

TENDANCES
X
ASSIETTE

SPECIAL EDITION

Inspiration for chefs



DES IDÉES DE RECETTES
sans viande...

« VACHEMENT » BIEN !

DE PLUS EN PLUS DE BELGES SE QUALIFIENT DE

FLEXITARIENS

WHAT'S WHAT?

VÉGÉTARIENS

Les végétariens cuisinent sans viande (poulet compris), sans poisson, sans crustacés ni mollusques, ni sous-produits d'origine animale. Parmi les ingrédients les plus populaires de leurs repas, citons le tofu, les légumes, les fèves et les légumineuses.

FLEXITARIENS

Ils remplacent la viande par des protéines à base de plantes, comme un burger de céréales, tout en consommant toujours une portion de viande de temps à autre.

Cher Chef,

Vos clients deviennent de plus en plus critiques. **Consommer moins de viande** et opter délibérément pour des **substituts de viande alternatifs** est une tendance qui se dessine clairement. L'envie de mieux traiter notre planète entraîne une **hausse du nombre de flexitariens**.

Pour vous aider à surfer sur la tendance, nous vous présentons notre nouvelle gamme d'alternatives à base de plantes de la marque **The Vegetarian Butcher™**. Pensé par et pour les amateurs de viande. Toujours dans l'optique de privilégier le goût et la structure, The Vegetarian Butcher™ démontre qu'il est possible de satisfaire ses envies de viande sans sacrifier d'animaux.

Envie d'essayer? Surprenez vos clients avec des recettes inattendues à base d'**alternatives à base de plantes**. Servez par exemple une version végétarienne de vos plats phares, comme votre spaghetti ou votre vol-au-vent.

Bonne lecture!



des Belges **consomment moins de viande** qu'il y a un an.



des Belges indiquent **vouloir manger la même chose** qu'un membre de leur famille qui deviendrait végétarien ou flexitarien.

Source : Données collectées lors d'une consultation réalisée par iVOX et l'EVA (Ethisch Vegetarisch Alternatief) auprès de 1000 Belges. Enquête publiée en 2018.

↑ 67%

Les chiffres du marché indiquent clairement que la consommation d'alternatives à base de plantes augmente de manière exponentielle. Ce marché a en effet connu une croissance de pas moins de 67 % entre 2012 et 2018.

AUJOURD'HUI, UN CONSOMMATEUR SUR CINQ ACHÈTE DÉLIBÉRÉMENT DES ALTERNATIVES À BASE DE PLANTES.

Source : Bureau d'études Nielsen, chiffres de 2018.



VÉGÉTARIENS ET VÉGANS SONT SOUVENT DÉCISIFS DANS LE CHOIX DU RESTAURANT FAIT PAR UN GROUPE. LES RESTAURANTS QUI NE PROPOSENT PAS D'ALTERNATIVES VÉGANES COURENT LE RISQUE DE PASSER À CÔTÉ DE NOMBREUX CLIENTS.

**Pas besoin d'être végétarien ou végan pour manger plus sainement.
Become flexi and stay sexy !**

TOP 3

DES MOTIVATIONS À DEVENIR FLEXITARIEN

- 1 Bien-être animal
- 2 Environnement
- 3 Santé

«L'INDUSTRIE DE LA VIANDE ET DE LA PÊCHE NE PEUT CONTINUER SUR CETTE VOIE. UNE ÉNORME PÉNURIE DE PRODUITS DE BONNE QUALITÉ NOUS GUETTE.»

JONNIE BOER, CHEF DU RESTAURANT ÉTOILÉ (3*) DE LIBRIJE À ZWOLLE

UNE CLIENTÈLE JEUNE, URBAINE ET INTERNATIONALE : TEL EST LE PROFIL LE PLUS FRÉQUENT DES FLEXITARIENS

BOLO BASTARD

AVEC THE VEGETARIAN BUTCHER™ NOMINCE



Astuce du chef

Dans un premier temps, portez la sauce à ébullition. Ajoutez ensuite le hachis The Vegetarian Butcher™ NOMINCE.

INGRÉDIENTS (10 PERSONNES)

100 ml Phase Plus

150 g oignons en dés

150 g carottes en dés

150 g champignons en tranches

8 g Conimex Sambal Oelek

75 g Knorr Professional Purée d'Épices à l'Ail

20 g Knorr Professional Purée d'Épices 3 Poivres

3 kg Knorr Collezione Italiana Tomatino

7 g Knorr Primerba Thym

40 g Knorr Primerba Pesto Rouge

40 g épices pour spaghetti

1 l eau

600 g The Vegetarian Butcher™ NOMINCE

PRÉPARATION

Faites chauffer la Phase Plus.

Faites revenir les dés d'oignons et de carottes et les champignons.

Incorporez le Conimex Sambal Oelek, le Knorr Professional Purée d'Épices à l'Ail et le Knorr Professional Purée d'Épices 3 Poivres et poursuivez la cuisson un moment.

Ajoutez le Knorr Collezione Italiana Tomatino, le Knorr Primerba Thym, le Knorr Primerba Pesto Rouge, les épices pour spaghetti et l'eau. Portez à ébullition.

Ajoutez le The Vegetarian Butcher™ NOMINCE.

Faites mijoter le tout pendant une heure.

Les
indispensables...



THE EPIC BURGER

AVEC THE VEGETARIAN BUTCHER™ NOBEEF BURGER



INGRÉDIENTS (10 PERSONNES)

10 pièces Vital burger bun (réf. 27840000)

250 g Hellmann's Sauce Sandwich Poivron Rouge et Tabasco®

500 g mélange de légumes méditerranéens grillés
10 tranches de cheddar

10 The Vegetarian Butcher™ NOBeef Burger

3 pièces coeurs de laitue

250 g Hellmann's Vegan

PRÉPARATION

Tartinez la partie inférieure du Vital burger bun de Hellmann's Sauce Sandwich Poivron Rouge et Tabasco®.

Déposez les légumes grillés sur la Hellmann's Sauce Sandwich Poivron Rouge et Tabasco® et recouvrez-les du **The Vegetarian Butcher™ NOBeef Burger** préalablement cuit.

Garnissez d'une tranche de cheddar, de coeurs de laitue détaillés et de la Hellmann's Vegan.

Refermez le burger en posant la partie supérieure du bun par-dessus.



Astuce du chef

Enfournez le hamburger pendant 8 minutes dans un four préchauffé à 180°C pour un résultat savoureux !

Les
indispensables...





Astuce du chef

Servez accompagné d'une sauce tartare végane et vous obtenez un plat alternatif pour vos clients végans.

MEGA VEGA DIP STICKS

AVEC THE VEGETARIAN BUTCHER™ NOCHICKEN NUGGETS

INGRÉDIENTS (10 PERSONNES)

250 g panais en bâtonnets
250 g carottes en bâtonnets
250 g céleri-rave en bâtonnets
250 g carottes jaunes en bâtonnets

25 g Knorr Professional Purée d'Épices 3 Poivres

15 ml Knorr Professional Bouillon Concentré de Légumes

30 ml Phase Plus

40 The Vegetarian Butcher™ NOChicken Nuggets

500 g sauce tartare vegan
(recette ci-dessous)

PRÉPARATION

Mélangez les bâtonnets de légumes avec le Knorr Professional Purée d'Épices 3 Poivres, le Knorr Professional Bouillon Concentré de Légumes et la Phase Plus.

Placez les légumes épices dans un plat à four et faites-les griller 15 minutes à 200 °C.

Faites frire les **The Vegetarian Butcher™ NOChicken Nuggets** jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Versez les légumes grillés dans un cornet et accompagnez-les des nuggets.

Servez la sauce tartare vegan à part.

POUR LA SAUCE TARTARE VEGAN

500 g Hellmann's Vegan

10 g oignons jeunes émincés
10 g ciboulette émincée
10 g persil émincé

10 g Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh



- Idéale pour les dips, les toppings et les sandwiches
- 100 % sans gluten
- S'utilise comme une mayonnaise traditionnelle



Les indispensables...



CRAZY CRUNCH CAESAR WRAP

AVEC THE VEGETARIAN BUTCHER™ NOCHICKEN NUGGETS



Astuce du chef

The Vegetarian Butcher™ NOChicken Nuggets apportent l'indispensable touche de croustillant à vos wraps.

INGRÉDIENTS (10 PERSONNES)

- 10 wraps
- 200 g Hellmann's Sandwich Delight Nature**
- 750 g laitue romaine émincée
- 350 ml Hellmann's Dressing César**
- 40 rondelles de tomate
- 50 tranches de concombre
- 100 g copeaux de parmesan
- 100 g Knorr Croutinos Salade Croûtons aux Oignons**
- 40 The Vegetarian Butcher™ NOChicken Nuggets**

PRÉPARATION

Tartinez les wraps de Hellmann's Sandwich Delight Nature.

Parsemez-les de laitue romaine.

Arrosez le tout de Hellmann's Dressing César.

Déposez les rondelles de concombre et les tranches de tomate par-dessus.

Parsemez de copeaux de parmesan et de Knorr Croutinos Salade Croûtons aux Oignons.

Faites frire les **The Vegetarian Butcher™ NOChicken Nuggets** jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Déposez les **The Vegetarian Butcher™ NOChicken Nuggets** sur les légumes et refermez le wrap.



Les indispensables...

CHICKEN CHUNK RAGOUT

AVEC THE VEGETARIAN BUTCHER™ NOCHICKEN CHUNKS



Astuce du chef

Découvrez la vidéo pas-à-pas sur ufs.com/vegetarianbutcher

INGRÉDIENTS (10 PERSONNES)

**900 g The Vegetarian Butcher™
NOChicken Chunks**

2,1 l eau

750 ml Flora Professional Plant 31 %

**30 g Knorr Bouillon
de Champignons des Bois**

**30 g Knorr Professional
Purée d'Épices 3 Poivres**

15 g Knorr Primerba Champignon

**15 ml Knorr Professional
Bouillon Concentré de Légumes**

**210 g Knorr Fonds de Cuisine
Roux Blanc**

150 ml Phase Plus

450 g champignons en tranches

15 ml jus de citron

**45 g Knorr Professional
Intense Flavours Roast Umami**

PRÉPARATION

Enfournez les **The Vegetarian Butcher™ NOChicken Chunks** dans un four vapeur à 100 °C pendant 15 minutes.

Mélangez l'eau, le Flora Professional Plant, le Knorr Professional Bouillon de Champignons des Bois, le Knorr Professional Purée d'Épices 3 Poivres, le Knorr Primerba Champignon et le Knorr Professional Bouillon Concentré de Légumes.

Portez à ébullition.

Tout en mélangeant, ajoutez le Knorr Fonds de Cuisine Roux Blanc et laissez cuire le tout à feu doux pendant 5 minutes.

Entre-temps, faites chauffer la Phase Plus et faites-y revenir les champignons de Paris.

Incorporez-les dans la sauce obtenue.

Ajoutez les dés de substitut de poulet préalablement cuits à la vapeur, nappez de jus de citron et garnissez de Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami.

- Idéal pour cuisiner et fouetter
- Végan, sans gluten et sans lactose



Les
indispensables...



POULET CURRY TENDANCE

AVEC THE VEGETARIAN BUTCHER™ NOCHICKEN CHUNKS



Astuce du chef

Pour des The Vegetarian Butcher™ NOChicken Chunks bien juteux, cuisez-les préalablement 15 minutes à la vapeur.



INGRÉDIENTS (10 PERSONNES)

**1 kg The Vegetarian Butcher™
NOChicken Chunks**

20 ml Phase Plus

100 g poivrons rouges en lamelles

100 g Knorr Primerba Curry

400 ml eau

500 ml Flora Professional Plant 31 %

**30 ml Knorr Professional
Bouillon Concentré de Légumes**

200 g petits pois

200 g rondelles de carottes blanchies

**50 g Knorr Fonds de Cuisine
Roux Blanc**

PRÉPARATION

Enfournez les **The Vegetarian Butcher™ NOChicken Chunks** dans un four vapeur à 100 °C pendant 15 minutes.

Faites chauffer la Phase plus et faites-y dorer les **The Vegetarian Butcher™ NOChicken Chunks**.

Ajoutez les lamelles de poivrons rouges et poursuivez la cuisson.

Incorporez le Knorr Primerba Curry et mélangez bien.

Ajoutez l'eau, le Flora Professional Plant et le Knorr Professional Bouillon Concentré de Légumes et portez à ébullition.

Laissez mijoter à feu doux pendant 5 minutes.

Ajoutez les petits pois et les rondelles de carottes.

Tout en mélangeant, ajoutez le Knorr Fonds de Cuisine Roux Blanc et laissez mijoter le tout à feu doux pendant 5 minutes.

Servez avec du riz.

*Les
indispensables...*



DÉCOUVREZ TOUTE UNE GAMME POUR LES FLEXITARIENS



20
VARIÉTÉS

KNORR PRIMERBA

Les herbes aromatiques, comme le basilic, l'aneth, le thym, le romarin ou encore l'estragon, sont très raffinées. Pour préserver la richesse des arômes et libérer l'intensité de leurs saveurs, on utilise une technique de conservation exclusive. La gamme Knorr Primerba compte 20 variétés pour garantir le bon équilibre gustatif à chaque nouvelle création.

MIX KNORR

Certains plats exigent que l'on accorde une attention toute particulière à la sauce qui les accompagne. Grâce aux Mix de Knorr, vous ne devez plus prévoir du temps supplémentaire pour la préparation de votre ragoût ou de vos carbonnades. Ils sont en effet riches en saveur et en garniture.



VÉGÉTARIEN



SANS
GLUTEN
VÉGÉTARIEN
VÉGÉTALE

KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS

Une toute nouvelle manière d'ajouter facilement et rapidement des saveurs complexes à vos préparations. Les assaisonnements Knorr Professional Intense Flavours s'utilisent à chaque étape du processus de préparation, pour les plats tant chauds que froids !



KNORR COLLEZIONE ITALIANA NAPOLETANA ET TOMATINO

Deux sauces de base de qualité, préparées à partir de tomates italiennes mûries au soleil, l'une avec des dés de tomate ajoutés (Napoletana) et l'autre à base d'une purée de tomate (Tomatino). Cueillies au cœur de la vallée du Pô, au meilleur moment de la saison pour une saveur optimale. Issues de l'agriculture durable.



FLORA PROFESSIONAL PLANT

La crème professionnelle par excellence. Elle apporte un goût riche et crémeux à tout votre menu, sans que vous ayez à vous soucier des allergènes, des problèmes alimentaires ou du travail en cuisine. Préparée à partir d'un mélange unique de protéines de fèves et d'huiles végétales.



NOUVEAU



HELLMANN'S VEGAN

- Polyvalente – idéale pour les burgers
- Végan
- À la saveur Hellmann's authentique
- Sans gluten.
- Sans colorants, aromatisants, ni arômes artificiels



TENDANCES
ASSIETTE

BOLO BASTARD	
	Phase Plus 2,4l
	Conimex Sambal Oelek 750 g
	Knorr Professional Purée d'Épices à l'Ail 750 g
	Knorr Professional Purée d'Épices 3 Poivres 750 g
	Knorr Collezione Italiana Tomatino (poche) 3 kg
	Knorr Primerba Thym 340 g
	Knorr Primerba Pesto Rouge 340 g
	The Vegetarian Butcher™ NO Mince 2 kg

= Sans gluten
 = Sans lactose

= Végétarien
 = Végan

THE EPIC BURGER	
	Hellmann's Sauce Sandwich Poivron Rouge et Tabasco® 570 ml
	The Vegetarian Butcher™ NOBeef Burger 2,4 kg
	Hellmann's Vegan 2,5 L

MEGA VEGA DIP STICKS	
	Knorr Professional Purée d'Épices 3 Poivres 750 g
	Knorr Professional Bouillon Concentré de Légumes 1 l
	Phase Plus 2,4 l
	The Vegetarian Butcher™ NOChicken Nuggets 1,75 kg
	Hellmann's Vegan 2,5 L
	Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh 400 ml

POULET CURRY TENDANCE	
	The Vegetarian Butcher™ NOChicken Chunks 1,75 kg
	Phase Plus 2,4 l
	Knorr Primerba Curry 340 g
	Flora Professional Plant 31% 1 L

	Knorr Fonds de Cuisine Roux Blanc 1 kg

CRAZY CRUNCH CAESAR WRAP	
	Hellmann's Sandwich Delight Nature 1,5 kg
	Hellmann's Dressing César 1 l
	Knorr Croutinos Salade Croûtons aux Oignons 700 g
	The Vegetarian Butcher™ NOChicken Nuggets 1,75 kg

KIDS FAVORITE	
	The Vegetarian Butcher™ NOChicken Nuggets 1,75 kg
	Hellmann's Tomato Ketchup 430 ml

CHICKEN CHUNK RAGOUT	
	The Vegetarian Butcher™ NOChicken Chunks 1,75 kg
	Flora Professional Plant 31% 1 L
	Knorr Bouillon de Champignons des Bois 1 kg
	Knorr Professional Purée d'Épices 3 Poivres 750 g
	Knorr Primerba Champignon 340 g
	Knorr Professional Bouillon Concentré de Légumes 1 l
	Knorr Fonds de Cuisine Roux Blanc 1 kg
	Phase Plus 2,4 l
	Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami 400 ml



THE
VEGETARIAN
BUTCHER™

MEET THE NEW MEAT



NOCHICKEN NUGGETS
VOUS FERONT GLOUSSER DE JOIE



NOCHICKEN CHUNKS
DÉLICIEUSEMENT BONS



NOMINCE
LE HACHÉ DU CARNIVORE AFFAMÉ



NOBEEF BURGER
À S'EN LÉCHER LES BABINES

Découvrez toutes nos recettes sur
ufs.com/vegetarianbutcher

 Unilever
Food
Solutions