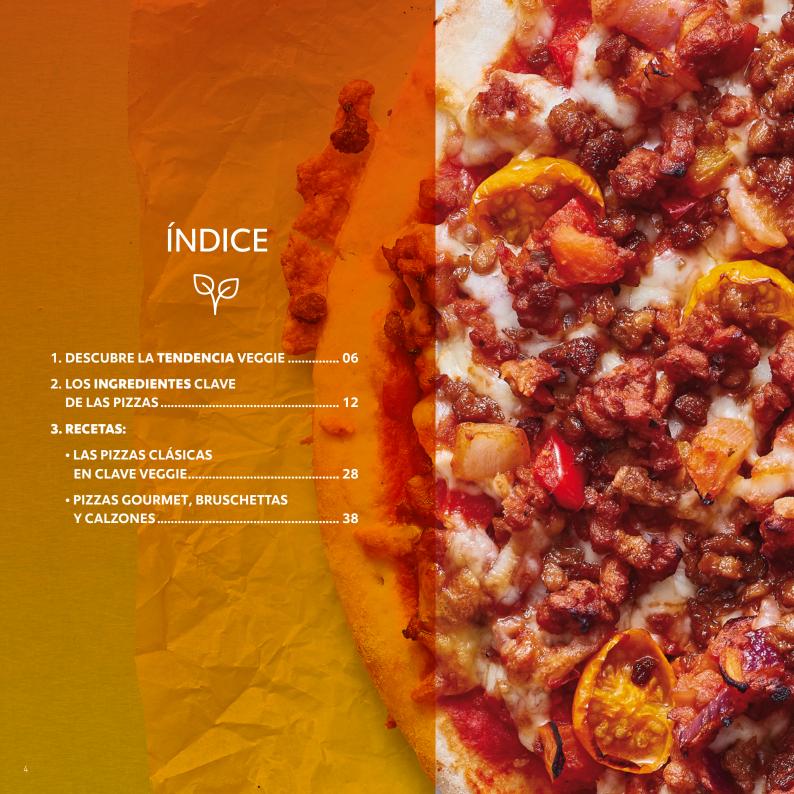


Incluye pizzas vegetarianas y veganas en tu carta y adáptate a las nuevas tendencias.













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.

4M

50%

de consumidores veggies adultos en España.

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

x2

67%

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

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

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.



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

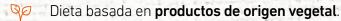
¿Qué necesidades o preferencias tienen?



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







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.



Semi-vegetarianos.

Consumen productos animales de manera puntual.

Aumento del consumo de vegetales y proteínas de origen vegetal.



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.

Hacen extensible su forma de pensar, a todos los aspectos de su vida, por ejemplo, vestimenta y cosmética.



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









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.

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:

QP

180 g de Pomodoro Knorr.

90

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. ¿Quién no ha soñado con esa porción con queso cremoso y fundido?

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.







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.

Descubre la amplia gama de The Vegetarian Butcher

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 lasagnas, bolognesas o pizzas!

HAMBURGUESA NOTERNERA



- Siete veces más sostenible que la original.
- La HAMBURGUESA NOTERNERA es deliciosamente tierna.
- Juzgada como la "Mejor Hamburguesa Vegetariana" por la Autoridad del Consumidor Holandesa.









NOPOLLO



- El NOPOLLO es la obra maestra de The Vegetarian Butcher.
- •¡Sensacional sabor y ternura!
- Perfectas en todo tipo de recetas típicas con pollo.

NUGGETS NOPOLLO



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

NOHOT DOG



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

NOBRATWURST



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



Métodos de preparación

NOCARNE PICADA











Permite plancheado o

NOPOLLO

















Permite salteados en

10 minutos max.

fríos como calientes.

NOHOT DOG















HAMBURGUESA NOTERNERA







NUGGETS NOPOLLO





a temperatura 200°C











descongelar

Fácil de regenerar horno a 100°C.

NOBRATWURST

















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





















1uni Masa de pizza

100g Mozarella 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 préviamente el horno precalentado.



CITCOS (ZTOX)

1uni Masa de pizza

80g 4 Quesos laminado

80g Setas portobello laminadas

2g Nuez moscada

1g Pimienta

60g Salsa Bechamel en Frío

Knorr

25g Primerba Cebolla Dorada

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 Primerba Cebolla Dorada Knorr 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 préviamente el horno precalentado.



1uni Masa de pizza

100g Piña Rodajas

40g Maíz Dulce

100g Mozarella 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 duce 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 préviamente el horno precalentado.



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 préviamente el horno precalentado.

Una vez fuera del horno, salsear con la Salsa para Ensalada César Hellmann's al gusto.



1uni Masa de pizza

100g Queso Cheddar laminado

60g Mozarella picada

60g 4 Quesos laminado

2g Orégano

40g Salsa Pomodoro Knorr

3uni The Vegetarian Butcher Hamburguesa NoTernera

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 NoTernera** 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 préviamente el horno precalentado.



1uni Masa de pizza

60g Mozarella picada

60g 4 Quesos laminado

40g Queso Edam laminado

40g Cebolla morada

30g Pimiento amarillo laminado

30g Pimiento rojo laminado

2g Orégano

40g Salsa Pomodoro Knorr

40ml Ketchup Hellmann's

3uni The Vegetarian Butcher NoHotDog

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 NoHotDog** envueltas en láminas de queso edam de forma concentrica. Añadir la cebolla morada, y los pimientos rojo y amarillo laminados.

Añadir el orégano y cocinar en el horno a 180°C durante 10 minutos, teniendo préviamente el horno precalentado.

Una vez fuera del horno, añadir el Ketchup Hellmann's.



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 Kebab 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 Kebab Hellmann's y Salsa Brava Hellmann's

Cocinar en el horno a 180°C durante 10 minutos, teniendo préviamente el horno precalentado.









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. Reservar.

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 préviamente el horno precalentado.



1uni Masa de pizza

80g Mozarella 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**.



1uni Masa de pizza

60g Mozarella 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**, préviamente mezclados con la **Salsa Teriyaki Knorr** y el sésamo blanco. Añadir la cebolla morada laminada y el mix 4 quesos.



and the second second

1uni Masa de pizza

100g Mozarella rallada

70g Tomate seco laminado

50g Cebolla caramelizada

100g Queso de cabra

2g Orégano

40g Salsa Pomodoro Knorr

2uni The Vegetarian Butcher

NoBratwurst

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 NoBratwurst**, disponemos el queso de cabra en láminas y encima colocamos la cebolla caramelizada. Añadir la láminas de tomate seco y el orégano.



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.



1/4uni Masa de pizza

60g Mozarella

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.



1uni Rebanada de bruschetta

3g Cebollino seco

40g Mozarella

60g 4 Quesos laminado

40g Chalotas

60g Tomate cherry

50g Mozarella

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.



1uni Masa de pizza fresca

60g Mozarella

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.

Encuentra tus recetas e inspiración en www.ufs.com

