



THE
VEGETARIAN
BUTCHER™



DESCUBRE LA “CARNE” DEL FUTURO

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

JAAP KORTEWEG, FUNDADOR
DE THE VEGETARIAN BUTCHER



MENÚ

03 EL MUNDO DE LA ALIMENTACIÓN
ESTÁ CAMBIANDO

04 NUESTRA HISTORIA

05 NUESTRO PROPÓSITO,
OBJETIVO Y SOLUCIÓN

06 ÚNETE AL MOVIMIENTO

07 PORTAFOLIO PRODUCTOS

08 SÁCALE PARTIDO A LA CARNE
DEL FUTURO

09 MATERIALES DE VISIBILIDAD

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.**

4M

de consumidores veggies adultos en España.

50%

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

x2

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



67%

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

Fuente: LANTERN PAPERS. The Green Revolution 2019, entendiendo la expansión de la ola veggie.

NUESTRA HISTORIA

1998

Tras una grave gripe porcina, inicia un proceso para elaborar carne de una manera **más sostenible**.

2010

Se funda **“The Vegetarian Butcher”** en La Haya (Holanda).



2012

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



2019

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



1962

Nace **Jaap Kortewag**, el 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 Francia”.

2018

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

Unilever adquiere The Vegetarian Butcher.



2020

Lanzamiento de The Vegetarian Butcher para el canal de **restauración en España**.

Lanzamiento de The Vegetarian Butcher para el canal de **Retail en España**.

NUESTRO PROPÓSITO

Liderar una revolución alimentaria para liberar los animales de la cadena alimentaria ofreciendo alimentos nutritivos y sabrosos y más sostenibles.



NUESTRO OBJETIVO

Ofrecer la experiencia de la carne con los beneficios de una dieta basada en los vegetales:



Estudios observacionales indican que dietas ricas en vegetales disminuyen factores de riesgo de enfermedades cardiovasculares, así como la prevalencia de obesidad¹

Menor impacto ambiental*
(de 3 a 6 veces menor que sus homólogos cárnicos**).



Ofrecemos productos con proteína de calidad similar a la carne, con más fibra, y menos grasas saturadas.

Además, la mayoría de nuestros productos están enriquecidos con vitamina B12 y hierro.



NUESTRA SOLUCIÓN



Productos elaborados por amantes de la carne, para amantes de la carne



¹Fuentes: Dinu, M., et al., Vegetarian, vegan diets and multiple health outcomes: a systematic review with meta-analysis of observational studies. Crit Rev Food Sci Nutr, 2016: p. 0., Garnett, T., Changing what we eat. A call for research & action on widespread adoption of sustainable healthy eating. 2014. 3. Nordmann, A.J., et al., Meta-analysis comparing Mediterranean to low-fat diets for modification of cardiovascular risk factors. Am J Med, 2011. 124(9): p. 841-51 e2. 4. Kwok, C.S., et al., Vegetarian diet, Seventh Day Adventists and risk of cardiovascular mortality: a systematic review and meta-analysis. Int J Cardiol, 2014. 176(3): p. 680-6. 5. Broekema, R. and M. van Paassen, Milieueffecten van vlees en vleesvervangers. 2017, Blonk Consultants: Gouda, The Netherlands. 6. Joyce A, H.J., Hannelly T, Carey G.

* The impact of nutritional choices on global warming and policy implications: examining the link between dietary choices and greenhouse gas emissions. Energy and Emission Control Technologies, 2014. 2014: p. 33-43.

**Emisiones de CO₂ [kg] basado en el consumo de 52 raciones al año. (Comparado con una hamburguesa [50% ternera, 50% cerdo] y con el pollo).



ÚNETE AL MOVIMIENTO



THE VEGETARIAN BUTCHER

Unilever Food Solutions, tu proveedor completo
de ingredientes culinarios

PORTAFOLIO COMPLETO:

Alternativa 100% vegetariana elaborada por amantes de la carne para amantes de la carne: Hamburguesa cruda NoTernera, NoHot dog, NoPollo, NoCarne picada, Nuggets NoPollo y Albóndigas NoCarne

INNOVACIÓN CONTINUA:

Más de 40 productos disponibles en el portfolio europeo.

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.

PRODUCTOS



HAMBURGUESA CRUDA NOTERNERA

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 a cualquier salsa directamente. ¡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. ¡Sírvelos con cualquier salsa para dipear y disfrútalos!

Caja de 1,75kg con aprox. 87 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

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

Caja de 2Kg con 118 albóndigas de 17g



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)

¡SÁCALE PARTIDO A LA CARNE DEL FUTURO!

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 lloques 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!**

HAMBURGUESA DE NOTERNERA CON AGUACATE 9€

Deliciosa hamburguesa vegetariana con aguacate asado y pimienta servida con patatas crujientes de boniato.

 | Puede contener trazas de frutos secos

CLUB SÁNDWICH CON NOPOLLO 8,50€

Bocadillo de dos pisos de NoPollo vegano con lechuga, tomate y queso fundido. ¡Una explosión de sabor en tu boca!

 | Puede contener leche

Ejemplo



INCLUYE NUESTRO LOGO O 'BY THE VEGETARIAN BUTCHER'

Estamos muy orgullosos de nuestros productos y de los muchos premios que han ganado. Comparte nuestro orgullo con tus clientes y **usa las pegatinas 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!**

MATERIALES DE VISIBILIDAD

Aumenta la visibilidad en tu establecimiento con los materiales disponibles.

FLYER PARA CONSUMIDOR



Úsalo para informar al consumidor, crear comunidad y fidelizarlo.

PÓSTER A3



MANTEL PAPEL A3



Mantelería con historia, para dar a conocer la marca

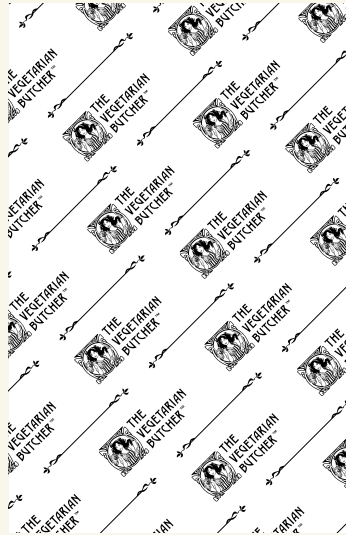
Haz saber a todos que en tu local sirves la carne del futuro

STICKERS



Señala los platos veganos o vegetarianos en tu carta con el logo de The Vegetarian Butcher

PAPEL BURGER



Identifica tus opciones veganas o vegetarianas con nuestro papel de burger

BANDERILLA

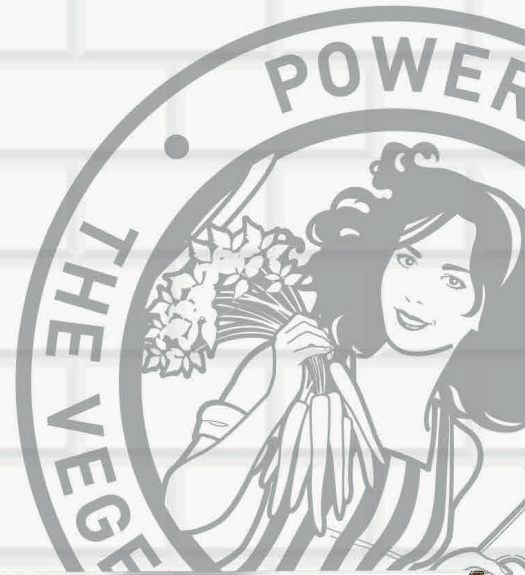


Clava con orgullo la banderilla en tus platos para que no tengan duda de que son veganos o vegetarianos





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


JAAP KORTEWEG, FUNDADOR DE THE VEGETARIAN BUTCHER





 @Vegebutcher_es

 @thevegetarianbutcher_es

 thevegetarianbutcher.es

www.thevegetarianbutcher.es

Unilever España, S.A. C. Tecnología 19. 08840 Viladecans (Barcelona)