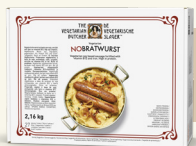
MÁXIMO TIEMPO DE MANTENIMIENTO	FREIDORA	SARTÉN		
Baño María (sin tapa)/ Lámpara de calor (90°C)	15 min.	15 min.		

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Consumir antes de 2-3 días después de descongelar el producto. Mantener siempre refrigerado. Calentar siempre antes de servir, aunque se sirva en frío. Rendimiento: 1kg se mantiene después de ser cocinado.

PRESENTACIÓN

Servir como una hamburguesa en un panecillo con todo tipo de toppings. También como plato principal



NOBRATWURST

PREPARACIÓN

A la sartén: Freír el NoBratwurst, preferiblemente descongelado, en aceite a temperatura media hasta que coja un tono tostado.

Al Horno Combi: Aliñar el NoBratwurst con un poco de aceite y poner en el horno hasta que esté completamente hecho o coja un tono tostado.

Barbacoa/Parrilla: Pintar con aceite el NoBratwurst. Asar a la parrilla hasta que coja un tono dorado.

MÁXIMO TIEMPO DE MANTENIMIENTO	FRITO EN SARTÉN	HORNO COMBI	BARBACOA/PARRILLA
Baño María/Plato de frotamiento (90°C)			
Cabina de calor/Horno (90°C)			
Lámpara de Calor/ Buffet			

*Hasta 3 horas o según el criterio del chef.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Consumir antes de 2-3 días después de descongelar el producto. Mantener siempre refrigerado. Calentar siempre antes de servir. Rendimiento: 1kg se mantiene después de ser cocinado.

PRESENTACIÓN

Servir en un panecillo con chucrut, y mostaza/ ketchup. También con patatas asadas o en un goulash.