



rostlinná KUCHYNĚ



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

OBJEVTE NEJEN ZELENINOVÉ POKRMY, SE KTERÝMI SE TREFÍTE DO CHUTI MASOŽRAVCŮM I BÝLOŽRAVCŮM

Není žádným tajemstvím, že rostlinná kuchyně je již nějakou dobu rostoucím trendem. Výběr bezmasých pokrmů se stává stále přirozenější součástí našich každodenních rozhodnutí podporujících zdraví. Vaši hosté očekávají, že jim nabídnete pokrmy bez masa, které budou nejen skvěle vypadat, ale také chutnat.

Co je to rostlinná kuchyně?

Rostlinná kuchyně je styl vaření a konzumace, který je založen na produktech rostlinného původu. Nevylučuje konzumaci masa a jde o pojem odlišný od veganství či vegetariánství. Neznamená to rovněž začátek konce masného průmyslu! Vaření produktů rostlinného původu umožňuje otevírat menu pro konzumenty, kteří stále častěji očekávají a vyžadují taková řešení.

Čím začít?

Věříme, že díky našim recepturám a produktovým řešením se vám podaří vytvořit úžasné rostlinné pokrmy, které uspokojí vaše hosty a umožní vám maximalizovat vaše zisky. V této brožůře vás chceme inspirovat k přípravě bezmasých pokrmů, které ocení i ti nejzarytější milovníci masa.

Rostlinná kuchyně je fádni a nechutná? Právě naopak!

Ukážeme vám, jak jednoduše využít suroviny, které už máte v kuchyni, abyste připravili barevné pokrmy, které vypadají na talířích atraktivně, a jak je dochutit tak, aby nadchly každého milovníka masa. A to vše bez zbytečných revolucí ve vaší kuchyni a v organizaci práce vašeho týmu!

*Zdroj: výzkum Ipsos – Češi a rostlinné alternativy, Listopad 2020

**Zdroj: výzkum Ipsos – Češi a rostlinné alternativy, Listopad 2020

ZÁJEM KONZUMENTŮ O ALTERNATIVY MASA ROSTE ZÁVRATNÝM TEMPEM!

V českých supermarketech
meziročně vzrostly
prodeje v roce 2021 o

+9,9 % ***



***Zdroj: www.idnes.cz/ekonomika/podniky/roslinne-produkty-konference-vice-produktu.A211014_120302_ekoakcie_vebe

ROSTLINNÁ KUCHYNĚ POSILUJE!

Omezování konzumace masa mezi jeho milovníky je celosvětovým trendem, který je stále více vidět i v České republice.

10 % *

českých spotřebitelů jí
maso v omezeném množství
(vegetariáni, vegani a flexitariáni)

78 % **

těch, kteří preferují
bezmasou stravu, tvoří
Češi mladší 44 let

Pokud uvažujete o zavedení alternativ masa
do svého jídelníčku, pamatujte na to, že

**ČEŠI SE
SPOLÉHAJÍ**

na to, že alternativy masa budou alespoň
tak chutné jako jejich konvenční ekvivalent.

CO A KOMU DÁT?

Vaši restauraci navštěvují hosté s různými stravovacími preferencemi. Někdy je těžké se vyznat ve spleti surovin, které host na svém talíři očekává. V níže uvedené tabulce uvádíme seznam surovin, které jsou, nejsou nebo jsou příležitostně konzumovány jednotlivými skupinami.

x ODMÍTNUTÍ o MOŽNOST VOLBY ★ POVOLENO	MASO	RYBY	VEJCE	MLÉKO / MLÉČNÉ VÝROBKY	MED
FLEXITARISMUS	o	o	★	★	★
VEGANSTVÍ	x	x	x	x	x
VEGETARIÁNSTVÍ	x	x	★	★	★

BEZMASÉ, PLNÉ CHUTI A NA BÁZI VÝROBKŮ ROSTLINNÉHO PŮVODU!

Ve Vegetarian Butcher jsme nahradili klasické masné výrobky lahodnými produkty na rostlinné bázi! Chuti a textuře našich produktů podlehnou i ti nejotrlejší milovníci masa a široký sortiment nám umožňuje reagovat na všechny chutě.

The Vegetarian Butcher™ je dnes společností s globálním dosahem, která byla založena v roce 2010 v důsledku zkušeností, mistrovské práce a vysoce odborných znalostí. Za svůj rozvoj vděčí vizi a odhodlání „řezníka-rebela“ Jaapa Kortewega. Vyvinul rostlinné alternativy masa, které dnes najdete jak v supermarketech, tak v jídelničkách mnoha špičkových restaurací. Produkty The Vegetarian Butcher™ jsou ódou na skutečné maso, které byly vytvořeny ve spolupráci s šéfkuchaři. V souladu s naším posláním byly vytvořeny milovníky masa pro milovníky masa.



The Vegetarian Butcher
RAW NOBEEF BURGER
2,26 kg

- Šťavnatý burger – óda na veganský, vědomý životní styl.
- Láká svou lahodnou chutí masa a úžasným aromatem.
- Po přípravě je na povrchu křupavý.



The Vegetarian Butcher
NOCHICKEN NUGGETS
1,75 kg

- NoChicken nuggety v křupavém trojobalu – chutnají jako kuřecí, ale jsou 100% veganské.
- Suroviny rostlinného původu, bylinky a koření, jejichž vůně potěší každého znalce drůbeže.
- Gurmáni všech věkových kategorií nebudou vycházet z údivu!



The Vegetarian Butcher
NOCHICKEN CHUNKS
1,75 kg

- 100% veganské kuřecí kousky.
- Stejná rozmanitost použití jako u klasických drůbežích kusů.
- Ideální k dušeným pokrmům v omáčkách, pokrmům připravovaným na pánvi wok, do salátů a k přípravě wrapů.
- Inovativní a lahodné!



The Vegetarian Butcher
NOMINCE
2 kg

- Úplně stejné jako mleté maso, ale 100% veganské.
- Kompaktní textura a úžasná chuť, kterou milovníci masa vyhledávají.
- Perfektní do omáček, těstovin a ragů nebo jako nádivka do wrapů a cuket.
- Šťavnatá alternativa mletého masa – bezmasé potěšení v nejlepší vydání!



The Vegetarian Butcher
NOMEATBALLS
2 kg

- Vegetariánské masové kuličky na bázi sóji pro typická jídla z italské kuchyně.
- Podávejte je s těstovinami a rajskou omáčkou nebo s krémovou omáčkou.
- Jsou perfektní také jako samostatné malé občerstvení ve formě tapas.



The Vegetarian Butcher
LITTLE WILLIES
1,9 kg

- Dobře okořeněné vegetariánské klobásky bohaté na proteiny.
- Klobásky se skvěle hodí k tradičnímu nebo anglickému snídaňovému menu. Rovněž se dobře hodí k hlavním chodům a na pizy.
- Vyzkoušejte je na grilu nebo jako malé občerstvení.

RAW NOBEEF BURGER

S KVĚTÁKEM A RUKOLOU



SUROVINY NA:
10 PORCÍ

SUROVINY

BURGER:

Rama Culinesse Profi	40 ml
Briošková žemle na hamburger, rozkrojená napůl	10 ks
Rama Culinesse Profi	40 ml
The Vegetarian Butcher Raw NoBeef Burger	10 ks

OBLOHA:

Květák, divoký, očištěný	400 g
Rama Culinesse Profi	40 ml
Mořská sůl	4 g
Alternativa smetany, veganská	20 ml
Květák, očištěný	600 g
Muškátový oříšek mletý	0,5 g
Sůl a pepř	podle chuti
Rukola, omytá	50 g

THE VEGETARIAN BUTCHER RAW NOBEEF BURGER

Hmotnost netto: 2,26 kg

The Vegetarian Butcher Raw NoBeef Burger je šťavnatý veganský burger připravený na bázi sóji. Odráží chuť a strukturu hovězího masa, má mramorování díky tuku, syrovou konzistencí jako u masa a křupavou kůrkou po opečení. Láká svou lahodnou chutí a úžasným aromatem. Tento Raw NoBeef Burger inspiroval také všechny milovníky klasických hamburgerů. Je to nejlepší volba, pokud chcete v kuchyni nahradit nebo omezit spotřebu masa. Produkt je bez konzervantů, bez umělých barviv a je vhodný pro vegany.



DOBA PŘÍPRAVY:
20 min.



Naskenujte kód svým telefonem
a spočítejte si foodcost jídla!

PŘÍPRAVA

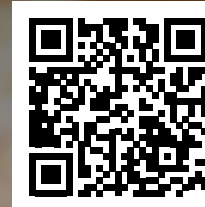
BURGER:

- Žemli na burger opečte na rostlinném krému z obou stran dozlatova.
- V pánvi rozežhřejte tuk a burger na něm krátce orestujte při střední teplotě.

OBLOHA:

- Očištěný květák krátce orestujte na tuku a okořeňte. Část ponechte pro dozdobení.
- Veganskou alternativu smetany spolu s květákem ochuťte muškátovým oříškem, osolte, opepřete a povařte.
- Uvařený květák rozmixujte najemno.
- Spodní část žemle potřete rozmixovanou směsí a na ni položte burger.
- Ozdobte špičkami divokého kvěťáku a rukolou.
- Přikryjte druhou polovinou žemle a podávejte.





Naskenujte kód svým telefonem
a spočítejte si foodcost jídla!

GASPACHO



SUROVINY

GASPACHO:

Knorr Pomodori Pelati Celá loupáná rajčata	1,8 kg
Voda	200 ml
Režný chléb	100 g
Knorr Professional Primerba Bazalka	20 g
Červený vinný ocet	30 ml
Olivový olej	100 ml
Třený česnek se solí	10 g
Limetková šťáva	20 ml
Cukr	20 g
Pepr černý mletý	1 g
Chilli mleté	1 g
Sůl	podle chuti



SUROVINY NA:
10 PORCÍ



DOBA PŘÍPRAVY:
20 min.

PŘÍLOHY:

Černé olivy	50 g
Salátová okurka	100 g
Řapíkatý celer (zbavený vláken)	50 g
Červená cibule	50 g
Pažitka	5 g
Knorr Polévkové krutony	100 g

PŘÍPRAVA

GASPACHO:

- Pomodori Pelati smíchejte s vodou a nakrájeným chlebem a rozmixujte.
- Přidejte Primerbu, koření a ostatní suroviny. Vše důkladně promíchejte metličkou.
- Dochutěte podle vlastní chuti.
- Polovinu olivového oleje ponechte k pokapání během servírování.

PŘÍLOHY:

- Olivy, okurku, celer, cibuli nakrájejte na malé kostičky, pažitku nasekejte. Vše promíchejte.
- Gaspacho musí být dobře vychlazené. Posypte nakrájenou zeleninou pokapanou olivovým olejem.
- Případně můžete podle chuti přidat římský kmín a posypat čerstvým koriandrem.

KNORR PROFESSIONAL PRIMERBA BAZALKA Hmotnost netto: 340 g

Aromatická bylinná pasta na dochucování pokrmů, jejímž základem je čerstvá bazalka konzervovaná v rostlinných olejích se solí. Poskytuje bohatou, koncentrovanou chuť a vůni čerstvé bazalky po celý rok. Je doporučována do všech teplých pokrmů (polévek, omáček, k přípravě ryb a mořských plodů, masa, zeleniny, těstovin) i studených pokrmů (salátů, dipů, vinaigrettových omáček, marinád a nádivek). Produkt bez lepků, bez laktózy, bez konzervantů a bez umělých barviv. Produkt je vhodný pro vegany a vegetariány.





SUROVINY NA:
10 PORCÍ

SUROVINY

Salát mix	500 g
Cherry rajčata, mix	200 g
Salátová okurka	200 g
The Vegetarian Butcher NoChicken Chunks	500 g
Avokádo, krájené	300 g

ZÁLIVKA NA SALÁT:

Olej	70 ml
Knorr Zahradní zálivka	35 g
Studená voda	300 ml
Petrželová nať, nasekaná	15 g
Kopr, nasekaný	15 g
Citronová šťáva	10 ml
Sůl	podle chuti
Pepeř černý mletý	podle chuti

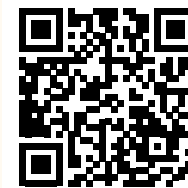
KNORR ZAHRADNÍ ZÁLIVKA

Hmotnost netto: 500 g

Knorr Zahradní zálivka může být díky své osvědčené receptuře, klasické chuti, všestrannosti a snadnému použití, použita jako klasická vinaigrette zálivka salátová nebo jako základ pro vaše vlastní originální salátové zálivky. Uchovává čerstvý, chutný vzhled a nevstří se. Hodí se výborně ke všem druhům salátů, rovněž jako ochucovadlo syrových nebo ovocných salátů, tepelně upravované zeleniny a pokrmů z ryb. Neobsahuje konzervační látky ani přidaná barviva.



DOBA PŘÍPRAVY:
15 min.



Naskenujte kód svým telefonem
a spočítejte si foodcost jídla!

PŘÍPRAVA

- Salát mix dejte do mísy a smíchejte s nakrájenými rajčaty a okurkou.
- Na grilovací pánvi, vymazané olejem, opečte kousky NoChicken Chunks. Poté je položte na papírovou utěrku a nechte vychladnout.
- Salát se zeleninou dejte na hluboký talíř a ozdobte grilovanými kousky NoChicken Chunks a na kostičky nakrájeným avokádem.

ZÁLIVKA NA SALÁT:

- Všechny suroviny na zálivku (kromě oleje) rozmixujte mixérem. Přelijte do misky a přidejte olej, míchejte tak dlouho, dokud se nespojí.

PODÁVÁNÍ:

- Vše zalijte zálivkou a ozdobte oblíbenými bylinami.





Naskenujte kód svým telefonem
a spočítejte si foodcost jídla!



SUROVINY

Knorr Ratatouille (po scezení)	1,2 kg
Šalotka	200 g
Marinované kapary (po scezení)	150 g
Olivový olej	30 ml
Knorr Rajčatový protlak	200 g
Tlučený pepř	podle chuti
Sůl, vločky	podle chuti



SUROVINY NA:
10 PORCÍ



DOBA PŘÍPRAVY:
15 min.

BYLINKOVÉ PYRÉ

Pažitka	50 g
Bazalka	50 g
Minerální voda	50 g
Sůl	podle chuti

PODÁVÁNÍ:

Rukola	150 g
Veganská alternativa tvrdého zrajícího sýra	80 g

PŘÍPRAVA

- Ratatouille sceďte přes sítko.
- Šalotku a kapary nakrájejte nadrobno.
- Suroviny vložte do misky, přidejte olivový olej, rajský protlak a okořeňte podle chuti.
- Suroviny na pyré rozmixujte a přeced'te přes jemné sítko.

PODÁVÁNÍ:

- Na talíř naložte bylinkové pyré. Energicky klepněte lžící do pyré a vytvořte „cákanec“.
- Vytvarujte porci tataráku, všechno pak ozdobte rukolou a veganskou alternativou tvrdého zrajícího sýra nebo bylinkami.

KNORR RATATOUILLE

Hmotnost netto: 2,5 kg

Klasické středomořské jídlo, které obsahuje mezi jinými cuketu, lilek, papriku a cibuli s přidavkem oleje, jemného koření a bylinek.

Vyrobeno v Itálii z italské zeleniny. Může tvořit zeleninový doplněk k hlavním chodům, samostatný veganský pokrm nebo přísadu do jídel a polévek z jednoho hrnce. Bezlepkový výrobek, bez konzervantů, umělých barviv a bez přidaného glutamanu sodného. Produkt je vhodný pro vegany a vegetariány.





SUROVINY NA:
10 PORCÍ

SUROVINY

Bílé zelí	700 g
Červené zelí	700 g
Citronová šťáva	20 g
Mrkev	100 g
Hellmann's Veganská majonéza	300 g
Petrželová nať	15 g
Sůl	podle chuti
Cukr	podle chuti
The Vegetarian Butcher NoChicken Nuggets	70 ks
Steakové hranolky	2 kg

THE VEGETARIAN BUTCHER NOCHICKEN NUGGETS

Hmotnost netto: 1,75 kg

The Vegetarian Butcher NoChicken Nuggets – vypadají a chutnají jako kuřecí v křupavém trojobalu, ale jsou 100% veganské – na bázi sóji, s vitamínem B12 a železem. Doporučeno do wrapů, sendvičů, k malému občerstvení a podávání s hranolkami. The Vegetarian Butcher NoChicken Nuggets jsou nejlepší volbou, pokud chcete ve své kuchyni nahradit nebo omezit spotřebu masa. Lze je připravit v troubě nebo je usmažit. Jsou bez přidaného glutamanu sodného, bez konzervačních látek a bez umělých barviv. Produkt je vhodný pro vegany a vegetariány.



DOBA PŘÍPRAVY:
15 min.



Naskenujte kód svým telefonem
a spočítejte si foodcost jídla!

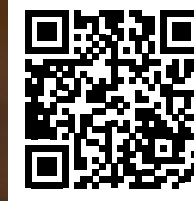
PŘÍPRAVA

- Zelí nakrájejte a vložte do misky, pokapejte citronovou šťávou a lehce promíchejte rukou.
- Poté přidejte nastrouhanou mrkev, majonézu, nasekanou petrželovou nať a dochuťte.
- Usmažte NoChicken Nuggets a steakové hranolky ve větším množství oleje, poté je nechte okapat na papírové utěrce.

PODÁVÁNÍ:

- Podávejte s oblíbenou omáčkou.





Naskenujte kód svým telefonem
a spočítejte si foodcost jídla!

GLAZOVANÉ KOULE NOMEATBALLS

SE ZELENINOU A RÝŽÍ



SUROVINY

PRO POKRM:

Brokolice čerstvá	300 g
Mrkev, čerstvá	400 g
Pak choy	1 ks
Houby Shiitake	400 g
Klíčky fazole mungo	200 g
Cukrový hrášek	300 g
Olej, rostlinný	200 ml
Knorr Ketjap Manis – Sójová omáčka	podle chuti
The Vegetarian Butcher NoMeatballs	70 ks
Jasmínová rýže	1 kg



SUROVINY NA:
10 PORCÍ



DOBA PŘÍPRAVY:
25 min.

GLAZURA:

Cukr, hnědý	200 g
Knorr Ketjap Manis – Sójová omáčka	500 g
Citronová šťáva	100 ml
Zázvor, plátky	100 g

PRO SERVÍROVÁNÍ:

Pažitka, čerstvá	60 g
Bílý sezam, opražený	30 g
Sól	podle chuti

PŘÍPRAVA

PRO POKRM:

- Zeleninu oloupejte, nakrájejte spolu s houbami na požadovaný tvar a orestujte na oleji. Podle potřeby dochuťte sójovou omáčkou.
- Koule prohřejeme v předem uvařené glazuře, až jsou horké a omáčka lehce zhoustne.
- Konzistenci omáčky můžete upravit přidáním vody při vaření omáčky.
- Rýži připravte obvyklým způsobem a dejte ji na talíř spolu se zeleninou, houbami a vegetariánskými koulemi.

PRO SERVÍROVÁNÍ:

- Vše posypte nakrájenou pažitkou a opraženými sezamovými semínky.

THE VEGETARIAN BUTCHER NOMEATBALLS

Hmotnost netto: 2 kg

The Vegetarian Butcher NoMeatballs jsou vegetariánské masové kuličky připravené na bázi sóji, které odrážejí chuť a strukturu hovězího masa. Ideální k použití k typickým pokrmům italské kuchyně. Budou se dobře hodit k těstovinám, k rajčatové nebo smetanové omáčce nebo samostatně jako tapas. Vegetariánské masové koule jsou 100% rostlinné, plné chuti, vytvořené na sójové bázi s vitamínem B12 a železem. Produkt je bez přidaného glutamanu sodného, bez konzervačních látek a bez umělých barviv. Produkt je vhodný pro vegetariány.





SUROVINY NA:
10 PORCÍ

SUROVINY

HUMMUS:

Cizrna z konzervy	500 g
Nálev z cizrny – k úpravě konzistence	
Česnek	2 stroužky
Olivový olej	50 ml
Citronová šťáva	10 ml
Římský kmín	3 g
Pepř černý mletý	podle chuti
Sůl	podle chuti

TABOULEH:

Kuskus	400 g
Olivový olej	70 ml
Voda	600 ml
Knorr Šafránová pasta	20 g
Okurka	400 g
Červená cibule	150 g
Čerstvá paprika	200 g
Rajčata	150 g
Citron	2 ks
Sůl	podle chuti
Pepř černý mletý	podle chuti
Římský kmín mletý	podle chuti
Máta	20 g
Petržel	20 g

PODÁVÁNÍ:

Olivový olej	40 ml
Červená paprika	10 g
Pita chléb	5 ks

KNORR ŠAFRÁNOVÁ PASTA

Hmotnost netto: 800 g

Knorr Šafránová pasta je kořenící přípravek, který dodává jídlům chuť a barvu po šafránu. Použijte pro polévky, omáčky, těstovinová a rýžová jídla.



DOBA PŘÍPRAVY:
25 min.



Naskenujte kód svým telefonem
a spočítejte si foodcost jídla!

PŘÍPRAVA

HUMMUS:

- Cizrnu sceďte a vložte do mixéru, přidejte část nálevu z cizrny, nasekaný česnek, olivový olej, citronovou šťávu a mletý římský kmín.
- Vše rozmixujte na konzistentní hladkou hmotu a okořeňte podle chuti.

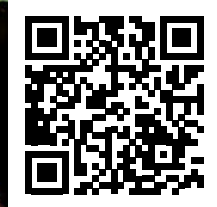
TABOULEH:

- Kuskus smíchejte s polovinou olivového oleje a zalijte vroucí vodou s příměsí šafránové pasty.
- Přikryjte a nechte vychladnout.
- Veškerou zeleninu nakrájejte na kostičky, smíchejte s kuskusem a dochuťte. Na konec přidejte nadrobno nasekané bylinky a olivový olej.

PODÁVÁNÍ:

- Na talíře naložte hummus a lehce ho rozetřete.
- Dříve připravený salát polijte olivovým olejem a posypte červenou paprikou.
- Podávejte s pita chlebem.





Naskenujte kód svým telefonem
a spočítejte si foodcost jídla!

JARNÍ ZÁVITKY

S VEGANSKOU MAJONÉZOU



SUROVINY

NÁPLŇ DO ROLEK:

Mladé zelí, krouhané	400 g
Mrkev	200 g
Jarní cibulka, bílá a zelená část	150 g
Červená paprika, očištěná	200 g
Cuketa	200 g
Thajská bazalka	20 g
Zázvor, strouhaný	40 g
Klíčky fazolí mungo	100 g
Sezam, pražený dozlatova	20 g
Knorr Sambal Manis	
Pikantní omáčka s chilli a sójou	150 ml
Sůl	podle chuti
Plátky těsta na jarní závitky, mražené	30 ks



SUROVINY NA:
10 PORCÍ



DOBA PŘÍPRAVY:
20 min.

OMÁČKA:

Hellmann's Veganská majonéza	450 g
Knorr Professional Citrusová esence	40 g
Cukr	20 g
Kurkuma	1 g

PŘÍPRAVA

NÁPLŇ DO ROLEK:

- Zelí přelijte vroucí vodou a následně studenou, sceďte a rozložte na papírové utěrky.
- Veškerou zeleninu nakrájejte na tenké julienne.
- Poté smíchejte se zbylými přísadami náplně, okořeňte a promíchejte.

OMÁČKA:

- Všechny suroviny na omáčku důkladně promíchejte, odstavte na 10 až 20 minut a opět promíchejte.

BALENÍ JARNÍCH ZÁVITKŮ:

- Čtverec těsta upravte do tvaru kosočtverce, rozložte na něj nádivku, spodní roh a boční rohy čtverce přeložte směrem do středu a těsto srolujte směrem od spodního rohu k hornímu. Horní roh těsta nakonec potřete směsí mouky s vodou a přilepte. Smažte ve fritéze.

PODÁVÁNÍ

- Podávejte s připravenou veganskou omáčkou.

HELLMANN'S VEGANSKÁ MAJONÉZA

Hmotnost netto: 2,5 kg

Veganská majonéza Hellmann's je alternativou tradiční majonézy. Ideálně zvýrazní chuť pokrmů rostlinné kuchyně. Má krémovou, hladkou konzistenci a je univerzální v použití – ideální k burgerům, sendvičům, do lahůdkových salátů a salátů z čerstvé zeleniny. Veganská majonéza Hellmann's je zárukou stability a vybrané chuti. Je vhodná pro vegany a vegetariány. Produkt je bez přidaného glutamamu sodného a bez konzervačních látek.





SUROVINY NA:
10 PORCÍ

SUROVINY

NÁPLŇ DO ZELNÝCH ZÁVITKŮ:

Jáhly	500 g
Voda	1 l
Sůl	podle chuti
Oleř	40 ml
Cibule, nadrobno krájená	100 g
Česnek, nadrobno nasekaný	15 g
Mrkev, nadrobno krájená	250 g
Cuketa, nadrobno krájená	200 g
Knorr Sušená rajčata, nadrobno krájená	100 g
Knorr Professional Essence Zeleninový bujón	50 ml
Petrželová nať, nasekaná	15 g
Pepř černý mletý	1 g
Sůl	podle chuti
Mladé zelí	1,5 kg (30 listů)

OMÁČKA:

Oleř	40 ml
Cibule, nadrobno krájená	100 g
Česnek, nadrobno nasekaný	10 g
Voda	250 ml
Knorr Pomodori Pelati	
Celá rajčata loupáná	1 kg
Oregano	2 g
Sůl	10 g
Pepř černý mletý	1 g

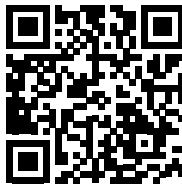
KNORR POMODORI PELATI CELÁ RAJČATA LOUPANÁ

Hmotnost netto: 2,5 kg

Rajčata produkovaná v Itálii, kde jsou pěstována udržitelným způsobem. Na výrobu jednoho balení bylo použito cca 3,1 kg čerstvých rajčat dozrálých na slunci a sklizených na vrcholu sezony, což jim zajišťuje sladkou chuť. Celé rajče umožňuje široký rozsah použití: ke krájení libovolným způsobem nebo k plnění. Jsou výborná pro všechny pokrmy obsahující rajčata, podávané za tepla i za studena. Bezlepkový výrobek, bez přidaného glutamanu sodného, bez konzervantů a bez umělých barviv. Produkt je vhodný pro vegany.



DOBA PŘÍPRAVY:
50 min.



Naskenujte kód svým telefonem
a spočítejte si foodcost jídla!

PŘÍPRAVA

NÁPLŇ DO ZELNÝCH ZÁVITKŮ:

- Jáhly zalijte vroucí vodou, lehce osolte a vařte cca 15 minut, promíchejte vidličkou a uvařené je vysypte na GN plech/standardní pekáč.
- Cibuli nechte zesklivatět s česnekem, přidejte mrkev a krátce orestujte. Poté přidejte cuketu, sušená rajčata a Essenci Zeleninový bujón. Vše krátce orestujte.
- Připravenou zeleninu přidejte k jáhlám. Přidejte petrželovou nať a vše promíchejte. Okořeňte podle chuti.
- Ze zelí vyřízněte košťál a vařte v páře v konvektomatu za současného odstraňování listů.

TVAROVÁNÍ:

- Spařené zelné listy rozložte, seřízněte silnější část a lehce je posypte solí a pepřem.
- Rozložte na každý z nich asi 60 gramů náplně a zabalte je.
- Plněné zelné listy uložte do GN nádoby, zalijte je do poloviny vývarem, přikryjte a vložte do trouby. Pečte asi 30 minut na 160 °C.

OMÁČKA:

- Cibuli nechte zesklovatět s česnekem a přilijte vodu. Přikryté duste na malém ohni asi 10 minut.
- Poté přidejte Pomodori Pelati celá rajčata – nemixujte je. Přidejte oregano a vařte na malém ohni asi 10 minut. Omáčku okořeňte podle chuti.

PODÁVÁNÍ:

- Plněné zelné listy podávejte s připravenou omáčkou.





SUROVINY NA:
10 PORCÍ

SUROVINY

VÝVAR:

Voda	2,5 l
Knorr Professional Essence Zeleninový bujón	80 ml
Houby shiitake (sušené)	35 g (10 ks)
Mrkev, hranolky	300 g
Zázvor, plátky	30 g
Badyán celý	3 ks
Čerstvé chilli	20 g
Limetka	70 g
Knorr Ketjap Manis Sladká sójová omáčka	50 ml

VLOŽKA:

Nudle Ramen	700 g
The Vegetarian Butcher NoChicken Chunks	500 g
„Baby“ kukuřice	150 g
Pak choy	300 g
Cukrový hrášek, blanštrovaný	100 g
Bambusové výhonky	150 g

DOKONČENÍ:

Jarní cibulka, pažitka, nakrájená	50 g
Nori	2 listy

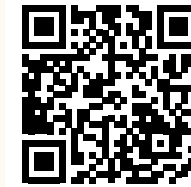
THE VEGETARIAN BUTCHER NOCHICKEN CHUNKS

Hmotnost netto: 1,75 kg

The Vegetarian Butcher NoChicken Chunks jsou 100% veganské kousky, stejné jako ty z pravého kuřete, které mají chuť a texturu drůbežního masa. Je ideální k dušeným pokrmům v omáčkách, pokrmům připravovaným na pánvi wok, do salátů a wrapů. Pro dosažení křupavé kůrčičky je smažte na pánvi nebo ve fritéze. Rostlinné kousky The Vegetarian Butcher NoChicken Chunks jsou tou nejlepší volbou, pokud chcete při vaření nahradit nebo omezit maso. Produkt je bez přídavku glutamanu sodného, bez konzervantů a bez umělých barviv. Produkt je vhodný pro vegany a vegetariány.



DOBA PŘÍPRAVY:
50 min.



Naskenujte kód svým telefonem
a spočítejte si foodcost jídla!

PŘÍPRAVA

VÝVAR:

- Všechny suroviny na vývar vložte do hrnce s vodou, přidejte polovinu sójové omáčky Ketjap Manis a vařte na mírném ohni 10 až 20 minut a dochuťte podle chuti.

VLOŽKA:

- Nudle vařte cca 3–4 minuty, poté přeced'te a opláchněte studenou vodou.
- The Vegetarian Butcher NoChicken Chunks krátce zkaramelizujte na druhé polovině sójové omáčky Ketjap Manis.
- Kukuřiči nakrájejte na menší kousky.

PODÁVÁNÍ:

- Horké nudle rozložte do misek a postupně: mrkev z vývaru, shiitake, zázvor z vývaru, bambusové výhonky, pak choy, kukuřiči, cukrový hrášek a karamelizované vegetariánské kousky.
- Celé to zalijte horkým vývarem.
- Nakonec posypte jarní cibulkou a rozložte nori.



PIROHY S ROSTLINNOU NÁPLNÍ

A ZLATAVOU CIBULKOU



SUROVINY NA:
10 PORCÍ

SUROVINY

TĚSTO:

Pšeničná mouka hladká	750 g
Mouka na posypání	50 g
Sůl	5 g
Olej	30 ml
Teplá voda	350 ml (případně přilijte)

NÁPLŇ:

Olej	50 ml
Cibule, nadrobno krájená	200 g
Česnek, nadrobno nasekaný	15 g
The Vegetarian Butcher NoMince	500 g
Voda	1,5 l
Zelená čočka	200 g
Restovaná cibulka	30 g
Koření Aromat	5 ml
Sůl	podle chuti
Pepř černý mletý	2 g
Petrželová nať	10 g

PODÁVÁNÍ:

Cibule, nadrobno krájená	200 g
Rostlinná náhražka másla	100 g

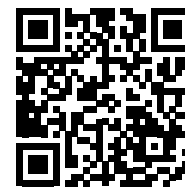
THE VEGETARIAN BUTCHER NOMINCE

Hmotnost netto: 2 kg

The Vegetarian Butcher NoMince je veganské mleté na bázi sóji s vitamínem B12 a železem, které má chuť a texturu mletého masa. Ideální k omáčkám, nudlím, ragú, k zapékaným pokrmům a do nádivek. The Vegetarian Butcher NoMince jsou ideálním řešením, když chcete nahradit nebo omezit maso ve vaší kuchyni. Ideálně se hodí pro přípravu boloňské omáčky, lasagni nebo omáčky chilli con carne. Produkt je bez přídavku glutamanu sodného a bez konzervantů. Produkt je vhodný pro vegany a vegetariány.



DOBA PŘÍPRAVY:
60 min.



Naskenujte kód svým telefonem
a spočítejte si foodcost jídla!

PŘÍPRAVA

TĚSTO:

- Z uvedených surovin uhněťte těsto, zabalte ho do potravinářské fólie a nechte půl hodiny odležet.

NÁPLŇ:

- Cibuli orestujte s česnekem, přidejte The Vegetarian Butcher NoMince a promíchejte. Vlijte vodu, přidejte čočku a vařte, dokud se všechna voda neodpaří.
- Po odstavení z plotny přidejte Primerbu, dochuťte tekutým kořením, solí a pepřem.
- Po vychladnutí vzniklou hmotu rozemelte na drobno, přidejte nasekanou petrželovou nať a promíchejte.
- Vytvarujte 15–20 gramové kuličky.

TVAROVÁNÍ PIROHŮ:

- Těsto rozválejte, naplňte, přeložte a vytvořte pirohy, které vařte v osolené vodě.

PODÁVÁNÍ:

- Pirohy podávejte s cibulkou restovanou na rostlinném tuku a s nasekanou petrželkou nebo pažitkou.
- Ideální přílohu může tvořit kyselé zelí zahuštěné jíškou.



VEGANSKÁ ŠAVARMA

SE ZELENIINOU



SUROVINY

The Vegetarian Butcher NoChicken Chunks	1 kg
Oleř	50 ml
Červená cibule, prouřky	250 g

SMĚS KOŘENÍ:

Grilovací koření	5 g
Koření na kuře	5 g
Římský kmín	1 g
Paprika pálivá mletá	1 g
Paprika uzená	2 g
Oregano	1 g
Bazalka	1 g
Česnek mletý	2 g
Cukr	1 g
Skořice	1 g

ČESNEKOVÁ OMÁČKA:

Hellmann's Veganská majonéza	500 ml
Rostlinná alternativa smetany 15%	200 ml



SUROVINY NA:
10 PORCÍ



DOBA PŘÍPRAVY:
20 min.

Čerstvý česnek	20 g
Česnek sušený	1 g
Cukr	10 g
Pepeř černý mletý	1 g
Oregano	1 g

PŘÍLOHY:

Bílé zelí, krouhané	200 g
Červené zelí, krouhané	200 g
Mrkev, tenké julienne	200 g
Salátová okurka, kolečka	300 g
Rajčata, kousky	300 g
Červená cibule, prouřky	100 g
Červená paprika	200 g
Salát mix	200 g

PODÁVÁNÍ:

Hranolky	1,8 kg
Pita chléb, překrojený	10 ks

PŘÍPRAVA

THE VEGETARIAN BUTCHER NOCHICKEN CHUNKS

- The Vegetarian Butcher NoChicken Chunks nakráějte na tenké nudličky.
- Smíchejte všechno koření a cukr.
- Na prudkém ohni krátce osmahněte na nudličky nakrájené The Vegetarian Butcher NoChicken Chunks a cibuli.
- Nakonec dochuťte kořenicí směsí a promíchejte.

ČESNEKOVÁ OMÁČKA:

- Majonézu smíchejte s alternativou rostlinné smetany, rozetřeným česnekem, sušeným česnekem a kořením.

PODÁVÁNÍ:

- Nakráženou zeleninu rozprostřete do chleba, prokládejte ji opečenými vege kousky a přelijte česnekovou omáčkou.

THE VEGETARIAN BUTCHER NOCHICKEN CHUNKS

Hmotnost netto: 1,75 kg

The Vegetarian Butcher NoChicken Chunks jsou 100% veganské kousky, stejné jako ty z pravého kuřete, které mají chuť a texturu drůbežího masa. Je ideální k dušeným pokrmům v omáčkách, pokrmům připravovaným na pánvi wok, do salátů a wrapů. Pro dosažení křupavé kůrčičky je smažte na pánvi nebo ve fritěze. Rostlinné kousky The Vegetarian Butcher NoChicken Chunks jsou tou nejlepší volbou, pokud chcete při vaření nahradit nebo omezit maso.

Produkt je bez přídavku glutamanu sodného, bez konzervantů a bez umělých barviv. Produkt je vhodný pro vegany a vegetariány.





Naskenujte kód svým telefonem
a spočítejte si foodcost jídla!

FALAFEL S PITOU

HRANOLKY A ČESNEKOVOU OMÁČKOU



SUROVINY

FALAFEL:

Sušená cizrna	700 g
Cibule	150 g
Sůl	podle chuti
Česnek	40 g
Knorr Professional Essence	
Zeleninový bujón	40 g
Římský kmín mletý	10 g
Koriandr mletý	10 g
Kardamom	5 g
Skořice	3 g
Chilli	5 g
Jedlá soda	10 g
Petrželová nať, nasekaná	40 g
Koriandr, nasekaný	20 g
Citron	100 g
Kukuřičná mouka, k obalování	150 g
Oleř – pro hluboké smažení	



SUROVINY NA:
10 PORCÍ



DOBA PŘÍPRAVY:
45 min.

ČESNEKOVÁ OMÁČKA:

Hellmann's Veganská majonéza	500 ml
Rostlinný krém	200 ml
Čerstvý česnek	20 g
Česnek sušený	1 g
Cukr	10 g
Pepp černý mletý	1 g
Oregano	1 g

PODÁVÁNÍ:

Pita chléb	10 ks
Hranolky	1,5 kg

PŘÍPRAVA

FALAFEL:

- Cizrnu namočte na 24 hodin do vlažné vody. Následně ji přeced'te a umelte společně s cibulí.
- Přidejte nasekaný česnek utřený se solí, koření, Essenci zeleninového bujónu, nasekanou petrželovou nať a koriandr, nastrohanou citronovou kůru a citronovou šťávu.
- Vše okořeňte podle chuti a dobře promíchejte. Vytvarujte kuličky o velikosti malého vlašského ořechu.
- Obalte v kukuřičné mouce a ihned smažte v hlubokém oleji.

ČESNEKOVÁ OMÁČKA

- Majonézu smíchejte s rostlinným krémem, rozetřeným česnekem, sušeným česnekem a s kořením.

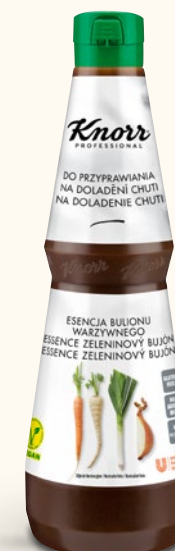
PODÁVÁNÍ:

- Podávejte s grilovaným pita chlebem, hranolkami, česnekovou omáčkou a salátem.

KNORR PROFESSIONAL ESSENCE ZELENINOVÝ BUJÓN

Hmotnost netto: 1 l

Knorr Professional Essence Zeleninový bujón je univerzální řešení, vytvořené s myšlenkou na profesionální gastronomii. Umožňuje získat plnou chuť a aroma zeleniny, jeho tekutá forma usnadňuje dávkování a dokonale se pojí s jinými přísadami. Zeleninová esence dokonale dochutí teplé i studené pokrmy: vývary, polévky, omáčky, zeleninu na pánvi, těstoviny, rizota, nádivky, čipy a dušená jídla z jednoho hrnce. Je doporučována rovněž k použití do aspiků. Produkt je bez přidaného glutamanu sodného, bez konzervačních látek a bez umělých barviv. Bezlepkový produkt, vhodný pro vegany a vegetariány.



SPAGHETTI

NAPOLITANA



SUROVINY NA:
10 PORCÍ

SUROVINY

Olivový olej	60 ml
Cibule, krájená nadrobno	120 g
Česnek, nasekaný nadrobno	15 g
Knorr Tomato Pronto	1,5 kg
Cukr	20 g
Sůl	10 g
Pepř černý mletý	1 g
Knorr Professional Primerba Bazalka	40 g
Knorr Spaghetti	1,2 kg
Veganská alternativa tvrdého zrajícího sýra	80 g
Bazalka, čerstvá	15 g

KNORR TOMATO PRONTO

Hmotnost netto: 2 kg

Knorr Tomato Pronto je perfektní volbou pro všechny šéfkuchaře, kteří oceňují vysokou kvalitu produktu. Na výrobu jednoho balení bylo použito 3 kg čerstvých italských rajčat, dozrávajících na slunci a sklizených na vrcholku sezony. Knorr Tomato Pronto je hotová omáčka, která nevyžaduje další dochucení. Díky osvědčené receptuře a univerzálnímu použití jej můžete přímo podávat, a to jak ke studeným, tak i teplým pokrmům. Bezpečkový výrobek, bez přídavku glutamanu sodného, bez umělých barviv a bez konzervantů. Vhodný pro vegany a vegetariány.



DOBA PŘÍPRAVY:
15 min.



Naskenujte kód svým telefonem
a spočítejte si foodcost jídla!

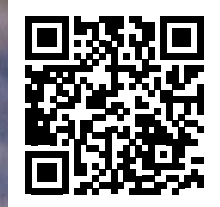
PŘÍPRAVA

- Na olivovém oleji nechte zesklovatět cibuli s česnekem, podlijte trochou vody a duste, dokud cibule nezměkne.
- Poté přidejte drcená rajčata Tomato Pronto a vařte na mírném ohni.
- Během vaření dochuťte cukrem, solí a pepřem.
- Nakonec přidejte Primerba Bazalku a promíchejte.
- Do omáčky opatrně vložte čerstvě uvažené scezené těstoviny.

PODÁVÁNÍ:

- Podávejte posypané strouhanou veganskou alternativou tvrdého zrajícího sýra a čerstvou bazalkou.





Naskenujte kód svým telefonem
a spočítejte si foodcost jídla!

PIZZA FUNGHI



SUROVINY

TĚSTO:

Voda s ledem	900 ml
Kvasnice	14 g
Pšeničná mouka hladká	1,65 kg
Sůl	45 g
Olivový olej	100 ml

DOPLŇKY:

Olej	30 g
Hřib hnědý	500 g
Lišky	200 g
Sůl	podle chuti
Pepř černý mletý	podle chuti
Žampiony	300 g

TVAROVÁNÍ A PEČENÍ:

Knorr Professional Omáčka na pizzu	800 g
Veganská alternativa syra Mozzarella	1,2 kg
Cibule, kolečka nebo proužky	300 g

PODÁVÁNÍ:

Olivový olej	200 ml
Oregano	5 g
Pepř černý čerstvě nahrubo mletý	5 g

PŘÍPRAVA

TĚSTO:

- Ve vodě s ledem rozšlehejte droždí, přidejte mouku smíchanou se solí a prohněťte.
- Následně přidejte olivový olej a hněťte asi 20–25 minut, dokud těsto nebude mít konzistenci a měkkost lalůčků lidského ucha.
- Těsto rozdělte na 10 porcí o hmotnosti přibližně 270 gramů.
- Vytvarujte kuličky, zakryjte je potravinářskou fólií a dejte na 24 hodin do lednice (kuličky z těsta lze po vytvarování zmrazit).



SUROVINY NA:
10 PORCÍ



DOBA PŘÍPRAVY:
30 min. (čas bez odležení)

DOPLŇKY:

- Nakrájené hříby a lišky vložte na rozpálený olej, pečte na prudkém ohni asi 10 minut a dochuťte.
- Žampiony pokrájejte na plátky.

TVAROVÁNÍ A PEČENÍ:

- Z těsta vytvarujte placku a rovnoměrně potřete porcí omáčky na pizzu. Posypte alternativou veganské mozzarely a pokryjte opečenými houbami, krájenými plátky žampionů a cibulí.
- Pizzu vložte do pizza pece předehřáté na teplotu 320–350 °C a pečte asi 3–4 minuty.
- Můžete také péct v konvektomatu horkým vzduchem při teplotě 260 °C po dobu 4 minut.

PODÁVÁNÍ:

- Po vytažení pizzu nakrájejte na 8 dílů, pokapejte olivovým olejem a posypte oreganem a čerstvě mletým pepřem.

KNORR PROFESSIONAL OMÁČKA NA PIZZU

Hmotnost netto: 10 kg

Knorr Professional Omáčka na pizzu obsahuje pouze italská rajčata a mořskou sůl. Univerzální receptura omáčky umožňuje její široké použití v teplé i studené formě: na pizzu, do omáček, dipů, polévek, krémů a do dalších pokrmů s použitím rajčat. Omáčka je vyrobena z 22 kg vysoce kvalitních rajčat – 100% pocházejících z udržitelného zemědělství v Itálii (region Emilia-Romagna), sklizených v hlavní sezóně, po dosažení zralosti. Omáčka je dodávána ve výhodném balení se šroubovacím uzávěrem. Výrobek lze po otevření zmrazit. Produkt je bez lepků, bez laktózy, bez konzervantů a zvýrazňovačů chuti. Produkt je vhodný pro vegany a vegetariány.



JARNÍ SALÁT

S CITRUSOVÝM DRESINKEM



SUROVINY

SALÁT:

Fenykl	300 g
Zelený chřest	200 g
Bílý chřest	200 g

DRESINK:

Voda	100 ml
Veganská alternativa medu	50 g
Knorr Professional Citrusová esence	40 g
Sůl	3 g
Pepř černý mletý	5 g
Citron	100 g
Oleř	150 ml
Dijonská hořčice	20 g
Francouzská hrubozrnná hořčice	20 g



SUROVINY NA:

10 PORCÍ



DOBA PŘÍPRAVY:

20 min.

DOPLŇKY:

Salát mix	700 g
Pomeranč, segmenty	300 g
Jahody, čtvrtky	200 g
Oloupané mango, kostičky	300 g
Maliny	100 g
Zrníčka granátového jablka	100 g
Semínka slunečnice, pražená	30 g
Klíčky cukrového hrášku	30 g

PŘÍPRAVA

SALÁT:

- Fenykl nakrájejte na velmi tenké plátky a vložte na 10–20 minut do ledové vody.
- Část chřestu nakrájejte pomocí škrabky na dlouhé tenké plátky, druhou část nakrájejte na kousky, blanštrujte a propláchněte studenou vodou.

DRESINK:

- Do vody přidejte veganskou alternativu medu, Citrusovou esenci, sůl, pepř, citronovou šťávu a všechno dohromady promíchejte.
- Poté za stálého míchání metličkou přidejte olej. Nakonec přidejte hořčici, promíchejte a dochuťte podle chuti.

PODÁVÁNÍ

- Do misky vložte hlávkový salát a postupně zbývající suroviny.
- Vše přelijte dresinkem, posypte slunečnicovými semínky a hráškovými klíčky.

KNORR PROFESSIONAL CITRUSOVÁ ESENCE

Hmotnost netto: 400 ml

Knorr Professional Citrusová esence je řešení určené pro profesionální gastronomii. Tekuté citrusové koření se šťávou z mandarinky, limetky a plodů yuzu, které šéfkuchařům umožňuje snadno dosáhnout bohatých a komplexních chutí. Citrusová esence je dokonalým doplňkem ke grilovaným mořským plodům, rybám, kuřeti, ceviche, dresinkům a lososovému tataráku. Je výborná rovněž do moučníků a limonád. Bez přidaného glutamanu sodného, bez konzervačních látek a bez umělých barviv. Produkt je vhodný pro vegany a vegetariány.





PRODUKTY UFS

PRO VEGANY A VEGETARIÁNY

PRODUKT	VHODNÝ PRO VEGANY	VHODNÝ PRO VEGETARIÁNY
Knorr Professional Zeleninový bujón (všechny varianty)	ANO	ANO
Knorr Hříbkový krém 1,3 kg		ANO
Knorr Toskánská tomatová polévka s bylinkami 1,2 kg		ANO
Knorr Citronovo-máslová omáčka 0,8 kg		ANO
Knorr Holandská omáčka 1 kg		ANO
Knorr Základ na guláš 1,1 kg	ANO	ANO
Knorr Fix pro čínská jídla 1 kg		ANO
Knorr Fix pro mexická jídla 1,2 kg	ANO	ANO
Knorr Základ na boloňskou omáčku 1 kg	ANO	ANO
Knorr Sunshine chilli sladko-pikantní omáčka 1 l	ANO	ANO
Knorr Sladká sójová omáčka – Ketjap Manis 1 l	ANO	ANO
Knorr Pikantní omáčka s chilli a sójou – Sambal Manis 1 l		ANO
Knorr Pikantní omáčka s chilli a rajčaty – Pang Gang 1 l	ANO	ANO
Knorr Sušený kokosový krém 1 kg		ANO
Hellmann's Dresink Med a hořčice 1 l		ANO
Hellmann's Dresink Tisíc ostrovů 1 l		ANO
Hellmann's Majonéza Decorative 3 l		ANO
Hellmann's Salad 5 l		ANO
Hellmann's Majonéza Yofresh 5 l		ANO
Hellmann's Veganská majonéza 2,5 kg	ANO	ANO
Hellmann's Kečup 5 kg	ANO	ANO
Hellmann's Hořčice 3 kg		ANO
Hellmann's Kečup porcovaný 198 ks	ANO	ANO



PRODUKT	VHODNÝ PRO VEGANY	VHODNÝ PRO VEGETARIÁNY
Hellmann's Hořčice porcovaná 198 ks	ANO	ANO
Knorr Professional Essence Zeleninový bujón 1 l	ANO	ANO
Knorr Professional Essence 0,4 l (všechny varianty)	ANO	ANO
Knorr Professional Primerby 0,4 l (všechny varianty)	ANO	ANO
Knorr Aroma mix máslo a bylinky 1,1 kg		ANO
Knorr Professional Marinády 0,4 l (všechny varianty)	ANO	ANO
Knorr Delikat (všechny varianty)	ANO	ANO
Knorr Professional Koření z 100% přírodních ingrediencí (všechny varianty)	ANO	ANO
Knorr Delikat tekutý (všechny varianty)	ANO	ANO
Knorr Professional jednodruhové koření (všechny varianty)	ANO	ANO
Knorr Jíšky (všechny varianty)	ANO	ANO
Knorr perličky do polévky 1 kg		ANO
Knorr Krutóny (obě varianty)	ANO	ANO
Knorr Gnocchi (noky z bramborového těsta) 12 kg	ANO	ANO
Knorr Bramborová kaše s mlékem 4 kg		ANO
Knorr Těstoviny	ANO	ANO
Knorr Rýže dlouhozrná 5 kg	ANO	ANO
The Vegetarian Butcher Raw NoBeef Burger 2,26 kg		ANO
The Vegetarian Butcher NoChicken Nuggets 1,75 kg	ANO	ANO
The Vegetarian Butcher NoChicken Chunks 1,75 kg	ANO	ANO
The Vegetarian Butcher NoMince 2 kg		ANO
The Vegetarian Butcher NoMeatballs 2 kg		ANO
The Vegetarian Butcher Little Willies 1,9 kg		ANO

Podívejte se na www.unileverfoodsolutions.cz na záložku
INSPIRACE PRO KUCHAŘE → ROSTLINNÁ KUCHYNĚ



Najdete zde spoustu rostlinných receptů, tipů a triků
připravených šéfkuchaři pro šéfkuchaře!



UFS ACADEMY
bezplatné online video školení



NEWSLETTER
aktuální akce, školení a bezplatné kurzy

Unilever ČR, spol. s r.o.

Voctářova 2497/18,
Praha 8, PSČ 180 00

infolinka: 844 222 844

e-mail: infolinka@unilever.com

www.unileverfoodsolutions.cz



**Unilever
Food
Solutions**

Support. Inspire. Progress.

