



Las hamburguesas veggie están triunfando

Descubre las recetas más succulentas y
sorprende a tus clientes más exigentes.

Descubre nuestros productos y compra online en ufs.com



Ayudar. Inspirar. Transformar.

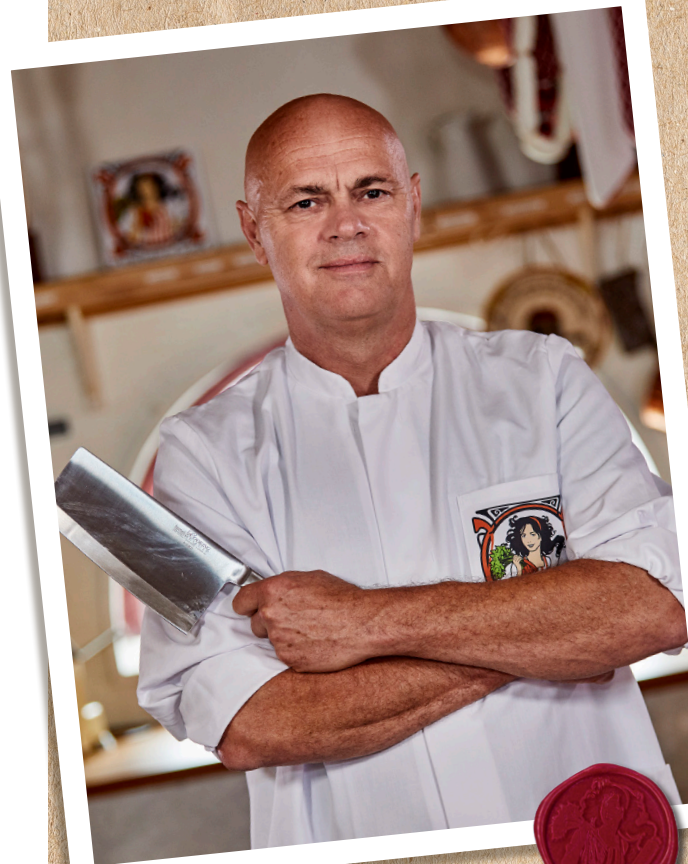
JAAP KORTEWEG

El carnicero vegetariano

Jaap Korteweg es la novena generación de agricultores y padre **fundador de The Vegetarian Butcher**. ¿Cómo alguien, habiendo crecido en una granja entre las vacas de la campiña holandesa, decide convertirse en un carnicero vegetariano?

Cuando la peste porcina se extendió en los Países Bajos, se le preguntó a Jaap si sus cámaras frigoríficas podían ser utilizadas como almacén de los cadáveres. Habiendo sido testigo de este desastre, Jaap decidió convertirse en vegetariano, pero tenía claro que debía encontrar **algo que satisficiera su ansia por la carne animal, sin tener que comer animales**.

“En 1997 mi opinión sobre cómo tratamos a los animales cambió. El sistema falló. **Esa fue la señal de partida de The Vegetarian Butcher**”.



Jaap Korteweg



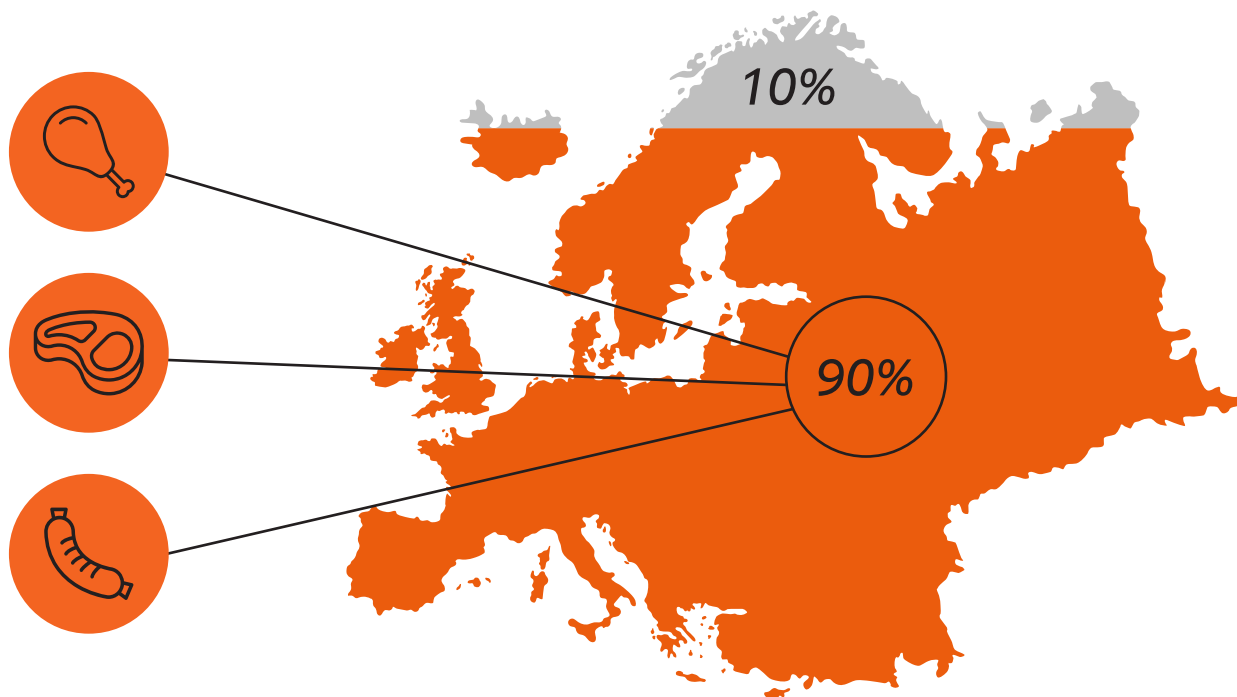


Apúntate a la tendencia veggie

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.**

Las hamburguesas son uno de los platos estrella más demandados por clientes veggies y más fáciles de elaborar. ¡No dejes a nadie fuera y aprovecha la tendencia veggie!





El 90% del consumo europeo de alternativas a la carne lo realizan quienes comen carne con regularidad.*

¡Tenemos que cocinar para amantes de la carne!

*Fuente: LANTERN PAPERS. The Green Revolution 2021.

Las hamburguesas con
la nueva "carne" que
todos querrán probar.



Hamburguesa de NoTenera

Premium a la parrilla



Las hamburguesas a la parrilla o a la barbacoa siempre llaman la atención y desprenden un aroma al que ningún amante de la carne puede resistirse. Combinada con ingredientes que sorprenderán a tus clientes y untada en mayonesa vegana.

¡Prepara la hamburguesa número 1!

Ingredientes

The Vegetarian Butcher Hamburguesa Cruda NoTernera Vegana

10 uds. Pan de hamburguesa

250 ml Hellmann's Vegana sin gluten cubo 2,6L.

200 g Pepino

200 g Tomate verde

100 g Pepinillos

100 g Mezcla de lechugas

100 g Jalapeños

Cebollino

Berros

Preparación

- Cocinar la **Hamburguesa cruda de NoTernera** con poco aceite a fuego medio.
- Calentar el pan de la hamburguesa como de costumbre.
- Untar con la **Hellmann's Vegana** en el interior del pan.
- Terminar la hamburguesa añadiendo todos los demás ingredientes.



Hamburguesa de NoTenera

con queso cheddar vegano



*Incorpora el
queso vegano*

Algo que nunca puede faltar en una hamburguesa es el queso. Incorpora el queso vegano a tus platos para que todo el mundo pueda disfrutar de los platos más clásicos sin renunciar a nada.

¡La clásica que deleitará a tus clientes!

Ingredientes

The Vegetarian Butcher Hamburguesa Cruda NoTernera Vegana

10 uds. Panecillos

10 uds. Láminas de queso cheddar vegano

Hojas de lechuga lavadas

5 uds. Cebolla morada en aros

3 uds. Tomates cortados en rodajas

650 g Knorr Crema de Tomate deshidratada

Hellmann's Vegana sin gluten cubo 2,6L.



Preparación

- Precalentar el horno a 200° C.
- En una sartén, agregar un chorrito de aceite y saltear las **Hamburguesas crudas de NoTernera** hasta que estén bien doradas.
- Poner las hamburguesas en una bandeja de horno y colocar el queso cheddar vegano encima de los panecillos. Poner al horno unos 7-8 minutos. Reservar.
- En la misma sartén, freír los aros de cebolla hasta que estén cocidos y translúcidos. Añadir **Crema de Tomate deshidratada**. Reservar.
- Untar los panecillos con la **Hellmann's Vegana**, poner la lechuga y colocar encima las hamburguesas calientes.
- Agregar rodajas de tomate y las cebollas glaseadas encima. Terminar con la parte superior del panecillo.

Hamburguesa Crispy

NoPollo con salsa curry masala

Transporta a tus clientes a la cocina hindú ofreciéndoles opciones para todos los gustos gastronómicos como esta salsa de curry masala. Fusionar cocinas nunca ha sido tan divertido y sabroso.

¡Aporta sabor extra a tus hamburguesas!

Esta hamburguesa crujiente de Nopollo sorprenderá a tus clientes más exigentes



Ingredientes

PARA LA SALSA

20 ml Aceite

30 g Cebolla tierna picada

½ cucharadita Knorr Salsa Curry Amarillo

150 ml Hellmann's Vegana

PARA LA ENSALADA DE COL

50 g Col cortada en tiras

50 g col lombarda cortada en tiras

30 g Zanahoria cortada en tiras

50 g Piña cortada finamente

1 ud. Cebolla roja, cortada finamente

PARA TERMINAR

**The Vegetarian Butcher Hamburguesa
Crispy Nopollo Vegana**

4 uds. Pan de hamburguesa

Lechuga

Preparación

PARA LA SALSA

- En una sartén pequeña a fuego medio, agregar el aceite y la cebolla picada.
- Sofreír hasta que esté transparente. Añadir la **Salsa Curry Amarillo**, remover y cocinar durante 15 segundos para que suelte su sabor y color.
- Agregar 100 ml de agua y llevar a ebullición. Dejar hervir hasta que se forme una pasta. Enfriar.
- Añadir la pasta a la **Hellmann's Vegana** y mezclar hasta que se integren bien.

PARA LA ENSALADA DE COL

- Mezclar todos los ingredientes en un bol, agregar una cucharada de salsa de mayonesa de curry amarillo y mezclar.
- Sazonar al gusto y reservar.

PARA TERMINAR

- Freír las **Hamburguesas Crispy Nopollo** en una sartén con un poco de aceite hasta que queden doradas y crujientes.
- Tostar en la misma sartén la parte cortada de los panes.
- Untar salsa de mayonesa vegana de curry en los panecillos, añadir lechuga y una cantidad generosa de ensalada de col.
- Colocar las hamburguesas encima de la ensalada de col y añadir de nuevo un poco de ensalada de col y lechuga por encima.



Hamburguesa de NoTenera picante



Con un toque picante para tus clientes más atrevidos... Esta jugosa combinación de ingredientes con el jalapeño y la salsa picante retará a tus clientes valientes y satisfará sus ganas de una buena hamburguesa. **¡Seguro que repiten!**

Ingredientes

10 uds. Panecillos

4 uds. Tomates naranjas en cubos

20 uds. Rodajas de Jalapeño

2 uds. Cebolla roja en cubos

Rúcula y lollo rosso

10 ml Hellmann's Vegana sin gluten cubo 2,6L.

Cilantro picado fino (opcional)

3 uds. Dientes de ajo picados

Tomillo picado

Romero picado

Salsa Picante

Pimentón ahumado

2 kg Patatas fritas frescas gruesas
(13-15 mm) precocidas

**The Vegetarian Butcher Hamburguesa Cruda
NoTernera Vegana**



Preparación

- Mezclar el tomate, la cebolla y los jalapeños. Sazonarlos con un poco de ajo picado, pimienta, sal, vinagre de vino tinto, salsa picante, aceite de oliva y opcionalmente el cilantro.
- Freír la **Hamburguesa cruda de NoTernera** hasta que esté bien dorada. Reservar.
- Marcar los panecillos cortados hasta que queden dorados.
- Untar en los panecillos con la **Hellmann's Vegana**, colocar la lechuga y la hamburguesa. Encima de la hamburguesa, poner la mezcla del primer paso y espolvorear un poco de pimentón ahumado encima.
- Servir con las patatas fritas crujientes y espolvorear las hierbas picadas, el ajo y la sal.

Hamburguesa de NoTenera con aguacate

Con esta hamburguesa tienes ganados a los clientes fans del aguacate, y seguro que son muchos. **Una hamburguesa con ingredientes vegetales muy sabrosos**, una mayonesa vegana que aporta frescor y la nueva “carne”.
¡Lo tiene todo!

*¡Para los fans
del aguacate!*



Ingredientes

10 uds. Panecillos

2 uds. Pimiento rojo en tiras

2 uds. Aguacate en rodajas

2 uds. Aguacate triturado

Zumo de lima y piel rallada de lima

Alfalfa

Rúcula

Hojas variadas de lechuga

**10 ml Hellmann's Vegana sin gluten
cubo 2,6L.**

**The Vegetarian Butcher Hamburguesa
Cruda NoTernera Vegana**



Preparación

- Precalentar una parrilla. Engrasar la parrilla con un poco de aceite y asar el pimiento y el aguacate. Sazonar al gusto con un poco de jugo de limón, pimienta y sal.
- Cortar los panecillos en rebanadas y marcarlos. Reservar.
- Hornear o marcar en la plancha las **Hamburguesas cruda de NoTernera.**
- Mezclar la piel de lima rallada con la **Hellmann's Vegana** y untar en los panecillos.
- Añadir la lechuga y colocar encima la hamburguesa, el aguacate asado, el pimiento y el puré de aguacate.
- Terminar con la parte superior del pan.
- Servir con patatas crujientes de boniato.

Hamburguesa de NoPollo

crujiente y salsa especial



Una hamburguesa muy crujiente y tierna a la vez a la que nadie podrá resistirse. Con una salsa especial vegana de mayonesa de mango, cítricos, menta y pimienta, es ideal para sorprender a tus clientes más fans de las hamburguesas exclusivas.

¡Toma nota!

Ingredientes

PARA LOS NUGGETS DE NOPOLLO

The Vegetarian Butcher Nuggets Nopollo Veganos

PARA LAS VERDURAS

250 g Pepino

250 g Mango

100 g Zanahorias

100 g Lollo Rosso

100 g Lechuga Lollo Bianco

PARA LA SALSA

100 g Puré de mango

10 g Menta fresca

1 g Pimienta coloreada molida gruesa

400 ml Hellmann's Vegana sin gluten cubo 2,6L.

50 ml Aderezo Líquido Cítrico Knorr



Preparación

PARA LOS NUGGETS DE NOPOLLO

- Freír los **The Vegetarian Butcher Nuggets NoPollo.**
- Transferir a una toalla de papel para deshacerse del exceso de grasa.

PARA LAS VERDURAS

- Cortar los pepinos en rodajas finas, los mangos en gajos, las zanahorias en juliana, dividir las lechugas en trozos más pequeños.

PARA LA SALSA

- Mezclar la **Hellmann's Vegana** con el puré de mango, el **Aderezo líquido cítrico**, la menta picada y la pimienta.



INGREDIENTES THE VEGETARIAN BUTCHER



Hamburguesa Crispy NoPollo

“Carne” vegetal elaborada por amantes de la carne para amantes de la carne

- Hamburguesa vegana estilo pollo, cubierta de un crujiente rebozado y tierna y jugosa por dentro. Sorprende a tus comensales amantes del pollo.



Hamburguesa Cruda NoTernera

“Carne” vegetal elaborada por amantes de la carne para amantes de la carne

- 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.



NoPollo

“Carne” vegetal elaborada por amantes de la carne para amantes de la carne

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



NoHotdog

“Carne” vegetal elaborada por amantes de la carne para amantes de la carne

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



INGREDIENTES THE VEGETARIAN BUTCHER



Albóndigas NoCarne

"Carne" vegetal elaborada por amantes de la carne para amantes de la carne

- Jugosas, vegetarianas y perfectas para calentarlas en salsa de tomate y acompañarlas con pasta. ¡Deliciosas con papas fritas, arroz o pan o simplemente como un snack independiente!



Nugget NoPollo

"Carne" vegetal elaborada por amantes de la carne para amantes de la carne

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



NoCarne Picada

"Carne" vegetal elaborada por amantes de la carne para amantes de la carne

- 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!



INGREDIENTES HELLMANN'S



Hellmann's Vegana

Con todo el sabor y textura Hellmann's

- Sin huevo, Sin gluten y Sin lactosa.
- Con 72% de aceite vegetal, rica en ácidos grasos Omega 3 que ayudan a cuidar el colesterol⁽¹⁾.
- Mantiene la textura cremosa y la estabilidad durante el transporte de delivery y take away.
- Ideal para ensaladillas, sándwiches, hamburguesas y salsas frías veganas.
- Una vez abierto se puede conservar en el frigorífico hasta 3 meses.



**Encuentra todos
los ingredientes
en www.ufs.com**

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

www.ufs.com

📞 902 101 543

informacion.foodsolutions@unilever.com

