



PRESSEMITTEILUNG

Alle Produkte von The Vegetarian Butcher™ sind jetzt vegan

Vegetarisch war gestern, heute ist vegan: Ab 2024 sind alle Produkte bei The Vegetarian Butcher™ zu 100 Prozent pflanzenbasiert. Mit einer veränderten Rezeptur des NoBeefBurgers wird das vegane Portfolio komplett. Die Umstellung ist in Zeiten von zunehmender Popularität der pflanzenbasierten Ernährung ein konsequenter Schritt, den The Vegetarian Butcher™ nun endgültig gegangen ist.

Hamburg, April 2024. Bei The Vegetarian Butcher™ gibt es eine entscheidende Veränderung: Das neue Leitmotto heißt jetzt „vegan“ – zu 100 Prozent. 2023 wurden die NoMeatBalls von einer vegetarischen Rezeptur auf eine vegane umgestellt, in diesem Jahr folgt als letztes vegetarisches Produkt der NoBeefBurger. „Wir sind sehr stolz, dass wir mit The Vegetarian Butcher™ nun ausschließlich Produkte auf rein pflanzlicher Basis anbieten“, sagt Alexander Rohrberg, Culinary Fachberater bei Unilever Food Solutions & Langnese. „Für uns ist vegan schon lange kein Trend mehr, sondern eine angesehene und fest etablierte Ernährungsweise. Umso wichtiger war es, diesen Schritt zu gehen, und Gastronominnen und Gastronomen damit eine einfache Hilfestellung für vegane Gerichte und ganze Menüs zu bieten“, so Rohrberg weiter. Geschmacklich und optisch ähneln die Produkte dem Original aus Fleisch und können genauso zubereitet werden.

Effiziente Zubereitung

Die Produkte von The Vegetarian Butcher™ zeichnen sich nicht nur durch Optik und Geschmack, sondern vor allem auch durch ihre effiziente Zubereitung aus. „In Zeiten des Fachkräftemangels darf die Anpassung auf vegane Speisen und Menüs keinen Mehraufwand in der Küche bedeuten“, weiß Rohrberg. Unterstützend dazu bietet die Culinary Fachberatung zahlreiche Rezepte und Einsatzmöglichkeiten für die Produkte von The Vegetarian Butcher™ an. Köchinnen und Köche finden sie

sowohl auf der Website von Unilever Food Solutions & Langnese als auch in den im Chefmanship Center entwickelten Master-Classes.

Weitere Informationen und spannende Rezeptideen gibt es [hier](#).

Mit bekannten Marken wie Knorr Professional, Hellmann's, The Vegetarian Butcher, Lukull, Carte D'Or Professional und Langnese unterstützt Unilever Food Solutions & Langnese Gastronomen weltweit und bietet immer neue Ideen, Konzepte und Inspirationen für deren tägliche Arbeit. Seit 1838 ist das Unternehmen im Lebensmittelbereich tätig. Es arbeitet eng mit Betrieben aller Art und Größen zusammen. Mit einem Experten-Team, den Culinary Fachberatern, werden regelmäßig Workshops im modernen Chefmanship Centre organisiert. Dort positioniert sich das Unternehmen erneut als Ratgeber und Partner der Gastronomen und bildet sie in verschiedenen Fachbereichen mit neuen Techniken weiter.

Kontakt:

Unilever Food Solutions & Langnese
Isabel Jeske
Neue Burg 1
20457 Hamburg
Isabel.jeske@unilever.com
www.unileverfoodsolutions.de

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH
Alexandra Kampe / Lisa von Hünersdorff
Tel: +49 (0) 69 - 2578 128 -28 / -29
a.kampe@gourmet-connection.de
l.vonhuenersdorff@gourmet-connection.de

