



THE
VEGETARIAN
BUTCHER™

VIHREÄMMÄT AJAT!

THE VEGETARIAN BUTCHERIN RESEPTIT



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

POTKaise käyntiin toistaiseksi vihrein vuotesi!

Selaillet juuri nyt ehkä kaikkien aikojen lihaisinta reseptikirjaamme. Tästä huolimatta siinä ei ole lihanmurustakaan, vaan pelkästään kasvipohjaisia reseptejä ja ikonisia klassikoita. Ne ovat tehty sekä lihasta pitävälle, kasvissyöjille, että myös vegaaneille. Toivottavasti ruokamme maistuvat tänään ja tulevaisuudessakin!

RUOKAMAAILMAN UUSI AIKA

Nykyisin elämys on ulkona syömisen koko idea. Yhä useampi asiakas kyseenalaistaa, mitä he suuhunsa laittavat.

Vegaanisista, kasvipohjaisista ja fleksitaarisista ruokalajeista on tullut itsestään selvä osa menuita, ja niitä saa nykyisin useimmissa ravintoloissa. Kysymys ei ole pelkästään itsestämme, vaan koko planeettamme huolehtimisesta.

23%

Maailman kuluttajista on tietoisesti valinnut olla syömättä lihaa.

42%

Maailman kuluttajista on valmis siirtymään kasvipohjaiseen lihaan.

86%

Kasvipohjaisista aterioista löytyy ei-vegaanien lautasilta.

89%

Lihattomista aterioista löytyy ei-vegaanien lautasilta.

Lähde: LANTER PAPERS. The Green Revolution 2019

ALKU- PERÄMME

1998

Sikainfluenssan puhjetessa hän tunsi pakottavaa tarvetta ottaa yhteyttä kasvi-proteiinien valmistajiin ja tutkijoihin, tavoitteenaan nostaa lihankorvike uudelle tasolle.

2010

The Vegetarian Butcher perustetaan Haagissa, Alankomaissa Eläinten päivänä.



2012

Tuotteet, joita oli aikaisemmin myyty vain The Vegetarian Butchers "The Butchery" -kaupassa Haagissa tulevat hollantilaisten ruokakauppojen hyllyille.



2019

Markkinoille tuodaan yhteistyössä Burger King™:n kanssa Rebel Whopper™, joka on 100-prosenttisesti Whopper™ mutta täysin ilman lihaa.



1962

The Vegetarian Butcherin perustaja Jaap Korteweg syntyy.

1998

Jaap päättää ryhtyä kasvissyöjäksi ja kehittää vision tuotteesta, joka tuntuu ja maistuu lihalta vaikka siinä ei ole lainkaan eläinperäisiä ainesosia.

2011

Ferran Adria (elBulli) koemaistaa The Vegetarian Butcherin kasvipohjaista lihaa tietämättä, mitä se on. Hän arvelee syöneensä "kanankoipea, luultavasti luomu- tai vapaata kanaa, joka on kasvanut Etelä-Ranskassa".

2018

The Vegetarian Butcherin tuotteita on saatavilla yli 4 000:ssa myyntipaikassa 17:ssä maassa. Unilever ostaa The Vegetarian Butcherin.



2020

The Vegetarian Butcher jatkaa kasvuaan maailmalla.

TARINAMME

Jaap Korteweg on yhdeksännen sukupolven maanviljelijä ja The Vegetarian Butcherin perustaja. Vuosia sitten sikainfluenssa sai hänet ryhtymään kasvissyöjäksi. Se ei ollut kuitenkaan aivan yksinkertaista. Jaap kaipasi lihan herkullista makua niin paljon, että hänen oli pakko löytää jotain, jota hän voisi syödä lihan sijaan hyvällä omallatunnolla. Hän päätti luoda kasvispohjaisia "teurastajan parhaita paloja". Aivan kuten työhevosek korvattiin traktoreilla sata vuotta sitten, The Vegetarian Butcherin tavoitteena on korvata eläimet uusilla, kestävillä teknologioilla. Ei-eläinperäiset tuotteet ovat kehitetty erityisesti siksi, että lihaa rakastavien ei tarvitsisi yksinkertaisesti kokea joutuvansa tinkimään mistään. Siksi The Vegetarian Butcherin iskulause on:

ÄLÄ TINGI MISTÄÄN!



*“Mehukas, murea ja
täysin vegetaarinen!”*

JAAP KORTEWEG, VEGETARIAN BUTCHERIN PERUSTAJA



TUOTEVALIKOIMA



NOMINCE

Vegaaninen NoMince on yhtä monipuolinen kuin jauheliha. Esipaistettuna sitä voi nimittäin käyttää kastikkeisiin ja pataruokiin suoraan pakkauksesta. Bon Appétit! **2kg**



NOBEEF BURGER

Tämä mehukas burgeri on seitsemän kertaa tavallista burgeria vastuullisempi. NoBeef Burgerimme on ihanan mureaa, kunnon purtavaa. The Dutch Consumer Authority on julistanut sen "parhaaksi vegetaariseksi burgeriksi". **2,4kg - 30 palaa**



NOCHICKEN CHUNKS

100-prosenttisesti kasvipohjaiset NoChicken Chunksimme ovat The Vegetarian Butcherin mestariteos. Sensaatiomainen maku ja koostumus tekevät niistä täydellisiä kaikenlaiseen ruokaan aina rikkaasta currystä raikkaaseen salaattiin sekä moniin muihin resepteihin, joissa olisit muuten käyttänyt kanaa. **1,75kg**



CRISPY NOCHICKEN BURGER

Crispy NoChicken Burgerimme on ulkopuolelta rapea ja sisältä ihanan murea ja maukas. Se on lisäksi niin monipuolinen, että se voi toimia monien parhaimpien ruokiesi kruununjalokivenä. Crispy NoChicken Burgerista tulee helposti juhlien keskipiste. **1,8kg - 20 palaa**



RAW NOBEEF BURGER

Raw NoBeef Burgerimme on tribuutti lihalle, lihaa rakastaville sekä meidän teurastajan osaamiselle. Tämä tuote on luotu täyttämään jopa kaikkein intohimoisimman lihansyöjän vaatimukset, sekä suunniteltu täydellistä paisto- ja grillaustulosta varten. Tämä tuote on tehty muutosten moottoreina toimiville ruuan ystäville tässä maailmassa. **2,6kg - 20 palaa**



GMO-VAPAA
Tehty soijapavuista, joita ei ole geenimanipuloitu



HELPPO VALMISTAA
Kokkien tekemä kokkeja varten, jotta voisit valmistaa ne aivan liharuokien tapaan.



PAKASTETTUA
Kaikki tuotteemme ovat IQF-pakastettuja (Individually Quick Frozen).

TÄLTÄ NÄYTTÄÄ TULEVAISUUDEN LIHA

Intohimoisinkin lihanrakastaja olisi samaa mieltä: ihminen rakastaa lihaa sen maun ja rakenteen vuoksi. The Vegetarian Butcherin tuotteiden maku ja koostumus ovat hyvin lähellä eläinperäistä lihaa, mutta tie siihen on ollut pitkä. Älä siis kutsu niitä vain "vegetaarisiksi" menullasi, koska ne ovat paljon muutakin.

NÄIN LÖYDÄT TÄYDELLISEN NIMEN ANNOKSILLES

Älä kirjoita vain "vegetaarinen bolognese", vaan tee siitä jotain hauskaa, äläkä unohda mainita käyttäväsi The Vegetarian Butcherin tuotteita. Tee kuitenkin selväksi, että kyseessä on vegetaarinen tai vegaaninen ruoka, jotta asiakkaasi eivät hämmentyisi.



HOLY COW - WHAT A VEGAN BURGER! 9EUR

Maittava vegaaninen burgeri tarjoiltuna leivän, tomaatin, sipulin, jäävuorisalaatin ja sinapin kera.



| SISÄLTÄÄ PÄHKINÖITÄ | GFO - KYSY HUOLETTA



BATAATTIRANSKALAISET 4EUR

Keko rapeita bataattiranskalaisia mausteisen sriracha-majoneesin kera.



| GF | SISÄLTÄÄ SOIJAA |



Esimerkki



KÄYTÄ LOGOAMME "POWERED BY THE VEGETARIAN BUTCHER"

Olemme hyvin ylpeitä tuotteistamme ja kaikista niille annetuista palkinnoista. Jaa ylpeytemme asiakkaidesi kanssa ja käytä tässä esitteessä olevaa tavaramerkkisymboliamme.

MARKKINOI VEGAANISIA JA VEGETAARISIA RUOKIASI

Tee vegetaaristen ja vegaanisten ruokiesi löytämisestä helppoa selkeiden kuvakkeiden avulla.

VEGAANINEN



VEGETAARINEN



MUTTA ÄLÄ JAOTTELE

Älä lisää menuusi mitään erityistä vegetaarista osiota, sillä sellainen saattaa jäädä huomaamatta. On paras sijoittaa ne yhteen muiden vastaavien lihapohjaisten ruokien kanssa, esimerkiksi alku- tai pääruokien joukkoon.

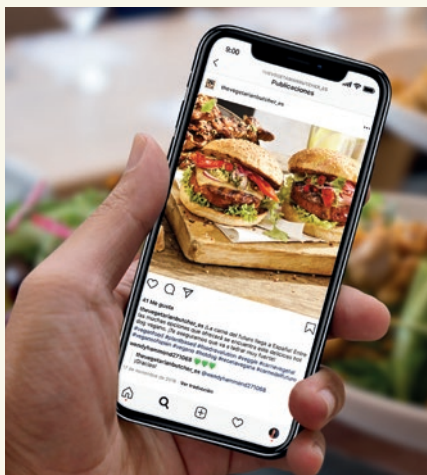
KERRO RUUISTA HYVÄLLÄ TAVALLA

Merkitse selkeästi, onko ruoka vegaanista tai vegetaarista, jotta asiakkaidesi ei tarvitsisi epäroidä.



Esimerkki

RYHDY SEURAAMAAN MEITÄ SOSIAALISESSA MEDIASSA!



Et kai unohda sosiaalista mediaa, tätä tärkeää kanavaa, kun haluat kertoa asiakkaillesi mahtavista ruuistasi!

EHDOTUKSEMME

- Postaa komeita kuvia ruuistasi.
- Käytä sopivia tunnisteita saadaksesi ansaitsemasi huomion.
#foodrevolution
#thevegetarianbutcher
- Tägää meidät! Tee haku @vegetarian-butcher ja tägää meidät syötteisiksi, sillä haluamme mielellämme tietää, mitä olet keksinyt!

TÄHÄNASTISISTA VUOSISTA VIHREIMMÄN RESEPTIT



NOT-TOO-NAUGHTY VEGAANINEN BURGERI

YRTTI-INFUSIOIDULLA MAJONEESILLA

4 annosta

AINESOSAT

4 The Vegetarian Butcher
Raw NoBeef Burgeria
50 g tomaattipyreetä

Kastike

100 g HELLMANN'S Vegaanista
majoneesia
15 g persiljaa
15 g kirveliä
15 g ruohosipulia
15 g basilikaa

Coleslaw

50 g hienoksi suikaloitua
keräkaalia
50 g hienoksi suikaloitua
punakaalia
30 g hienoksi suikaloitua
porkkanaa
1 hienoksi siivutettu punasipuli
25 g valkoviinietikkaa
75 g oliiviöljyä

Kokoaminen

50 g hampurilaisleipää, täysjyvää
Lisää yrttejä, kuten kirveliä,
ruohosipulia, persiljaa jne.

VALMISTUS

Burgeri

Kuumenna kuiva paistinpannu.
Paista burgereita keskilämmöllä
8-9 minuuttia käännellen joka toinen
minuutti. Saat parhaan tuloksen, jos
käytät tarttumatonta paistinpannua.
Valmistatko pakastettuja burgereita?
Pidennä paistoaika 12-14 minuuttiin.

Kastike

Sekoita kaikki ainesosat teho-
sekoittimessa ja jatka, kunnes
kastikkeen väri on raikkaan vihreä.
Lisää halutessasi mausteita.

Coleslaw

Sekoita kaikki vihannekset kulhossa
ja lisää viinietikka sekä oliiviöljy.
Sekoita kunnolla ja lisää halutessasi
mausteita.

Kokoaminen

Jaa leipä kahteen osaan ja paahda
osia paistokivellä/pannalla/grillillä.
Jos haluat grillatumman pinnan,
sivele burgerit öljyllä ja paista ne
nopeasti pannulla. Levitä alimman
leipäsiivun päälle yrttimajoneesia ja
sijoita burgeri sen päälle. Lisää tuore
coleslaw ja viimeistele valinnaisilla
yrtteillä.



CHEESY STUFFED AUBERGINES

VEGO STYLE

4 annosta

AINESOSAT

- 1 suora munakoiso
- 50 g tomaattia
- 50 g sipulia
- 100 g [The Vegetarian Butcher NoMince](#)
- 1 valkosipulinkynsi
- 30 g porkkanaa
- 30 g purjoa
- 80 g vegaanista, emmentalin tapaista juustovaihtoehtoa ja vegaanista voivaihtoehtoa
- 30 ml oliiviöljyä
- suolaa ja pippuria

VALMISTUS

1. Leikkaa munakoiso pitkittäin kahtia. Mausta puoliskot ja paista niitä 180-asteisessa uunissa 30 minuutin ajan, kunnes ne ovat valmiita. Irrota sisus varovasti teelusikalla. Säästä sekä sisus että kuori. Ryöppää tomaatteja parin minuutin ajan ja poista kuori sekä siemenet. Leikkaa tomaatinliha pieniksi kuutioiksi ja laita sivuun.
2. Silppua sipuli ja kuullota paloja hitaasti pannulla, jolla on kaksi teelusikallista oliiviöljyä. Kun sipulit ovat pehmenneet, lisää NoMince ja jatka kuullottamista. Lisää puristettu valkosipulinkynsi muutaman minuutin jälkeen ja anna aromien levitä. Lisää porkkanat ja hienoksi silputtu purjo. Jatka kuullottamista. Mausta ja lisää lopuksi tomaattikuutiot.
3. Anna tomaattien kiehua kunnolla kasaan ja lisää sitten munakoison sisus. Täytä munakoison kuoret täytteellä, ripotele päälle juustovaihtoehtoa ja viimeistele vegaanisilla voivaihtoehtokuutioilla.
4. Aseta täytetyt munakoisot uuniin ja paahda 180-asteisessa uunissa 10 minuuttia (grillitoiminnolla).

WHAT THE CLUCK!

IT'S A FAJITA

4 annosta

AINESOSAT

300 g **The Vegetarian Butcher**
NoChicken Chunkseja

1 punainen paprika
1 vihreä paprika
2 keltasipulia,
valkosipulinkynttä
2 purkillista itse valitsemiasi
papuja (400g)
20 cl kasvipohjaista vaihtoehtoa
kermalle
8 tortillaa
6 tlk öljyä
1 tlk chilijauhetta
1 tlk jauhettua kuminää

VALMISTUS

Marinadi

Purista valkosipuli lautaselle, lisää 4 tlk öljyä sekä ripottele päälle chiliä ja kuminää. Peitä lautanen ja anna levätä viileässä.

1. Lämmitä uuni 210-asteiseksi.
2. Leikkaa paprikat suikaleiksi ja silppua sipulit hienoiksi. Kuumenna 2 tlk öljyä pannulla. Ruskista sipulit ja paprikat. Pidä lämpiminä.
3. Kääri tortillaleivät alumiinifolioon ja lämmitä uunissa 10 minuuttia.
4. Valuta NoChicken Chunksit ja ruskista ne sitten. Kun ne ovat ruskistuneet, kaada sekaan marinadi, peitä pannu ja anna kiehua matalalla lämmöllä 5 minuuttia.
5. Mausta pavut ja lämmitä ne pakkauksen ohjeiden mukaisesti.
6. Täytä tortillat NoChicken Chunkseilla, vihanneksilla ja kermalla. Ripottele päälle vegaanista juustovaihtoehtoa ja mausteita.



MEATBALL MARINARA SUPER-SUB

4 annosta

AINESOSAT

- 200 g Knorr Peperonataa
- 100 g sipulia
- 200 g [The Vegetarian Butcher NoMeatballs](#)
vegaanista mozzarellan-
makuista juustovaihtoehtoa
- 200 g kirsikkatomaatteja
- 2 punaista paprikaa
- kourallinen basilikanlehtiä
- 4 baguettia
- oliiviöljyä
- mustapippuria

VALMISTUS

1. Leikkaa sipuli ohuiksi siivuiksi ja anna niiden hikoilla pannulla 15 minuuttia, kunnes ne ovat pehmeitä ja alkavat karamellisoitua. Kaada sekaan Knorr Peperonataa.
2. Hienonna tomaatit ja paprika ja ruskista ne toisella pannulla.
3. Lisää NoMeatballs ja paista, kunnes ne saavat hiukan väriä. Kaada sekaan kastike sekä karamellisoitunut sipuli ja keitä alhaisella lämmöllä 4 minuuttia.
4. Viipaloi baguette.
5. Asettele NoMeatballs-kastike leivälle ja laita päällimmäiseksi ohut kerros "juustoa".
6. Pidä salamanteriuunissa, kunnes Marinara Super-Subisi on kevyesti gratinoitu ja leipä kevyesti paahtunut.
7. Koristele basilikalla.

MEXICAN CHILI TACOS

4 annosta

AINESOSAT

- 400 g oliiviöljyä
- 400 g **The Vegetarian Butcher NoMince**
- 120 g hakattua sipulia
- 1 punainen paprika
- 1 chili hienoksi leikattuna
- 2 valkosipulinkynttä hienoksi hakattuina
- 200 ml säilyketomaatteja
- 200 ml vegaanista kastiketta
- 1 ripaus savustettua pimentoa
- 150 g kidneypapuja
- 100 g maissia (valinnainen)
- 8 kovaa tai pehmeää tacokuorta
- 150 g oranssia tomaattia kuutioiksi leikattuina
- 70 g siivutettua ja marinoitua punasipulia
- 1 tlk hakattua korianteria
- 1 avokado kuorittuna ja murskattuna
- 1 limetti kuorineen ja mehuineen
- pestyä frisésalaattia

VALMISTUS

1. Ruskista NoMince tilkassa oliiviöljyä ja suurella pannulla, kunnes se on ruskistunut ja hiukan rapea. Siirrä syrjään.
2. Lisää öljyä ja laita pannulle sipuli, paprika, chili ja valkosipuli. Paista, kunnes sipuli on läpikuultavaa.
3. Lisää säilyketomaatit, kastike, pimiento, kidneypavut, maissinjyvät ja NoMince. Maista, mausta ja anna kiehua alhaisella lämmöllä 8–10 minuuttia, kunnes kastike paksuuntuu hieman ja NoMince on kuivunut hiukan.

Salsaa varten

1. Sekoita tomaatit, punasipuli ja korianteri. Lisää halutessasi mausteita.
2. Täytä tacokulho frisésalaatilla, kastikkeella ja suurella lusikallisella salsaa ja avokadomurskaa.
3. Sirottele ylle hiukan hakattua korianteria.



BAO BUNIT

SEESAMINSIEMENILLÄ

4 annosta

AINESOSAT

3	salaattisipulia
30 g	tuoretta inkivääriä
2	valkosipulinkynttä
4 tlk	auringonkukkaöljyä
4	The Vegetarian Butcher Raw NoBeef Burgeria
4 tlk	teriyakikastiketta
16	bao bunia
	wakamea/merileväsalaattia

VALMISTUS

1. Leikkaa salaattisipulit pitkiksi, ohuiksi suikaleiksi ja aseta suikaleet kylmään vesikulhoon, kunnes ne vetäytyvät rullalle. Ota puolet seesaminsiemenistä, kuori inkivääri sekä valkosipuli, ja laita ne mortteliin. Lisää 4 tlk öljyä ja murskaa ainekset yhteen. Paahda loput seesaminsiemenet kuivalla paistinpannulla.
2. Leikkaa jokainen Raw NoBeef Burger neljään osaan ja muotoile ne soikeiksi. Voitele molemmin puolin inkivääri-seesami-sekoituksella. Grillaa niitä kuumalla grillipannulla, paistokivellä tai grillillä, kunnes ne ovat saaneet hiukan väriä (n. 6 min).
3. Jos haluat höyryttää Bao Bunsisi, se on tehtävä nyt. Jos olet ostanut ne valmiina, seuraa pakkauksen ohjeita.
4. Avaa Bao Bunsit ja täytä ne Raw NoBeefillä, wakamalla tai merileväsalaatilla ja salaattisipulilla. Sirottele ylle seesaminsiemeniä ja tarjoile.

CRISPY NOCHICKEN CLUB SANDWICH

6 annosta

AINESOSAT

- 12 paksua leivänsiivua
- 6 **The Vegetarian Butcher**
Crispy NoChicken Burgeria
- 3 oranssia tomaattia siivuina
salaatinlehtiä, esimerkiksi
roomansalaattia, sydänsa-
laattia, frisésalaattia tai
puutarhakrassia
- 1 pitkittäin siivutettu kurkku
- 4 siivua korkealaatuista ve-
gaanista juustovaihtoehtoa
HELLMANN'S vegaanista
majoneesia
perunalastuja

VALMISTUS

1. Paista The Vegetarian Crispy NoChicken burgereitasi tarttumat-
tomalla pannulla, kunnes ne ovat
kullanruskeita. Aseta ne syrjään ja
pidä lämpiminä.
2. Paahda leipäviipaleet samalla
pannulla tai leivänpaahtimessa.
3. Levitä leiville runsaasti majo-
neesia, lisää salaatti, kurkku,
tomaatit ja siivu vegaanista
vaihtoehtoa juustolle.
4. Laita ylle toinen paahdettu
leipäviipale, levitä sille runsaasti
majoneesia ja aseta ylimmäiseksi
paistettu The Vegetarian Crispy
NoChicken Burger.
5. Laita vielä päälle salaattia
ja kolmas paahtoleipä, joka
sekin on voideltu majoneesilla.
6. Leikkaa Club Sandwichisi diago-
naalisesti ja lävistä puisella tikul-
la, jotta rakenne pysyy kasassa.
Tarjoile perunalastujen kera.



SIMPLE & SUCCULENT PAISTETTU RIISI

WITH NOCHICKEN CHUNKS

4 annosta

AINESOSAT

50 g lyhyttä tai keskipitkää riisiä
kasvislientä
100 g **The Vegetarian Butcher**
NoChicken Chunks
40 g viipaloitua kesäkurpitsaa
40 g viipaloitua porkkanaa
valkosipulia
1 savustettu paprika
(tai muita vihanneksia
oman makusi mukaan).
20 g sahrami- ja/tai
kurkumajauhetta
20 g punaista paprikaa
30 g hakattua keltasipulia
40 g oliiviöljyä
suolaa ja pippuria

VALMISTUS

1. Lämmitä oliiviöljy pannulla.
2. Kuullota hakattu sipuli paistinpannalla. Lisää sitten porkkanat, kesäkurpitsa sekä paprika ja paista vielä 5 minuuttia.
3. Lisää The Vegetarian Butcher NoChicken Chunksit ja paista vielä 1 minuutti kovalla lämmöllä.
4. Lisää liemi sekä riisi ja kiehauta matalalla lämmöllä, kunnes riisi on kypsää.
5. Mausta makusi mukaan ja tarjoile.





THE
VEGETARIAN
BUTCHER™