



Descubre la carne del futuro.

GUÍA CULINARIA

Los productos de The Vegetarian Butcher están elaborados 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 CRUDA **NOTERNA**

La mejor opción para hackear el consumo de la hamburguesa de ternera tradicional. Con una textura y sabor excepcionales que seducirán hasta a los amantes de la carne y, sobre todo, a los chefs.

Caja de 2,26Kg con 20 hamburguesas de 113g



NOCARNE PICADA

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

Caja de 2kg



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



NUGGETS NOPOLLO

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

Caja de 1,75kg con aprox. 97 piezas



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



ALBÓNDIGAS NOCARNE

Albóndigas vegetarianas a base de soja y trigo, con hierro y vitamina B12 y ricas en proteínas. Fácil preparación tanto en sartén, horno o directamente en salsa.

Caja 2,0kg con aprox. 118 uds.



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)



HAMBURGUESA CRUDA NO TERNERA

PREPARACIÓN

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

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

Al Horno Combi: Pintar la Hamburguesa cruda NoTerнера 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. Producto crudo, cocinar siempre antes de servir. Mantiene su jugosidad después de cocinada siempre bajo una fuente de calor (baño maría, armario caliente, lámpara de calor).

PRESENTACIÓN

Servir como una hamburguesa en un panecillo con todo tipo de toppings. También como plato principal acompañada de patatas fritas y ensalada. Posibilidad de dar el punto de cocción deseado al ser un producto crudo.



NOCARNE 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. Se recomienda hidratar la NoCarne picada previamente con un poco de agua o caldo para que no se seque excesivamente.

MÁXIMO TIEMPO DE MANTENIMIENTO	SALSAS Y GUISOS	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. Se puede utilizar directamente como topping en pizzas, brochetas, salteados o como relleno en sándwiches o bocadillos.



NOPOLLO

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. Apta para recalentar

MÁXIMO TIEMPO DE MANTENIMIENTO	FRITO EN SARTÉN	BARBACOA/PARRILLA	SALSAS Y GUISOS
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 salsas (curry, teriyaki, agridulces, sweet chilis... etc.) en sopas, en guisos, en ensaladas y también en formato brocheta para barbacoas y salteados. Otra opción es servir como plato principal o snack.



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.

Al horno: Utilizar Spray de aceite y hornear a 180°C durante 5 minutos.

MÁXIMO TIEMPO DE MANTENIMIENTO

FREIDORA

SARTÉN

HORNO

Baño María (sin tapa)/
Lámpara de calor
(90°C)

30 min.

30 min.

30 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. Troceado también se puede utilizar como proteína para ensaladas tipo César.



NOHOT DOG

PREPARACIÓN

Sous-Vide (al vacío): Cocinar el NoHot Dog en su envase de plástico sumergiéndolo en agua a 90°C durante 10 minutos.

Al vapor en un horno Combi: Cocinar al vapor en su propio envase de plástico a 90°C durante 10 minutos.

Con aire caliente en un Horno Combi: Quitar el envase de plástico del NoHot Dog y hornear a 180°C durante 6 minutos.

Barbacoa/Parrilla: Retirar el envase de plástico y pintar el NoHot Dog con aceite, asar ambos lados de 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. Troceado también es aplicable a recetas frías como ensaladas y rellenos de sándwiches o bocadillos. También para recetas calientes, se puede servir en pizzas, brochetas o salteados.



ALBÓNDIGAS NO CARNE

PREPARACIÓN

A la sartén: Freír las Albóndigas NoCarne, preferiblemente descongeladas, con poco aceite a baja temperatura hasta que cojan un tono tostado uniforme.

Al Horno Combi: Pintar las Albóndigas NoCarne con un poco de aceite y poner en el horno hasta que estén completamente hechas o cojan un tono tostado.

En Guisos y Salsas: Introducir directamente las Albóndigas NoCarne en cualquier tipo de salsa (tomate, carne vegui, al vino, etc...), cocinando a fuego medio hasta su total cocción.

MÁXIMO TIEMPO DE MANTENIMIENTO

FRITO EN SARTÉN

HORNO COMBI

GUIOS/SALSAS

Baño María/Plato de frotamiento (90°C)

1 hora**

1 hora**

3 horas *

Cabina de calor/Horno (90°C)

1 hora**

1 hora**

3 horas *

Lámpara de Calor/
Buffet

1 hora**

1 hora**

3 horas *

*Hasta 3 horas o según el criterio del chef. ** Hasta 1 hora o según el criterio del chef.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

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

PRESENTACIÓN

Ideales para cocinar directamente en cualquier tipo de guiso o salsas vegetarianas. También simplemente horneadas o fritas acompañadas de puré y algún tipo de salsa de tomate, de carne vegui, o frutos rojos. Como guarnición de pasta boloñesa e incluso como componente de un bocadillo.