



THE
VEGETARIAN
BUTCHER™

PRO MILOVNÍKY MASA
OD MILOVNÍKŮ MASA



100%
VEGETARIÁNSKÉ
NEODOLATELNĚ
CHUTNÉ

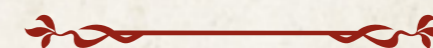


BEZMASÉ, PLNĚ CHUTI A NA ROSTLINNĚ BÁZI

100% VEGETARIÁNSKÉ
A 100% LAHODNĚ



KDO JSME?



Jako „řezník“ budoucnosti nenechává The Vegetarian Butcher™ nic náhodě. Mávnutím ruky přetváří klasické masové pochoutky v jejich rostlinné alternativy s báječnou chutí.

Řemeslo je pro něj vždy na prvním místě.

Chuť a textura těchto rostlinných výrobků si získá i ty největší masožravce. Všechny výrobky řady The Vegetarian Butcher™ jsou ódou na skutečné maso. Pro posílení této mise je celá řada vyrobena milovníky masa a určena právě jim.

- Rostlinný výrobek založený na chuti a struktuře živočišného masa.
- Vyvinuto ve spolupráci s šéfkuchaři.
- Široký sortiment.
- Snadná příprava.
- Výsledek řemeslné dovednosti a odbornosti.
- Vlivný ve svém oboru a oceňovaný kulinářskými novináři i špičkovými šéfkuchaři.



NA MISI ZA NOVÝMI ALTERNATIVAMI



Dnes je The Vegetarian Butcher™ celosvětově úspěšnou společností s odvážným marketingem. Za tento vývoj vděčí vizi a odhodlání jednoho rebela jménem Jaap Korteweg. V době, kdy byla rostlinná strava ještě okrajovým odvětvím, zareagoval Jaap na výzvu masného průmyslu. Jako odpověď nabídl rostlinné alternativy masa, které dnes najdete jak v supermarketech, tak v nabídce mnoha restaurací.



ROSTOUCÍ POPTÁVKA

„Maso a ryby často tvoří základ pokrmů. Roste však počet lidí, kteří jedí méně masa nebo postupně dokonce žádné maso. Kdo jako profesionál v potravinářském oboru aktivně zareaguje na rostoucí poptávku po rostlinných pokrmech, zabývá se budoucností. Pokud toto rozhodnutí odloží, pak žije v minulosti.“

GLOBÁLNÍ DOPAD

Od založení společnosti v roce 2010 se Jaap zaměřil na jediný cíl: stát se největším „řezníkem“ na světě: „Když nyní procházím továrnou, cítím velkou vděčnost. Shromáždil jsem kolem sebe ty nejlepší lidi, abych dosáhl tohoto cíle.“

SKUTEČNÉ MASO JAKO MĚŘÍTKO

Jako milovníkovi masa bylo vždy Jaapovi měřítkem kvality jeho produktů „skutečné maso“.

„Vývojáři přitom nedbají pouze na vzhled, ale také na chuť a strukturu. Dokonce ani co se týče nutriční hodnoty, nesmí naše výrobky zaostávat za živočišným masem.“

JAK TOTO DOBRODRUŽSTVÍ ZAČALO...

1962

JAAP KORTEWEG SE NARODIL 11. ZÁŘÍ 1962 NA FARMĚ GERRITA A JANNY KORTEWEG.

Zvolil si biologické zemědělství a dal tak jako devátá generace rodinnému podniku nový impuls.



1997

Rozhodující rok života pro Jaapa jako duchovního otce The Vegetarian Butcher™.

V době prasečí chřipky a nemoci šílených krav v roce 1997 přešel Jaap na vegetariánský životní styl.

2000

PO IDEALISTICKÉM PRŮZKUMU, KTERÝ PROVEDL SPOLEČNĚ S VĚDCI, ŠÉFKUCHAŘI A VÝROBCI, PODNIKL JAAP V ROCE 2000 PRVNÍ KROKY S **HOVĚZÍM, VEPŘOVÝM A KUŘECÍM MASEM NA 100% ROSTLINNÉ BÁZI**. MÍSTO MASA OBSAHUJÍ VÝROBKY LUŠTĚNINY, SÓJU, LUPINU, HRÁCH, FAZOLE, PŠENICI, BYLINY A KOŘENÍ.



2010

4. října 2010, nikoliv náhodou na Světový den zvířat, byla přestřižena stuha **PRVNÍ Pobočky THE VEGETARIAN BUTCHER™**. V tomto autentickém a nostalgicky zařízeném řeznictví v Haagu se poráží pouze tvrdohlavé předsudky.

2012

V roce 2012 vypouští Jaap do světa kuchařku The Vegetarian Butcher™. Řezník navíc způsobuje rozruch: podle Evropské zemědělské komise nesou jeho výrobky příliš zavádějící označení. V hravé kampani **#Schnitzelgate-campagne** vyzývá umíněný řezník k vymýšlení matoucích názvů (například „vepřová panenka“: je to vepřík nebo panenka?)

2013

Důležitá zpráva o trendech od JWT Intelligence shledává The Vegetarian Butcher™ jako průkopníka rostlinných masových náhražek. Nizozemská společnost tedy může **VSTOUPIT NA BELGICKÝ TRH**. V roce 2013 The Vegetarian Butcher™ rovněž získal bronzovou medaili v boji o **ZLATÝ KARBANÁTEK**, což byl opravdový úspěch pro jediný vegetariánský karbanátek soutěže.

2014

JIŽ V ROCE 2011 SI JAAP OBLÉKL SVŮJ SMOKING, ABY PŘEVZAL CENU ZA „**NEJVÍCE INOVATIVNÍ A NEJINSPIRATIVNĚJŠÍ SPOLEČNOST**“

OD TRIODOS BANK. O TŘI ROKY POZDĚJI SI UDĚLAL JEŠTĚ KOUSEK MÍSTA VE SVĚ VÝSTAVCE TROFEJÍ: TENTOKRÁT PRO CENU V SOUTĚŽI VEGGIEBITE AWARD A PRO CENU ZA NEJLEPŠÍ VEGANSKOU ZNAČKU V SOUTĚŽI BESTE VEGAN-FRIENDLY MERK.



2015

Po crowdfundingové kampani v roce 2015 byla v Bredě **ZALOŽENA NOVÁ TOVÁRNA**, která zajišťuje roční výrobu 50 milionů rostlinných produktů.

2016

Potravinová revoluce pod vedením Jaapa dorazila do Berlína. V této kulinařské metropoli otevřel v roce 2016 svůj první **obchod s netradičním konceptem „Der Vegetarische Metzger“**, který ohromil dokonce i berlínské hipstery.

2018

V roce 2018 otevírá Jaap **pop-up restauraci De Vleesch Lobby**. Aby se z rostlinné výživy stala každodenní strava v celosvětovém měřítku, rozhodl se Jaap v témže roce pro **Unilever Food Solutions** jako nový domovský přístav společnosti The Vegetarian Butcher™.

„TOTO ROSTLINNÉ KUŘE JE CHUTNĚJŠÍ NEŽ VEPŘOVÉ A ŠTAVNATĚJŠÍ NEŽ KUŘECÍ!“

ŠPANĚLSKÝ ŠÉFKUCHAŘ FERRAN ADRIA
(je považován za jednoho z nejlepších šéfkuchařů na světě)

SEZNAMTE SE S ŘEZNÍKEM BUDOUCNOSTI

VYROBENO PRO MILOVNÍKY MASA OD MILOVNÍKŮ MASA

Jako profesionálové v oblasti potravin se setkáváme se stále větší poptávkou po rostlinných variantách. Díky širokému sortimentu The Vegetarian Butcher™ můžeme snadno a pružně reagovat na tento rostoucí trh.



NOCHICKEN NUGGETS
NEPOZNÁTE ROZDÍL



NOCHICKEN CHUNKS
ÚŽASNĚ CHUTNÉ



NOMINCE
NASEKÁNO PRO HLADOVÉ MASOŽRAVCE



NOBEEF BURGER
BUDETE SI OLIZOVAT PRSTY



NOMEATBALLS
ROSTLINNÉ KULIČKY PRO MASOŽRAVCE



LITTLE WILLIES
NEUVĚŘITELNĚ CHUTNÉ PÁREČKY

NOMINCE

- 100% rostlinná alternativa k mletému masu.
- Má pevnou strukturu, chuť a texturu, kterou milovníci masa zbožňují.
- Ideální na omáčku k těstovinám, do polévek nebo k plnění wrapů a zeleniny.
- Šťavnatá náhrada mletého masa, kterou si užijete bez masa.



TIP NA PŘÍPRAVU

- Přidejte **NOMince** jako jednu z posledních ingrediencí do omáček nebo pokrmů z wok pánve a zahřejte.
- NOMince** lze skvěle opéct na oleji nebo na másle až do úplné křupavosti. Výborná chuť zaručena!
- Skvěle chutná také v tacos.

CANELLONI

ZÁKLADNÍ INFORMACE

Doba přípravy: 10 min | Doba vaření: 40 min | Počet porcí: 4 | Obtížnost: nízká

INGREDIENCE

1x	cibule nakrájená na ½cm kostičky	100 g	veganské alternativy demi-glace
2x	nasekaný česnek	2x	rajče nakrájené na ½cm kostičky
200 g	hub nasekaných na ½cm kousky	300 ml	bešamelové omáčky
400 g	NOMince	80 g	strouhaného čedaru
400 g	tomatové omáčky na těstoviny		nasekaná petržel

POSTUP

- Přehřejeme troubu na 170 °C.
- Na velkou pánev nalijeme trochu oleje a na středním ohni opečeme cibuli a česnek, dokud nezesklovatí.
- Přidáme směs hub, **NOMince** a pečeme dalších 5 minut, nebo dokud se nezačne lehce zabarvovat, poté přidáme hotovou omáčku na těstoviny, veganský demi-glace a nakrájená rajčata.
- Vaříme na prudkém ohni, dokud omáčka nezačne znovu trochu houstnout.
- Necháme mírně zchladnout.
- Když je směs dostatečně vychladlá, přelijeme ji do cukrářského sáčku, z něhož naplníme cannelloni – těstoviny ve tvaru trubiček, které se nejlépe plní ve svislé poloze.
- Naplněné cannelloni uložíme na plech a zalijeme bešamelovou omáčkou.
- Posypeme strouhaným sýrem a pečeme v troubě 30–45 minut. Pokrm bude hotov, až budete moci do jeho středu zapíchnout špičku nože a nepocítíte žádný odpor.
- Podáváme na talíři ozdobeném nasekanou petrželí.

TIP ŠÉFKUCHAŘE

- Tento recept může mít snadno i veganskou variantu, stačí vyměnit sýr a bešamelovou omáčku za jejich veganské alternativy. Můžete také přidat čočku, špenát, různé druhy ořechů, semínek atd.





NOCHICKEN CHUNKS

- 100% veganská alternativa ke kuřecím kouskům.
- Stejná všestrannost jako všechny ostatní drůbeží varianty.
- Chutné doplnění salátů, wrapů nebo pokrmů z wok pánve.



1,75 kg

TIP NA PŘÍPRAVU

- S ohledem na strukturu a pevnost tohoto výrobku doporučujeme kuřecí kousky nejprve 15 minut napařit při 100 °C v konvektomatu.
- NOChicken Chunks od The Vegetarian Butcher™ mají stejnou univerzálnost použití jako jejich drůbeží varianta. Opečení na pánvi získáte krásně křupavou kůrku.
- Pokud kousky použijete ve vegetariánském vol-au-vent (pozn. francouzské košíčky plněné drůbežím ragú), počítejte s tím, že doba přípravy je mnohem kratší než u klasického kuřecího (5 minut místo 30 minut).



THAI GREEN CURRY

ZÁKLADNÍ INFORMACE

Doba přípravy: 10 min | Doba vaření: 10 min | Počet porcí: 4 | Obtížnost: nízká

INGREDIENCE

320 g NOChicken Chunks	400 ml kokosového mléka
120 g cibule nakrájené na velké kostky	100 g divoké brokolice nebo brukve rapini
2x česnek rozebráný na stroužky a rozmačkaný	100 g zelených fazolek
1x chilli paprička nakrájená na plátky	100 g čínského zelí
2-3 lžíce thajské zelené kari pasty	100 g cukrových hráškových lusků
	bazalka – nejlépe thajská

POSTUP

- NOChicken Chunks opečeme na nepřilnavé pánvi na troše oleje do zlatohněda a zatím odložíme stranou.
- Na stejné pánvi orestujeme cibuli, česnek a chilli papričku, dokud vše nezesklovatí.
- Přidáme thajskou zelenou kari pastu, prohřejeme ji a vrátíme na pánev NOChicken Chunks.
- Přilijeme 100 ml vody a kokosové mléko a zredukujeme do krémového zhoustnutí.
- Necháme vařit 8 minut na mírném ohni, přidáme zeleninu a vaříme další přibližně 4 minuty, dokud zelenina dostatečně nezměkne.
- Okořeníme podle chuti.
- Naaranžujeme vkusně na talíře, posypeme lístky thajské bazalky a podáváme s jasmínovou rýží.

TIP ŠÉFKUCHAŘE

- Pro zjemnění chuti doporučujeme podávat s měsíčky limetky, a pokud chcete, můžete omáčku trochu zahustit. Místo thajské bazalky lze použít listy koriandru nebo do kari přidat pár lístků tzv. kafrové limetky (mauricijská papeda, Citrus hystrix). Skvělé budou rovněž oříšky kešu nebo kokosové vločky.



NOBEEF BURGER



2,4 kg / 30 burgerů

- Šťavnatý hamburger jako óda na vegetariánský životní styl uvědomělých Hamburčanů a všech světoobčanů.
- Láká báječnou masovou chutí a skvělou vůní.
- Lahodnou chuť zažijete okamžitě, jakmile se do hamburgeru pořádně zakousnete.

TIP NA PŘÍPRAVU

- Pečení: intenzivní chuti dosáhnete vložení hamburgeru na 8 minut do trouby předehřáté na 180 °C.
- Grilování: rychlý způsob přípravy, který dá hamburgeru lahodnou chuť pečeně.
- Smažení: účinný způsob přípravy, díky kterému získá tento rostlinný burger křupavou kůrku.

BURGER NA GRILU

ZÁKLADNÍ INFORMACE

Doba přípravy: 5 min | Doba vaření: 10 min | Počet porcí: 4 | Obtížnost: nízká

INGREDIENCE

4x	NOBeef Burger	nasekaná petržel
4x	světlá burger bulka	4 lžice veganské majonézy
4	plátky ananasu	salát listový červený Lollo rosso
4	lžice salátu Coleslaw s červeným zelím	americké brambory

POSTUP

- Předehřejeme si grilovací pánev nebo gril.
- Potřeme pánev nebo gril olejem a grilujeme NOBeef Burger pěkně z obou stran, odložíme jej stranou a udržujeme teplý.
- Rozkrojíme housky a krátce je grilujeme společně s plátky ananasu, odložíme je stranou.
- Coleslaw s červeným zelím promícháme s nasekanou petrželí.
- Obě poloviny housky potřeme vrchovatou lžící majonézy.
- Na spodní polovinu housky položíme postupně list salátu Lollo rosso, plátek ananasu a na něj ogrilovaný NOBeef Burger.
- Nahoru poklademe Coleslaw a přiklopíme druhou polovinou housky.
- Podáváme s křupavými americkými bramborami.

TIP ŠÉFKUCHAŘE

- Chceme-li pokrmu dodat více šťavnatosti, můžeme do salátu Coleslaw přimíchat jemně nakrájený ananas či zelené jablko nebo jej okořenit trochou čerstvě namletého černého pepře.





NOCHICKEN NUGGETS

- 100% rostlinné nugety jako alternativa ke kuřecím nugetům.
- Rostlinné suroviny, byliny a koření, po kterých prahne každý milovník masa.



1,75 kg / 97 nuget

TIP NA PŘÍPRAVU

- Vytvořte z těchto nuget dětské menu a podávejte ve wrapu s barevným salátem. NOChicken Nuggets od The Vegetarian Butcher™ vám samozřejmě také dávají možnost obohatit vaši nabídku malého a rychlého pohoštění.
- Vzhledem k tomu, že jsou tyto NOChicken Nuggets od The Vegetarian Butcher™ 100% veganské, podávejte je také s veganskou majonézou, jako je například ta od Hellmann's.



CEASAR STYL SALÁT

ZÁKLADNÍ INFORMACE

Doba přípravy: 10 min | Doba vaření: 10 min | Počet porcí: 4 | Obtížnost: nízká

INGREDIENCE

2 ks	římského salátu, očištěného a umytého	kapary
1	svazek řeřichy	100 g blanširovaných zelených fazolek
200 g	NOChicken Nuggets	chléb ciabatta
	parmezáň	salátový dresing Hellmann's Caesar
5	vajec	olej

POSTUP

- Z ciabatty vytvoříme větší krutony.
- Vejce uvaříme a oloupeme.
- Kapary osmažíme.
- NOChicken Nuggets opečeme na troše oleje, 3-4 minuty z jedné strany a 1 minutu z druhé strany.
- Salát promícháme s dresinkem.
- Salát dozdobíme zelenými fazolkami, dresinkem Hellmann's Caesar, parmezáňem, krutony, nekuřecími kousky, osmaženými kaparami, vejci a řeřichou.





NOMEATBALLS

- ☞ Vegetariánské koule ze sóji pro typicky italskou kuchyni.
- ☞ Servírujte je s těstovinami a rajčatovou nebo smetanovou omáčkou.
- ☞ Vychutnejte si je i samotné ve stylu tapas!



2 kg / 118 kusů

TIP NA PŘÍPRAVU

- Ohřejte je v troubě na 180 °C anebo v páře.
- Můžete je také ugrilovat se svou oblíbenou zeleninou jako špízy.



SPAGHETTI A MASOVÉ KOULE

ZÁKLADNÍ INFORMACE

Doba přípravy: 10 min | Doba vaření: 10 min | Počet porcí: 4 | Obtížnost: nízká

INGREDIENCE

- 20 kuliček NOMEatballs
- rajčatová omáčka
- špagety
- čerstvá bazalka
- parmezán

POSTUP

- ☞ Kuličky pečeme na pánvi několik minut, dokud se lehce nezbarví.
- ☞ Rajčatovou omáčku ohřejeme, přidáme kuličky a pomalu na mírném ohni 10 minut povaříme.
- ☞ Mezitím uvaříme špagety podle pokynů na obale.
- ☞ Podáváme s čerstvou bazalkou a strouhaným parmezánem.



LITTLE WILLIES



1,9 g / 68 kusů

- Perfektně kořeněné vegetariánské párečky bohaté na bílkoviny.
- Little Willies se výborně hodí na tradiční anglickou snídani, ale také jako hlavní chod anebo k pizze.
- Tyto párečky jsou skvělou volbou!

TIP NA PŘÍPRAVU

- Opečte je na pánvi nebo ugrilujte, servírujte s bramborovou kaší a karamelizovanou cibulkou.
- Pečte je v troubě předehřáté na 180 °C, dokud nezezlátnou.

ANGLICKÁ SNÍDANĚ

ZÁKLADNÍ INFORMACE

Doba přípravy: 10 min | Doba vaření: 18 min | Počet porcí: 4 | Obtížnost: nízká

INGREDIENCE

10x malé rajče rozkrojené na polovinu	400 g velkých žampionů rozkrojených na polovinu
2 plechovky pečených fazolí v rajské omáčce	4x plátek toastového chleba nasekaná petržel
20x vegetariánské párky Little Willies	
2 lžíce celozrnné hořčice	

POSTUP

- Předehřejeme troubu na 150 °C.
- Rozpůlená rajčata rozložíme na plech rozkrojenou stranou nahoru.
- Posypeme mořskou solí a přibližně 20 minut je sušíme v troubě.
- Nepřílnavou pánev pokapeme olejem a žampiony orestujeme na středním ohni, dokud pěkně nezžhnědnou, okořeníme podle chuti a zatím odložíme stranou.
- Na téže pánvi opatrně opečeme sušená rajčata rozkrojenou stranou dolů, dokud se nezačnou zabarvovat, pak je odložíme.
- Pánev znovu pokapeme olejem a párky Little Willies opečeme do zlatohněda.
- Ohřejeme fazole, opečeme chléb a zajistíme, aby vše ostatní bylo teplé, případně ohřáté.
- Všechno chutně naaranžujeme na talíř a posypeme čerstvě nasekanou petrželkou.

TIP ŠÉFKUCHAŘE

- Tento recept lze obměnit přidáním různě upravených vajíček nebo vegetariánské „slaniny“, párky Little Willies můžete doplnit o vegetariánský bratwurst nebo veganský Smokey hotdog.





6 DŮVODŮ

PROČ BY U VÁS SORTIMENT THE VEGETARIAN BUTCHER™ NEMĚL CHYBĚT

Chcete svou nabídku přizpůsobit potřebám svých hostů, aniž byste museli přistoupit ke kompromisům v kvalitě a chuti? Pak může být

The Vegetarian Butcher™ vaším zachráncem.

Objevte 6 důvodů, proč je sortiment The Vegetarian Butcher™ ve vaší kuchyni naprosto nepostradatelný.



1 VNÍMAVÝ K TRENDŮM

Protože jsou všechny produkty od The Vegetarian Butcher™ 100% vegetariánské, nebo dokonce veganské, reagujete na spotřebitelský trend směrem k potravinám na rostlinné bázi.

2 VEGETARIÁNSKÝ A VÝŽIVNÝ

Výrobky mají podobnou výživovou hodnotu jako jejich živočišná varianta, a navíc často obsahují více vlákniny.

3 CELOSVĚTOVÝ

Díky rozmanité nabídce zvládnete všechny světové kuchyně od východu až na západ. Masovou chuť k tomu získáte zdarma!

4 KULINÁŘSKÝ KOMFORT

Recepty umožňují maximální snadnost přípravy: užitečné tipy, které okamžitě podnítní vaši kreativitu.

5 HUMOR

Smích dokáže zázraky, i ve vašem prodeji. Díky příběhu značky a odvážnému marketingu The Vegetarian Butcher™ ihned přitáhnete tu správnou pozornost.

6 FLEXIBILITA

Výrobky The Vegetarian Butcher™ jsou ideální pro přípravu malého občerstvení, takže můžete pokrmy nabízet v jakoukoliv denní dobu. Tak zvýšíte obchodní potenciál vašeho podnikání.



„EXISTUJE
POUZE JEDINÝ
ARGUMENT A TÍM
JE CHUŤ.“

Jaap Korteweg

JAAP KORTEWEG
ZAKLADATEL THE VEGETARIAN BUTCHER™

Chcete více informací? Najdete je na
ufs.com/thevegetarianbutcher.



**Unilever
Food
Solutions**