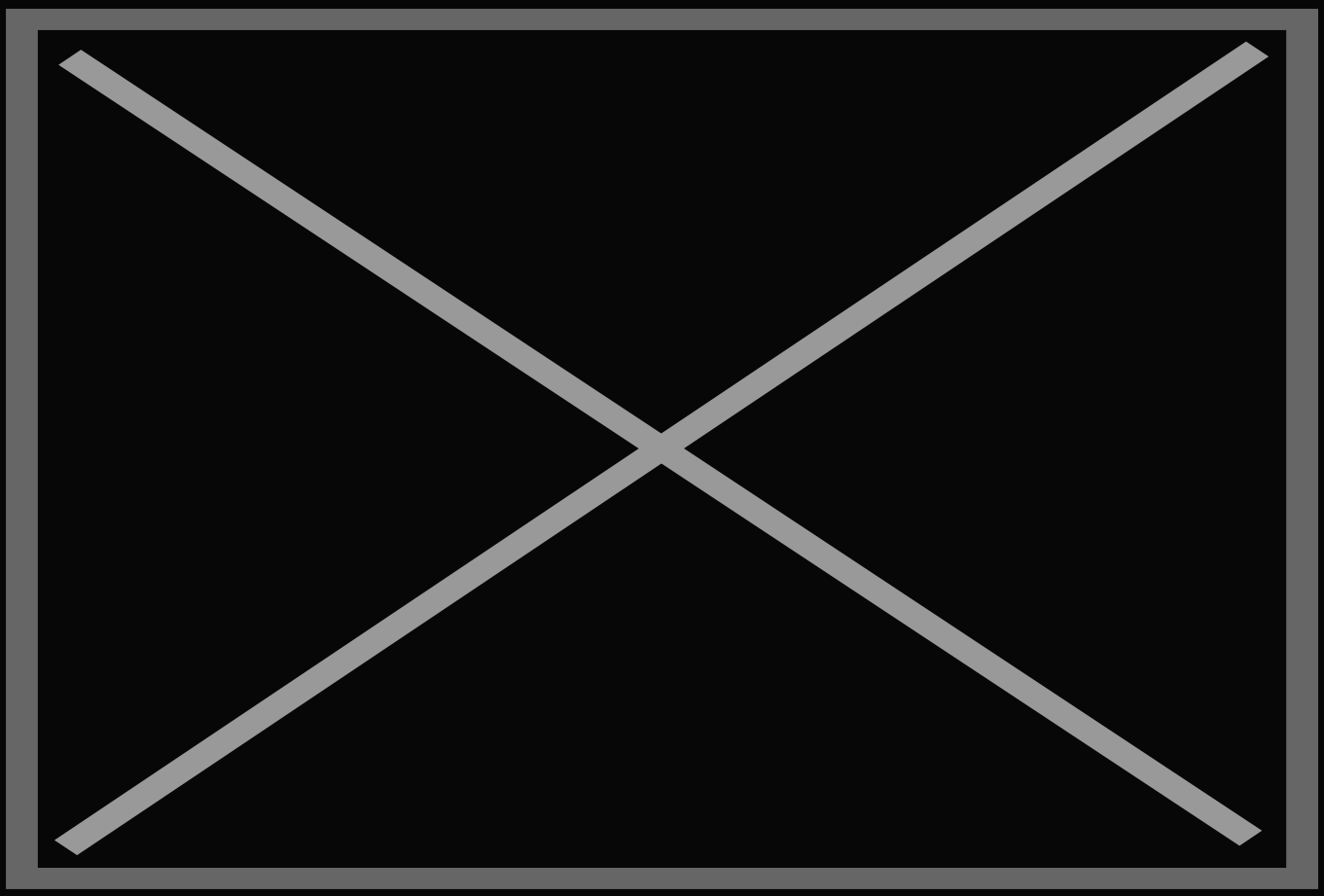
The Vegetarian Butcher, i prodotti vegani di Unilever Food Solutions

logo-the-vegetarian-butcher-27eed38a

Unilever Food Solutions presenta The Vegetarian Butcher, il brand di prodotti a base di proteine vegetali in tre gustose e irresistibili proposte per la ristorazione italiana: Raw NoBeef Burger, NoChicken Nuggets e NoHotdog, prodotti plant based, con l’aspetto, il gusto e la consistenza della carne animale. L’opportunità per la ristorazione di arricchire il proprio menu con proposte a base vegetale, innovative e ricche di gusto, che soddisfano i trend alimentari emergenti e un consumatore sempre più consapevole, che vuole ridurre le proteine animali e ricerca alternative alla carne, originali, nutrienti e gustose nello stesso tempo. Non solo vegani e vegetariani, ma un pubblico sempre più ampio di flexitariani, stimato intorno al 14% della popolazione globale (fonte: Ipsos 2018), che ama la carne e i piaceri della tavola, ma che per ragioni etiche, di salute e di rispetto per l’ambiente, ricerca un’alimentazione più completa e sostenibile, riducendo proteine animali e impatto sul pianeta.

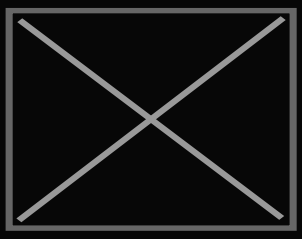
Il cambiamento in atto verso abitudini alimentari alternative deve necessariamente riflettersi nella ristorazione, dove le proposte senza ingredienti di origine animale non possono più rappresentare un'eccezione nel menu. Basti pensare che i piatti a base vegetale vengono ordinati per l'89% da non vegetariani (fonte: Kantar 2019). Un enorme potenziale per il mondo della ristorazione, che The Vegetarian Butcher contribuisce a sfruttare con proposte gustose, originali e alternative alla carne animale, facili da preparare, senza complessità aggiuntive in cucina o sul servizio.



L’origine del “macellaio vegetariano” e la food revolution

The Vegetarian Butcher, il “macellaio vegetariano”, è la realtà fondata dall'olandese Jaap Korteweg, agricoltore di nona generazione diventato vegetariano in seguito all'epidemia di influenza suina verificatasi nel 1998 anche nei Paesi Bassi. Da allora Jaap, amante della carne, si impegna per ritrovare quel sapore unico, lavorando per anni a stretto contatto con chef, scienziati e produttori di proteine vegetali, fino ad arrivare a sviluppare una gamma di proteine vegetali che riproducono perfettamente gusto e consistenza della carne animale. Nel 2010 Jaap inaugura all’Aia il primo negozio The Vegetarian Butcher per permettere agli amanti della carne come lui di non dover scendere a compromessi, grazie a un’alternativa di “carne plant based” altrettanto gustosa, e segnando un importante passo verso la rivoluzione dell'industria alimentare e della ristorazione in tutto il mondo. Nel 2018 il brand The Vegetarian Butcher viene acquisito da Unilever con l’obiettivo di farlo diventare il più grande “macellaio” del mondo. Oggi i suoi prodotti sono proposti in più di 45 Paesi.

Schede prodotto



Raw NoBeef Burger

Preparazione alimentare surgelata a base di proteine di soia addizionata con ferro e vitamina B12. Da consumarsi previa cottura. Prodotto adatto a una dieta vegana.
Modalità di cottura: in padella con burger scongelato, scaldare la padella senza olio. Cuocere il burger per 8-9 minuti a fuoco medio, girandolo ogni 2 minuti. Per un risultato ottimale utilizzare una padella antiaderente. In alternativa arrostire alla griglia. Con burger congelato (20°C) il tempo di cottura e` di 12-14 minuti. La temperatura di cottura al centro del prodotto dovrà essere di almeno 72°C per un minuto.
Conservazione: a una temperatura non superiore a -18°C. Una volta scongelato, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni. Non ricongelare.
Confezione: 2.26 kg per 20 pezzi.



NoChicken Nuggets

Preparazione alimentare surgelata a base di proteine di soia addizionata con ferro e vitamina B12. Da consumarsi previa cottura. Prodotto adatto a una dieta vegana.
Modalità di cottura: friggere in padella in abbondante olio a 180°C per 3-4 minuti, finché i NoChicken Nuggets saranno di un colore dorato. In alternativa friggere in friggitrice. Il prodotto deve essere servito ben cotto.
Conservazione: a una temperatura non superiore a -18°C. Una volta scongelato, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni. Non ricongelare.
Confezione: 1.75 kg per circa 87 pezzi.



NoHotdog

Preparazione alimentare surgelata a base di proteine di soia addizionata con ferro e vitamina B12. Da consumarsi previa cottura. Prodotto adatto a una dieta vegana.
Modalità di cottura: mettere i NoHotdog, senza estrarli dalla confezione sottovuoto, in acqua calda a

90°C per almeno 10 minuti. Rosolare al forno per 6 minuti. In alternativa arrostire alla piastra o rosolare in padella. Il prodotto deve essere servito ben cotto.
Conservazione: a una temperatura non superiore a -18°C. Una volta scongelati, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni. Non ricongelare.
Confezione: 2,1 kg per 28 pezzi.