



THE
VEGETARIAN
BUTCHER™

Sácale el máximo partido a tus hamburguesas veggies

Te ayudamos a ofrecer platos vegetarianos y veganos sin renunciar a nada y sin añadir complicaciones a tu operativa.

Descubre nuestros productos y recetas online en [ufs.com](https://www.ufs.com)



Unilever
Food
Solutions



FRIGO

FELIZ DÍA INTERNACIONAL DE LA HAMBURGUESA

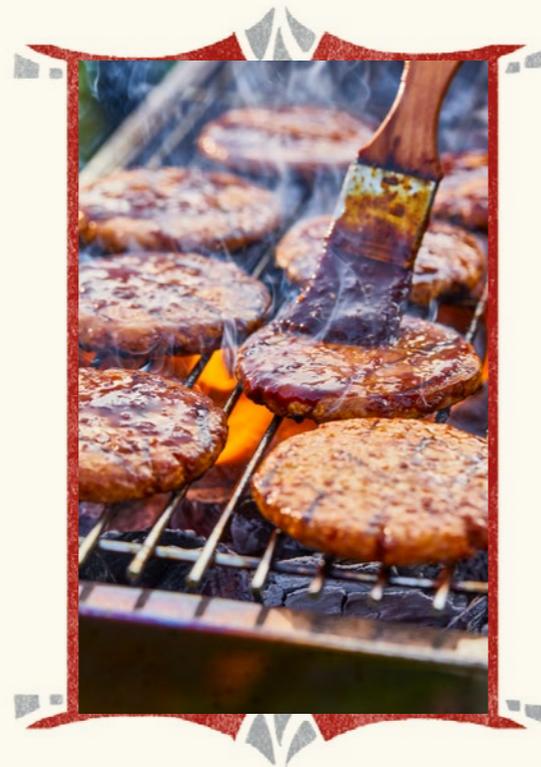
El 28 de mayo se celebra el Día Internacional de la Hamburguesa y en The Vegetarian Butcher somos fans de este producto porque nos encanta la carne, eso sí, ¡vegetal!

Por eso hemos elaborado este recetario para que le saques el máximo partido a tus hamburguesas veganas y vegetarianas sin tener que renunciar a nada ni añadir complicaciones a la operativa de tu cocina.

Ya sea con la Hamburguesa Cruda NoTernera o la Hamburguesa Crispy NoPollo, su sabor y textura no dejará indiferente a nadie, porque su bocado es perfecto para todos tus clientes.

**¡CELEBRA EL DÍA
INTERNACIONAL
DE LA HAMBURGUESA
INCLUYÉNDOLAS EN
TU CARTA!**

*#DiadelaHamburguesa
#DiaInternacionaldeLaHamburguesa*



MENÚ DEL DÍA



Nuestra Historia	4
Hamburguesa NoTernera con chutney de tomate fresco	6
Hamburguesa Crispy de Nopollo con salsa curry massala y ensalada de col	8
Hamburguesa NoTernera con chimichurri y pimiento asado	10
Hamburguesa Crispy Nopollo con salsa agridulce	12
La Gran Hamburguesa NoTernera vegana	14
Hamburguesa NoTernera premium a la parrilla	16
Los mejores ingredientes para tus mejores recetas veggies	18

NUESTRA HISTORIA



Jaap Korteweg es un granjero de novena generación y fundador de The Vegetarian Butcher. La gripe porcina le hizo convertirse en vegetariano hace años, pero no fue fácil. Jaap echaba mucho de menos el sabor de la carne. Tanto, que para él fue muy claro que tenía que buscar algo que pudiera satisfacer su deseo de comer carne, pero sin tener que comer animales. Decidió crear una gama vegetariana de sus productos de carnicería favoritos. Igual que los caballos fueron reemplazados hace años por tractores, es nuestro objetivo que los animales sean reemplazados por nuevas técnicas sostenibles en la alimentación.

Carne sin el animal, especialmente elaborada para amantes de la carne. Podríamos decir que es la clase de “carne” que no conlleva ningún sacrificio. Y, de hecho, es cierto. Por eso, The Vegetarian Butcher dice:

NADA QUE SACRIFICAR





HAMBURGUESA NOTERNERA CON CHUTNEY DE TOMATE FRESCO

RACIONES

4 personas

TIEMPO DE PREPARACIÓN

45 minutos

INGREDIENTES

4 uds. **Hamburguesa Cruda NoTenera**

The Vegetarian Butcher

1 cebolla picada

4 tomates maduros cortados en dados

3 cucharadas de aceite de oliva

1 cucharadas de chili en polvo

2 cucharadas de azúcar moreno

25 g de jengibre fresco rallado

½ cucharadita de pimienta molida

6 cucharadas de salsa barbacoa vegana
sal y pimienta negra

PREPARACIÓN

Para el chutney de tomate:

Sofreír la cebolla a fuego medio durante 5 minutos, agregar una pizca de chile en polvo.

Añadir el tomate y el azúcar sin dejar de remover durante 5 minutos, añadir la pimienta y un poco de sal al gusto.

Cocinar a fuego lento durante unos 20-25 minutos hasta obtener la consistencia de una salsa

Para las burgers:

Confeccionar la salsa con el jengibre, pimienta, aceite y la salsa barbacoa.

Cocinar las burgers previamente untadas con aceite en una parrilla o sartén durante 6-8 minutos, dándoles la vuelta alternativamente.

Añadir la salsa sobre las burgers en el último minuto.

Sírvelas con pan tostado y una buena ensalada.

HAMBURGUESA CRISPY DE NOPOLLO CON SALSA CURRY MASSALA Y ENSALADA DE COL



RACIONES

10 personas

TIEMPO DE PREPARACIÓN

25 minutos

INGREDIENTES

20 g Aceite
30 g Cebolla tierna picada
0.50 c/s Curry massala
150 g **Hellmann's Vegana**
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 unidad Cebolla roja, cortada finamente
10 uds. **Hamburguesa Crispy NoPollo The Vegetarian Butcher**
4 unidad Pan de hamburguesa
Lechuga

PREPARACIÓN

Para la salsa

En una sartén pequeña a fuego medio, agregar el aceite y la cebolla picada.

Sofreír y añadir el curry massala, 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 mayonesa 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 y mezclar. Sazonar al gusto y reservar.

Para terminar

Cortar los panes de hamburguesa por la mitad.

Freír las hamburguesas en una sartén hasta que queden doradas y crujientes.

Tostar en la misma sartén la parte cortada de los panes.

Untar un poco de salsa 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.





HAMBURGUESA NOTERNERA CON CHIMICHURRI Y PIMIENTO ASADO

RACIONES

4 personas

TIEMPO DE PREPARACIÓN

30 minutos

INGREDIENTES

4 uds. **Hamburguesa Cruda NoTenera**

The Vegetarian Butcher

20g de cilantro fresco

10g de perejil

10g de orégano seco

1 diente de ajo

1 pimiento rojo

1 cebolla

75ml de aceite de oliva

2 cucharadas de vinagre de vino tinto

1 cucharadita de pimentón ahumado en polvo

2 ajíes verdes frescos

4 lonchas de queso vegano

4 panecillos de hamburguesa

4 hojas de lechuga

1/2 cucharadita de sal marina

Pimienta negra molida

PREPARACIÓN

Picar el cilantro, el perejil, el orégano, el ajo, los ajíes, la cebolla y añadir 50ml de aceite de oliva y el vinagre de vino tinto. Sazonar la salsa chimichurri con pimentón ahumado, sal y pimienta.

Rociar el pimiento con 1 cucharada de aceite de oliva y asarlo en la barbacoa o el horno. Cortar el pimiento asado en rodajas.

Sazonar las hamburguesas con sal y pimienta y cocinarlas a la parrilla o sartén siguiendo las instrucciones del envase. Agregar una loncha de queso vegano a cada hamburguesa y cocinar hasta que el queso esté bien derretido.

Tostar los panecillos y servir las burgers veganas con lechuga y tiras de pimiento asado. Cubrir las con salsa chimichurri y disfrutar.

HAMBURGUESA CRISPY NOPOLLO CON SALSA AGRIDULCE



RACIONES

4 personas

TIEMPO DE PREPARACIÓN

30 minutos

INGREDIENTES

4 uds. **Hamburguesa Crispy NoPollo**

The Vegetarian Butcher

6 rodajas de piña fresca

2 cebolletas

100 ml de zumo de naranja

6 cucharadas de ketchup

6 cucharadas de salsa de chile dulce

aceite de oliva

PREPARACIÓN

Picar finamente las dos rodajas de piña y la cebolleta. Llevar el zumo de naranja a ebullición con la piña y hervir hasta que el jugo se reduzca a la mitad y la salsa quede un poco almibarada. Agregar el ketchup, la salsa de chile dulce y la cebolleta picada.

Cocinar a la parrilla o a la plancha 4 rodajas de piña durante 6-7 minutos y dándoles la vuelta.

Cocinar las burgers siguiendo las instrucciones del envase.

Servir las burgers con las rodajas de piña y la salsa agridulce al lado y acompañarlo de algo fresco.





LA GRAN HAMBURGUESA NOTERNERA VEGANA



RACIONES

4 personas

TIEMPO DE PREPARACIÓN

20 minutos

INGREDIENTES

4 uds. **Hamburguesa Cruda NoTenera The Vegetarian Butcher**

1 tomate

4 hojas de lechuga

4 lonchas de queso vegano

4 panecillos de hamburguesa

8 pepinillos en vinagre

4 cucharadas de **Hellmann's Vegana**

2 cucharadas de ketchup

1 cucharadita de tabasco

PREPARACIÓN

Preparar la salsa para las burgers mezclando mayonesa vegana, ketchup, tabasco y un poco del jugo de los pepinillos. Reservar.

Preparar las hamburguesas siguiendo las instrucciones del envase. Mientras tanto, colocar una loncha de queso vegano encima de cada burger, echar un chorrito de agua en la sartén (esto ayudará a que el queso se derrita mejor) y tapar la sartén. Cocinar las hamburguesas hasta que el queso esté bien derretido.

Cortar el tomate en rodajas y los panecillos por la mitad. Untar la parte inferior del panecillo con la salsa que tenemos reservada. Colocar encima el tomate, seguido de la lechuga, la hamburguesa y el pepinillo.

¡Disfruta del bocado perfecto!

HAMBURGUESA NOTERNERA PREMIUM A LA PARRILLA



RACIONES

10 personas

TIEMPO DE PREPARACIÓN

30 minutos

INGREDIENTES

10 uds. **The Vegetarian Butcher Hamburguesa**

Cruda NoTenera Vegana

10 uds. Pan de hamburguesa

250 g **Hellmann's Vegana**

200 g Pepino

200 g Tomate verde

100 g Pepinillos

100 g Mezcla lechugas

100 g Jalapeños

Cebollino

Berros

PREPARACIÓN

Preparar la hamburguesa cruda sin carne con poco aceite a fuego medio.

Calentar el pan de la hamburguesa como de costumbre, pudiendo plancharla solo o con una fina capa de Hellmann's Vegana untada.

Terminar la hamburguesa con todos los demás ingredientes.



LOS MEJORES INGREDIENTES PARA TUS MEJORES RECETAS VEGGIES



DESCUBRIR MÁS AQUÍ



Alternativa 100% vegetariana elaborada por amantes de la carne para amantes de la carne.



¿Por qué The Vegetarian Butcher?

- Equipo de I+D y fábrica propia**, con proceso de fabricación de varias patentes pioneras.
- Portfolio ampliamente VEGANO**. Actualmente todo nuestro surtido es apto para vegetarianos y 8 de los 9 productos son veganos. Durante el 2023, todos ellos serán veganos.
- Innovación de producto constante** con soluciones de gran versatilidad.
- El 42,2% de la población española ya es veggie**. Se incluye flexitarian@, vegetarian@ o vegan@.*
- Sostenibilidad**, reduciendo la huella de carbono, el uso de agua y del suelo Vs. la carne animal.

NOPOLLO VEGANO

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 VEGANO

Nuggets veganos y tan deliciosos como los originales, como todos nuestros productos. ¡Sírvelos con cualquier salsa para dipear y disfrútalos! Caja de 1,75kg.



NOHOTDOG VEGANO

Un clásico reinventado: El HotDog. Elaborado con una base de proteína vegetal. La combinación perfecta entre sabor tradicional e innovación. Caja 2,1kg.



ALBÓNDIGAS NOCARNE VEGETARIANAS

Jugosas, vegetarianas y perfectas para calentarlas en salsa de tomate. Deliciosas con patatas fritas, arroz o en bocadillo. Caja de 2Kg.



HAMBURGUESA CRUDA NOTERNERA VEGANA

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 20 unidades.



HAMBURGUESA CRISPY NOPOLLO VEGANA

Ganadora del premio Sabor del Año Restauración 2022 Top Innovación. Una hamburguesa tierna y jugosa con un crujiente rebozado. Caja de 20 unidades.



NOCARNE PICADA VEGANA

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.



INNOVACIONES 2023

NUEVO



NUEVO



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

www.ufs.com

📞 902 101 543

informacion.foodsolutions@unilever.com

