



THE  
VEGETARIAN  
BUTCHER™

# RECETARIO VEGANUARY

¡Ideas para el Veganuary  
más “carnívoro”!



# ¿PREPARADO PARA EL VEGANUARY?

Después de un año difícil (¡o dos!), queremos celebrar poder volver a comer “carne” con el recetario vegetal más succulento de todos los tiempos. En él encontrarás recetas para deleitar a los amantes de la carne, porque no faltan los platos más clásicos e icónicos, porque está hecho por amantes de la carne, para amantes de la carne. Chef, únete a nosotros en este Veganuary y regala a tus clientes un enero para recordar.

## EL MUNDO DE LA ALIMENTACIÓN ESTÁ CAMBIANDO

Hoy en día, el consumo fuera del hogar debe ser toda una experiencia. 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 sólo se trata de cuidarnos nosotros, sino también de cuidar el planeta en el que vivimos.

23%

de las personas han reducido su ingesta de carne

42%

de las personas están dispuestas a hacer la transición a la “carne” de origen vegetal

86%

de los platos veganos los consumen personas no veganas

89%

de los platos sin carne los consumen personas no vegetarianas

Fuente: LANTER PAPERS. The Green Revolution 2019

## NUESTROS ORÍGENES

1998

Tras una grave gripe porcina, inicia un proceso con productores y científicos para **elaborar una carne más sostenible y llevarla a otro nivel.**

2010

En el Día Mundial de los Animales, se funda “**The Vegetarian Butcher**” en La Haya (Holanda).



2012

Los productos de The Vegetarian Butcher empiezan a ser **comercializados en supermercados holandeses.**



2019

2019 En colaboración con Burger King™, se lanza la hamburguesa **Rebel Whopper™**: una hamburguesa 100% Whopper™ con 0% carne.

1962

Nace **Jaap Korteweg**, fundador de The Vegetarian Butcher



1998

Jaap decide hacerse **vegetariano**, pero se plantea un sueño: elaborar un producto con la textura y el sabor de la carne, pero a base de vegetales.

2011

**Un chef con estrellas Michelin** degusta The Vegetarian Butcher sin saber que se trata de carne 100% vegetal. Tras la cata, declara que “Se trata de un muslo de pollo. Probablemente orgánico o de pollos criados en libertad en el sur de

2018

The Vegetarian Butcher se comercializa en más de **4.000 puntos de venta**, presente en **17 países.**

**Unilever** adquiere The Vegetarian Butcher.



2020

The Vegetarian Butcher sigue **expansiéndose** en todo el mundo.

# NUESTRA HISTORIA

**Jaap Korteweg es un agricultor de novena generación y fundador de The Vegetarian Butcher.** La gripe porcina hizo que decidiera volverse vegetariano hace años, pero no fue fácil para él. Echaba de menos el sabor de la carne animal. Tenía claro que debía encontrar algo que pudiera satisfacer su ansia por la carne animal, sin tener que comer animales. Decidió crear una gama vegetariana de los platos favoritos de los carniceros. Al igual que los caballos de trabajo fueron reemplazados por tractores hace cien años, el objetivo de The Vegetarian Butcher es reemplazar a los animales por nuevas técnicas sostenibles.

“Carne” sin animal, elaborada especialmente para los amantes de la carne. Se podría decir que es el tipo de carne que viene sin sacrificio. Y, de hecho, así es. Es por eso que The Vegetarian Butcher dice:

**NADA QUE SACRIFICAR**



*“Tan jugoso como el pollo, más tierno que el cerdo y 100% vegetariano”*

JAAP KORTEWEG, FUNDADOR DE  
THE VEGETARIAN BUTCHER





# PRODUCTOS



## NOCARNE PICADA

Esta NOCARNE PICADA vegana es tan versátil como su versión de carne animal. Ya está frita, por lo que se puede agregar directamente del paquete a una salsa o cazuela. ¡Que aproveche!

Caja de 2kg



## NUGGETS NOPOLLO

Nuestros nuggets veganos tienen un crujiente dorado y un filete succulento. Ideales para los amantes de la carne que quieren seguir comiendo nuggets sin sacrificar nada.

Caja de 1,75kg con aprox. 87 piezas



## NOPOLLO

Nuestro NOPOLLO, es la obra maestra de The Vegetarian Butcher. ¡Sensacional sabor y ternura! Perfecto en curry, ensaladas y muchas otras recetas (de pollo).

Caja de 1,75kg



## HAMBURGUESA CRUDA DE NOTERNERA

Nuestra hamburguesa cruda de NOTERNERA es un homenaje a la carne y a todos sus amantes. Pensada para cocinarla asada, frita o a la plancha. Creada para los que lideran el cambio.

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



## NOHOTDOG

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

Caja con 28 unidades



## ALBÓNDIGAS NOCARNE

Cada vez hay más clientes que quieren disminuir el consumo de carne y buscan opciones veganas o vegetarianas. Con estas albóndigas no echarán más de menos la carne animal.

Caja de 2kg con 118 albóndigas.



**GMO FREE**  
Elaborados con soja no modificada genéticamente.



**FÁCIL DE PREPARAR**  
Diseñados y elaborados por chefs para chefs, la preparación es la misma que la de los platos de carne de animal.



**CONGELADOS**  
Todos nuestros productos se han congelado mediante proceso IQF (Individual Quick Frozen - Ultracongelados Individualmente)

# ¡SÁCALE PARTIDO A LA NUEVA CARNE!

Hasta el carnívoro más convencido estará de acuerdo: **lo que les enamora es el sabor y la textura.** Los productos de The Vegetarian Butcher saben y se sienten en la boca como la carne animal, ¡le hemos puesto mucho esfuerzo! Así que no lames a tus platos 'vegetarianos', puedes darles mucha más vida con estos consejos.

## GUÍA PARA UNA CARTA PERFECTA

INCLUYE EL NOMBRE DEL PRODUCTO DE TVB EN EL TÍTULO DEL PLATO

Por ejemplo, en lugar de poner solo 'Macarrones Boloñesa' pon 'Macarrones Boloñesa con NoCarne picada'. ¡Le darás un toque ingenioso y generarás curiosidad!

<p><b>HAMBURGUESA DE NOTERNA CON QUESO € 7</b></p> <p>Deliciosa hamburguesa vegetariana con queso fundido, tomate, cebolla, lechuga y mostaza</p> <p>   <b>Contiene frutos secos</b></p>
<p><b>CHIPS DE BONIATO €3,50</b></p> <p>Bandeja de chips de boniato crujientes con mayonesa picante con Sriracha</p> <p>   <b>Sin gluten   Contiene soja</b></p>

Ejemplo



INCLUYE NUESTRO LOGO "POWERED BY THE VEGETARIAN BUTCHER"

Estamos muy orgullosos de nuestros productos y de los muchos reconocimientos que han obtenido. Comparte nuestro orgullo con tus clientes y utiliza las **etiquetas con nuestro logo** que encontrarás dentro de este catálogo.

IDENTIFICA TUS PLATOS VEGANOS Y VEGETARIANOS



Acompaña el nombre de tus platos con el **distintivo correspondiente.** ¡Tus clientes los encontrarán antes!

DESCRIBE LOS PLATOS DE MANERA CLARA

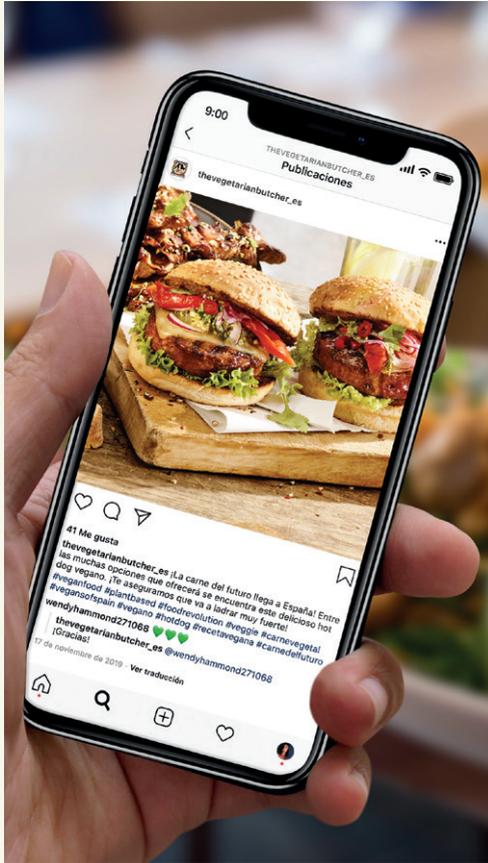
En la descripción del plato **indica si es una opción vegana o vegetariana** para no generar dudas a tus clientes.

DESTÁCALOS, PERO NO LOS SEPARES

No los separes del resto creando una sección vegetariana, podrían pasar desapercibidos. **Inclúyelos en las mismas secciones que el resto de platos,** por ejemplo, en Entrantes o Principales.



Example



## ¡SÍGUENOS EN REDES SOCIALES!



Hoy en día, la comunicación en las redes sociales también es muy importante, un canal que no debes olvidar, para que tus clientes sepan lo que ofreces y se deleiten con tus platos.

### NUESTRO CONSEJO

- Incluye **fotos espectaculares** de tus platos.
- Utiliza hashtags relevantes para captar la atención **#foodrevolution #thevegetarianbutcher #lanuevacarne**
- **¡Etiquétanos!** Busca **@thevegetarianbutcher\_es** y etiquétanos en tus fotos. ¡Nos encantará ver tus propuestas!



# HAMBURGUESA DE NOTERNERA



CON MAYONESA DE HIERBAS Y ZAHAHORIAS ASADAS

RACIONES: 4 personas

## INGREDIENTES

### Hamburguesas

4 The Vegetarian Butcher  
Hamburguesas crudas NoTernera  
de puré de tomate

### Salsa:

100g de Hellmann's Vegana  
15g de perejil  
15g de perifollo  
15g de cebollino  
15g de albahaca

### Para terminar

4 panes integrales de hamburguesa  
-- Extra de perejil, perifollo,  
cebollino, etc.  
-- Zanahorias de diferentes colores  
-- Tomates frescos amarillos  
-- Calabacín

## PREPARACIÓN

### Hamburguesas

Calentar una sartén o plancha sin aceite. Freír las hamburguesas durante 8-9 minutos a fuego medio, volteándolas cada 2 minutos. Para obtener un mejor resultado, utilizar una sartén antiadherente (si se cocina al horno, aumentar el tiempo a 12-14 minutos).

### Salsa

Mezclar todos los ingredientes para la salsa en una batidora y batir hasta lograr un color verde fresco. Sazonar al gusto.

### Para terminar

Cortar los panes por la mitad y dorarlos brevemente en la plancha, sartén o parrilla. Untar las hamburguesas con aceite y cocinar en la sartén si se desea un acabado BBQ.

Untar el pan de abajo con la salsa de hierbas y añadir la hamburguesa. Agregar las verduras asadas o ligeramente cocidas y aliñadas. Terminar con el extra de perejil, perifollo, etc.



# BERENJENAS RELLENAS VEGANAS CON QUESO



RACIONES: 4 personas



## INGREDIENTES

1 berenjena  
50g de tomate  
50g de cebolla  
100g de The Vegetarian Butcher  
NoCarne Picada  
1 diente de ajo  
30g de zanahoria  
30g de puerro  
80g de queso vegano  
30 ml de aceite de oliva  
-- Sal y pimienta

## PREPARACIÓN

Cortar las berenjenas por la mitad, condimentarlas y hornearlas a 180°C durante 30 minutos. Una vez asadas, extraer la carne con cuidado con ayuda de una cuchara. Reservar ambas partes. Escaldar los tomates un par de minutos, quitarles la piel y las semillas y cortar la pulpa en cubos pequeños. Reservar.

Picar la cebolla y pochalarla lentamente en una sartén con dos cucharadas de aceite de oliva. Añadir la carne picada y seguir salteando. Pasados unos minutos, agregar el diente de ajo picado para aportar aroma, y luego agregar la zanahoria y el puerro finamente picados. Saltear, condimentar y, finalmente, añadir los cubos de tomate.

Dejar que el tomate se cocine bien y luego agregar la carne de berenjena picada. Rellenar las berenjenas con la preparación anterior, espolvorear el queso vegano rallado por encima.

Colocar las berenjenas rellenas en el horno y cocinar a 180°C, con el grill encendido, unos 10 minutos.

# FAJITA VEGANA DE NOPOLLO



RACIONES: 4 personas

## INGREDIENTES

300g de The Vegetarian Butcher NoPollo  
1 pimiento rojo  
1 pimiento verde  
2 cebollas  
2 dientes de ajo  
2 latas de alubias o frijoles (400 g)  
8 tortillas  
6 cdas de aceite  
1 cdta de chile en polvo  
1 cdta de comino molido

## PREPARACIÓN

Machacar el ajo.

En un bol, marinar el Nopollo, con 4 cucharadas de aceite, chile y comino, mezclar, tapar y dejar reposar en el frigorífico.

Precalentar el horno a 210°C (termostato 7).

Cortar los pimientos en tiras y picar la cebolla.

Calentar 2 cucharadas de aceite en una sartén, poner las cebollas y los pimientos a dorar. Saltear y reservar.

Envolver las tortillas en papel de aluminio y calentar durante 10 minutos en el horno.

En la misma sartén añadir el Nopollo y dorar. En cuanto estén dorados, añadir las verduras, tapar y cocinar todo junto durante 5 min.

Sazonar las alubias y calentar, servir las como guarnición.

Colocar la carne picada y las verduras en las tortillas, espolvorear queso vegano (opcional) y perejil o cilantro.





# ALBÓNDIGAS DE NO CARNE A LA MARINARA

RACIONES: 4 personas



## INGREDIENTES

- 200g de salsa de tomate
- 100g de cebolla
- 200g de The Vegetarian Butcher Albóndigas NoCarne
- Mozzarella vegana
- 200g de tomates cherry
- 2 pimientos morrones rojos
- Manojos de albahaca fresca
- 4 panecillos (Sub Rolls)
- Aceite de oliva
- Pimienta negra molida

## PREPARACIÓN

Cortar las cebollas en rodajas finas y cocinar en una sartén durante 15 minutos hasta que estén completamente blandas y empiecen a caramelizarse.

Añadir a la salsa de tomate y la albahaca fresca.

Picar los tomates cherry y los pimientos rojos, agregar a la sartén para que se doren.

En la misma sartén saltear las albóndigas para dorarlas. Agregar la salsa y las cebollas y dejar hervir a fuego lento durante 4 minutos.

Cortar los panecillos.

Agregar las albóndigas con salsa en la base y cubrir con mozzarella vegana (u otra alternativa vegana).

Colocar debajo de la salamandra hasta que las albóndigas y la mozzarella estén ligeramente gratinadas y el panecillo ligeramente tostado.

Juntar la parte superior añadiendo hojas tiernas de albahaca.

# TACOS MEXICANOS DE NOCARNE PICADA Y CHILI



RACIONES: 4 personas

## INGREDIENTES

400g de aceite de oliva  
400g de The Vegetarian Butcher NoCarne Picada  
120g de cebolla, cortada en cubos  
1 pimiento rojo, finamente picado  
1 chile, finamente picado  
2 dientes de ajo, finamente picados  
200ml de tomate en lata  
Pizca de pimentón ahumado  
150g de alubias  
100g de maíz dulce (opcional)  
8 tacos  
150g de tomate naranja, cortado en cubos pequeños  
70g de cebolla morada finamente cortada (opcional)  
1 cda de cilantro picado  
1 aguacate, limpio y triturado  
1 lima, piel rallada y su jugo  
-- Lollo verde

## PREPARACIÓN

Freír en una sartén grande con un poco de aceite la NoCarne Picada hasta que esté dorada y crujiente, reservar.

Agregar otro chorrito de aceite y agregar la cebolla, el pimiento morrón, el chile y el ajo y sofreír hasta que la cebolla se vuelva traslúcida.

Agregar los tomates enlatados, el pimentón ahumado, las alubias, el maíz dulce y la NoCarne Picada y sazonar al gusto, dejar hervir a fuego lento durante 8-10 minutos para que la salsa también espese un poco y el picado comience a estar un poco más seco.

Para la salsa, mezclar los tomates naranjas, la cebolla morada y el cilantro, sazonar al gusto.

Rellenar los tacos con el lollo verde, la mezcla, una buena cucharada de salsa y puré de aguacate.

Espolvorear un poco de cilantro picado por encima.



# PAN BAO CON HAMBURGUESA DE NOTERNERA



RACIONES: 4 personas



## INGREDIENTES

- 3 cebolletas
- 30g de jengibre
- 2 dientes de ajo
- 4 cdas de aceite de girasol
- 4 The Vegetarian Butcher Hamburguesas crudas NoTernera
- 4 cdas de salsa teriyaki
- 16 panes bao
- Ensalada de brotes

## PREPARACIÓN

Cortar las cebolletas en tiras largas y delgadas y colocarlas en un recipiente con agua helada. Pelar el jengibre y el ajo, triturar con la mitad de las semillas de sésamo hasta formar una pasta con 4 cucharadas de aceite. Asar el resto de las semillas de sésamo en una sartén sin aceite.

Cortar las hamburguesas crudas de NoTernera en cuartos y formar óvalos con los trozos. Esparcir por ambos lados la mezcla de jengibre y sésamo. Cocinar en una sartén, parrilla o barbacoa calientes hasta que se doren (unos 6 minutos).

Calentar una olla a vapor grande a fuego medio-alto.

Cocinar los panes al vapor durante 8 minutos hasta que se inflen (se debe hacer por tandas separadas). Abrir cada panecillo y rellenar con la hamburguesa de NoTernera, la ensalada de brotes y la cebolleta.

Espolvorear con las semillas de sésamo y servir.



# ARROZ SALTEADO CON NOPOLLO



RACIONES: 4 personas



## INGREDIENTES

50g de arroz de grano medio o corto  
500 ml de caldo de verduras  
100g de The Vegetarian Butcher Nopollo  
40g de calabacín laminado  
40g de zanahoria a rodajas  
-- Ajo  
1½ cdta de pimentón ahumado  
20g de cúrcuma  
20g de pimiento rojo  
30g de cebolla picada  
40 ml de aceite de oliva  
-- Sal y pimienta

## PREPARACIÓN

Calentar aceite de oliva en una sartén.

Agregar la cebolla picada y sofreír, luego añadir también la zanahoria, el calabacín y los pimientos y sofreír durante 5 minutos.

Agregar el ajo, el pimentón, la cúrcuma y saltear durante otros 3 minutos.

Agregar el The Vegetarian Butcher Nopollo y saltear durante 1 minuto más a fuego alto.

Agregar el caldo de verduras y el arroz, cocinar a fuego lento hasta que esté cocido.

Condimentar y servir.





THE  
VEGETARIAN  
BUTCHER™

[www.thevegetarianbutcher.es](http://www.thevegetarianbutcher.es)

[ufs.com](http://ufs.com)