# Unilever Food Solutions: le novità plant based sono Crispy NoChicken Burger e Vegan Hellmann’s

20240618105432plantindex-54bd35d1

**Crispy NoChicken Burger** e **Vegan Hellmann’s**: sono queste le due **novità 100% plant based** targate Unilever Food Solutions destinate alla ristorazione professionale.

**Crispy NoChicken Burger**, che affianca le proposte del brand The Vegetarian Butcher **lanciato in Italia nel 2021**, è indicato per soddisfare il cliente che desidera gustare un burger croccante con il **gusto e la consistenza del pollo** ma completamente vegano. Il prodotto è **precotto e veloce da preparare**, senza complessità in cucina o durante il servizio. Ha una consistenza **tenera e fibrosa** ed è adatto a diverse preparazioni come **panini, insalate Caesar e Wrap**. Crispy NoChicken Burger è disponibile in confezioni da 20 pezzi.

La linea The Vegetarian Butcher offre allo chef l’opportunità di arricchire il proprio menu con **proposte plant based innovative e ricche di gusto**, che soddisfano i trend alimentari emergenti e un consumatore sempre più consapevole, intenzionato a **ridurre le proteine animali e che ricerca alternative alla carne originali**, nutrienti e gustose nello stesso tempo.

**Vegan Hellmann’s** invece è la salsa 100% plant based e certificata vegana. Ricca di acidi grassi Omega-3, è stabile in tutte le applicazioni e garantisce la massima versatilità. È **ideale per completare insalate, poke, sandwich, panini e burger**. Vegan Hellmann’s è disponibile in secchiello da 2 L.

Oltre alla nuova Vegan, ai professionisti della ristorazione Hellmann’s propone altri prodotti innovativi dal gusto internazionale: **Real Mayonnaise, Barbecue Sauce** e tre **Salad Dressing** nelle versioni Caesar, Yogurt e Senape e Miele, **ideali per insalate, hamburger e panini gourmand**. Si tratta di condimenti premium, tutti gluten free, con ingredienti di alta qualità, dai sapori contemporanei e

internazionali, con la giusta cremosità. Subito pronti all’uso, ma anche facili da ricettare con erbe e spezie, permettono di diversificare la proposta, con risultati sempre eccellenti.

## CRISPY NOCHICKEN BURGER CON SALSA VEG AL PEANUT BUTTER: LA RICETTA

**Ingredienti per 10 persone:**

***Per la maionese***

300 ml Vegan Hellmann’s 2L
80 g Peanut Butter Calvé 1 Kg

***Per i burger***

n. 10 panini per burger
n. 10 Crispy NoChicken Burger 1,8 Kg
n. 10 fette di caciocavallo affumicato
200 g friarielli sott’olio
n. 2 pomodori ramati
200 g funghi misti di bosco

***Per la finitura***

q.b. arachidi tritate
q.b. paprika affumicata
q.b. chips

***Preparazione:***

Miscelare la salsa Vegan Hellmann’s con il Peanut Butter Calvé. Friggere i Crispy NoChicken Burger fino a quando non saranno dorati, mettere da parte e tenere in caldo con il caciocavallo a fette sopra. Scaldare in una padella i panini tagliati a metà con la parte tagliata rivolta verso il basso fino a quando non saranno dorati. Guarnire la parte inferiore del panino con la salsa, i friarielli, il pomodoro e adagiarvi sopra il NoChicken Burger. Finire con i funghi saltati. Chiudere con la parte superiore del panino e altra salsa. Accompagnare il burger con la salsa, delle arachidi tritate e delle chips di patate con paprika affumicata.