

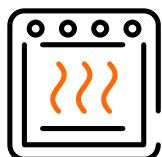


# The Vegetarian Butcher™ NoMeatballs



## Pan

Bak in olie, bij voorkeur ontdooid, op medium vuur tot ze goudbruin zijn.



## Combi oven

Besprenkel met olie en verwarm in de oven op 180°C tot ze volledig verwarmd en goudbruin zijn. Of stoom op 90°C met 100% stoom.



## Frituur

Frituur op 180°C voor 2-3 minuten tot ze goudbruin zijn.



## Saus/Stoof

Voeg toe aan de saus of ovenschotel (einde van de bereiding).



## Product info

- Na ontdooien nog 5 dagen houdbaar in de koelkast.
- Voor consumptie het product verhitten tot in de kern, zelfs als dit later verwerkt wordt in een koud gerecht.
- Opbrengst: 1 kg blijft 1kg na bereiding.



## Applicatie/gebruik

- In jus of saus.
- Gebruik als tapas snack, zoals een Albondigas.



Unilever  
Food  
Solutions



# The Vegetarian Butcher™ NoRaw Beefburger



## Pan

Bak in olie aan beide kanten op medium vuur tot hij goudbruin is.



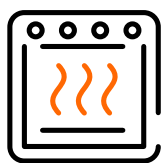
## BBQ/Grill

Besmeer met olie en gril/braad aan beide kanten tot hij goudbruin is.



## Frituur

Frituur op 180°C voor 2-3 minuten tot hij goudbruin is.



## Combi oven

Besmeer met olie en verwarm in de oven tot hij goudbruin is.



## Product info

- Na ontdooien nog 5 dagen houdbaar in de koelkast.
- Voor consumptie het product verhitten tot in de kern, zelfs als dit later verwerkt wordt in een koud gerecht.
- Opbrengst: 1 kg blijft 1kg na bereiding.



## Applicatie/gebruik

- Serveer als burger, op een passend broodje, met garnituur naar keuze.
- Gebruik als een hoofdgerecht met bijgerechten, zoals een frisse salade en frieten.



Unilever  
Food  
Solutions



# The Vegetarian Butcher™

## NoMince



### Saus/Stoof

Voeg het NoMince Vegetarische Rulgehakt aan het einde van de bereiding toe aan een saus of stoof. Geschikt om nogmaals te verwarmen.



### Pan

Bak het NoMince Vegetarische Rulgehakt in olie op een medium vuur voor 2-3 min.



### Product info

- Na ontdooien van het product gekoeld bewaren en binnen 2-3 dagen gebruiken.
- Het product dient altijd verwarmd te worden voor gebruik, zelfs als dit later verwerkt wordt in een koud gerecht.
- Opbrengst: 1 kg blijft 1kg na bereiding.



### Applicatie/gebruik

- Voeg toe aan tomaten saus, bolognese saus of een heerlijke chili sin carne
- Elke vorm van bereiding dat toegepast kan worden bij echt gehakt, kan ook toegepast worden op de NoMince.
- Voeg toe aan hartige taarten, wraps of salades.



Unilever  
Food  
Solutions



# The Vegetarian Butcher™

## NoBeef burger



### Pan

Bak de NoBeef Hamburger in olie of boter 3 tot 4 minuten aan beide kanten op medium vuur totdat deze goudbruin is.



### BBQ/Gril

Besmeer de NoBeef Hamburger met olie en gril/braad deze aan beide kanten totdat deze goudbruin is.



### Frituur

Frituur op 180° C voor 2-3 minuten totdat deze goudbruin is.



### Combi oven

Besmeer de NoBeef Hamburger met olie en doe deze in de oven totdat deze goudbruin/volledig verwarmd is.



## Product info

- Na ontdooien van het product gekoeld bewaren en binnen 2-3 dagen gebruiken.
- Het product dient altijd verwarmd te worden voor gebruik, zelfs als dit later verwerkt wordt in een koud gerecht.
- Opbrengst: 1 kg blijft 1kg na bereiding.



## Applicatie/gebruik

- Serveer als burger, op een passend broodje, met garnituur naar keuze.
- Gebruik als een hoofdgerecht met bijgerechten, zoals een frisse salade en frieten.



Unilever  
Food  
Solutions



# The Vegetarian Butcher™ NoChicken Chunks



## Pan

Bak in olie aan beide kanten op medium vuur tot ze goudbruin zijn.



## BBQ/Grill

Besmeer met olie en gril/braad aan beide kanten tot ze goudbruin zijn.



## Saus/Stoof

Voeg toe aan de saus of stoof zodra deze klaar zijn (einde van de bereiding).



## Product info

- Na ontdooien nog 5 dagen houdbaar in de koelkast.
- Voor consumptie het product verhitten tot in de kern, zelfs als dit later verwerkt wordt in een koud gerecht.
- Opbrengst: 1 kg blijft 1kg na bereiding.



## Applicatie/gebruik

- In een curry, soep, stoofschotel of salade
- Op een satéprikker om te grillen/BBQ'en
- Knapperig gebakken als maaltijd of snack



Unilever  
Food  
Solutions



# The Vegetarian Butcher™ NoChicken Nuggets



## Pan

Bak de NoChicken Nuggets in olie aan beide kanten op medium vuur totdat deze goudbruin zijn.



## Frituur

Frituur de NoChicken Nuggets op 180°C voor 3-4 minuten totdat deze goudbruin zijn.



## Product info

- Na ontdooien van het product gekoeld bewaren en binnen 2-3 dagen gebruiken.
- Het product dient altijd verwarmd te worden voor gebruik, zelfs als dit later verwerkt wordt in een koud gerecht.
- Opbrengst: 1 kg blijft 1kg na bereiding.



## Applicatie/gebruik

- Serveer als een snack, in een wrap of op een salade.
- Als een hoofdgerecht met een bijgerecht vangeroosterde aardappels en koolsalade.
- Elke vorm van bereiding dat toegepast kan worden bij echte kipnuggets, kan ook toegepast worden op de NoChicken Nuggets.



Unilever  
Food  
Solutions