DE VEGETARISCHE SLAGER™

DE VEGETARISCHE SLAGER ZEGT

HOE VLEESCH TE BEREIDEN EN BEWAREN

SACRIFICE NOTHING

RAW NOBEEF BURGER

BEREIDING

Pan: Verhit de pan zonder olie. Bak de ontdooide burger 8-9 minuten op middelhoog vuur, draai elke 2 minuten. Gebruik voor het beste resultaat een pan met antiaanbaklaag. De baktijd voor de bevroren burger is 12-14 minuten.

BBQ/Grill: Verwarm de grill of BBQ. Grill de ontdooide burger zonder olie 8-9 minuten op middelhoog vuur, draai de burger regelmatig tijdens het grillen. De baktijd voor de bevroren burgers is 12-14 minuten.

Combi oven: Plaats op een met bakspray ingespoten bakplaat in een voorverwarmde oven (220°C) met 10% stoom en bak in 6 minuten goudbruin (8 minuten als de Raw NoBeef Burger bevroren is).

Merrychef: *Bevroren* – Zet de Merrychef op 250°C en bak 2.30 minuten met 90% hetelucht en 80% microgolf. Bak vervolgens 20 seconden op 250°C met 100% hetelucht. *Ontdooid* - Zet de Merrychef op 250°C en bak 1.10 minuten met 100% hetelucht en 20% microgolf. Bak vervolgens 20 seconden op 250°C met 100% hetelucht.

Max. bewaartermijn	Pan	BBQ/Grill
Bain Marie / Chaffing dish (90°C)	15/20 min.	15/20 min.
Warmhoudkast / Oven (90°C)	15/20 min.	15/20 min.
Warmhoudlamp / Buffet	15/20 min.	15/20 min.

PRODUCT INFORMATIE

Na ontdooien van het product gekoeld bewaren en binnen 2-3 dagen gebruiken.
Het product dient altijd tot in de kern verwarmd te worden voor gebruik. Kerntemperatuur dient 72°C te zijn voor minimaal 1 min. Burger blijft roze in de kern, ook na bereiding. Niet geschikt voor bereiding op een contactgrill.

APPLICATIE/GEBRUIK

Serveer als een burger, op een passend broodje, met garnituur naar keuze.
Gebruik het als een hoofdgerecht met bijgerechten, zoals een frisse salade of frites.

Bekijk hier de video over bereiding van De Vegetarische Slager burgers.

NOBEEF HAMBURGER

BEREIDING

Pan: Bak NoBeef Vegetarische Hamburger in olie aan beide kanten op medium vuur totdat deze goudbruin is.

BBQ / grill: Besmeer NoBeef Vegetarische Hamburger met olie en gril/braad deze aan beide kanten totdat deze goudbruin is.

Frituur: Frituur NoBeef Vegetarische Hamburger op 180°C voor 2-3 minuten totdat deze goudbruin is.

Combi oven: Plaats op een bakplaat in een voorverwarmde oven (220°C) met 10% stoom en bak in 6 minuten goudbruin (8 minuten als de NoBeef Vegetarische Hamburger bevroren is).

Merrychef: *Bevroren* – Zet de Merrychef op 250℃ en bak 2 minuten met 90% hetelucht en 70% microgolf. *Ontdooid* - Zet de Merrychef op 250℃ en bak 1.30 minuten met 95% hetelucht en 10% microgolf.

Max. bewaartermijn	Pan	BBQ / Grill	Frituur	Combi oven
Bain marie / Chaffing dish (90°C)	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.
Warmhoudkast / Oven (90°C)	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.
Warmhoudlamp / Buffet	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.

PRODUCT INFORMATIE

Na ontdooien van het product gekoeld bewaren en binnen 2-3 dagen gebruiken.
Het product dient altijd verwarmd te worden voor gebruik, zelfs als dit later verwerkt wordt in een koud gerecht.

APPLICATIE / GEBRUIK

Serveer als een burger, op een passend broodje, met garnituur naar keuze.
Gebruik het als een hoofdgerecht met bijgerechten, zoals een frisse salade of frites.

Bekijk hier de video over bereiding van De Vegetarische Slager burgers.

NOCHICKEN KROKANTE KIPBURGER

BEREIDING

Pan: Bak de NoCicken Veganistische Krokante Kipburger in olie op medium vuur in 9 minuten aan beide kanten goudbruin.
Heteluchtoven: Plaats op een bakplaat in een voorverwarmde oven (200°C) en bak in 9 minuten goudbruin.
Combi oven: Plaats op een bakplaat in een voorverwarmde oven (180°C) zonder stoom en bak in 9 minuten goudbruin.
Frituur: Frituur de NoChicken Veganistische Krokante Kipburger op (175°C) voor 3.30 minuten totdat deze goudbruin kleurt. Plaats de burger pas in de frituur als deze op de juiste temperatuur is.
Airfryer: Plaats in een voorverwarmde airfryer (200°C) en bak in 10 minuten goudbruin.
Merrychef: *Bevroren* – Zet de Merrychef op 250℃ en bak 1.30 minuten met 70% hetelucht en 55% microgolf. Bak vervolgens 15 seconden op 250℃ met 90% hetelucht. *Ontdooid* - Zet de Merrychef op 250℃ en bak 1.20 minuten met 95% hetelucht en 10% microgolf. Bak vervolgens 40 seconden op 250℃ met 100% hetelucht.

Max. bewaartermijn	Pan	Airfryer	Combi oven	Frituur
Bain Marie / Chaffing dish (90°C)	15/20 min.	Serveer direct	60 min.	60 min.
Warmhoudkast / Oven (90°C)	15/20 min.	Serveer direct	60 min.	60 min.
Warmhoudlamp / Buffet	15/20 min.	Serveer direct	60 min.	60 min.

PRODUCT INFORMATIE

Na ontdooien van het product gekoeld bewaren en binnen 2-3 dagen gebruiken.
Het product dient altijd tot in de kern verwarmd te worden voor gebruik.

APPLICATIE/GEBRUIK

Serveer als een burger, op een passend broodje, met garnituur naar keuze.
Gebruik het als hoofdgerecht met bijgerechten, zoals een frisse salade of frites.
Serveer in stukjes gesneden in een wrap of salade.

Bekijk hier de video over bereiding van De Vegetarische Slager burgers.

NOCHICKEN KIPSTUCKJES

BEREIDING

Pan: Bak de NoChicken Veganistische Kipstuckjes in olie aan beide kanten op medium vuur totdat deze goudbruin zijn.
BBQ / Grill: Besmeer met olie en gril/braad de NoChicken Veganistische Kipstuckjes aan beide kanten totdat deze goudbruin zijn.
Saus / Stoof: Voeg de NoChicken Veganistische Kipstuckjes aan de saus toe of stoof zodra deze klaar zijn (einde van de bereiding).
Merrychef: *Bevroren* – Zet de Merrychef op 250℃ en bak 1.30 minuten met 80% hetelucht en 20% microgolf. Bak vervolgens 10 seconden op 250℃ met 100% hetelucht. *Ontdooid* - Zet de Merrychef op 250℃ en bak 1 minuut met 80% hetelucht en 20% microgolf.
Geschikt om nogmaals op te warmen/verwarmen.

Max. bewaartermijn	Pan	BBQ / Grill	Saus
Bain marie / Chaffing dish (90°C)	30 min.	30 min.	3 uur*
Warmhoudkast / Oven (90°C)	30 min.	30 min.	3 uur*
Warmhoudlamp / Buffet	30 min.	30 min.	3 uur*
* Tot maximaal 3 uur na bereiding of op beoordeling van de aanwezige chef.			

PRODUCT INFORMATIE

Na ontdooien van het product gekoeld bewaren en binnen 2-3 dagen gebruiken.
Het product dient altijd verwarmd te worden voor gebruik, zelfs als dit later verwerkt wordt in een koud gerecht.

APPLICATIE / GEBRUIK

In een curry, soep, stoofschotel of salade.
Op een BBQ pin/ prikker om te grillen/ BBQ – Yakitori.
Knapperig gebakken NoChicken; als maaltijd of snack.

NOCHICKEN KIPFILETSTUCKJES KANT EN KLAAR*

BEREIDING

Kan koud gegeten worden of kort opgewarmd voor consumptie.
Pan: Bak de NoChicken Veganistische Kipfiletstuckjes Kant en Klaar, bij voorkeur ontdooid, in olie op medium vuur voor 1-2 minuten.
Oven: Verwarm de oven voor op 180°C. Besmeer de NoChicken Veganistische Kipfiletstuckjes Kant en Klaar met olie en doe deze 2-4 minuten in de oven.

PRODUCT INFORMATIE

Bewaar in de vriezer (-18°C of lager). Na ontdooien binnen 5 dagen gebruikenn en gekoeld bewaren. Na ontdooien product niet opnieuw invriezen.

APPLICATIE/GEBRUIK

Voor koud gebruik in wraps of salades (bijv. Caesar salade).
Beleg op een sandwich.
In pasta's en Aziatische (wok)gerechten.

**Let op: dit is een service artikel en niet standaard verkrijgbaar bij iedere groothandel. Vraag jouw groothandel naar de beschikbaarheid.*

NOCHICKEN KIP-SHOARMA

BEREIDING

Pan: Bak de NoChicken Veganistische Shoarma, bij voorkeur ontdooid, met olie op medium vuur totdat deze krokant en goudbruin is.
Combi oven: Besprenkel de NoChicken Veganistische Shoarma met wat olie en doe het in de oven totdat het volledig verwarmd/goudbruin is.

Max. bewaartermijn	Pan	Combi oven
Bain marie / Chaffing dish (90°C)	1 uur	1 uur
Warmhoudkast / Oven (90°C)	1 uur	1 uur
Warmhoudlamp / Buffet	1 uur	1 uur

PRODUCT INFORMATIE

Na ontdooien van het product gekoeld bewaren en binnen 2-3 dagen gebruiken.
Het product dient altijd verwarmd te worden voor gebruik, zelfs als dit later verwerkt wordt in een koud gerecht.

APPLICATIE / GEBRUIK

Met pita brood of in een salade.
Tajine.
Madras curry met rijst.

NOCHICKEN KIPNUGGETS

BEREIDING

Pan: Bak de NoChicken Veganistische Nuggets in olie aan beide kanten op medium vuur totdat deze goudbruin zijn.
Frituur: Frituur de NoChicken Vegnistische Nuggets op 180°C voor 3-4 minuten totdat deze goudbruin zijn.
Merrychef: *Bevroren* – Zet de Merrychef op 250°C en bak 1.30 minuten met 90% hetelucht en 30% microgolf. *Ontdooid* - Zet de Merrychef op 250°C en bak 1.20 minuten met 100% hetelucht en 10% microgolf.

Max. bewaartermijn	Frituur	Pan
Bain Marie (zonder dekstel) / Warmhoud lamp (90°C)	15 min.	15 min.

PRODUCT INFORMATIE

Na ontdooien van het product gekoeld bewaren en binnen 2-3 dagen gebruiken.
Het product dient altijd verwarmd te worden voor gebruik, zelfs als dit later verwerkt wordt in een koud gerecht.

APPLICATIE/GEBRUIK

Serveer als een snack, in een wrap of op een salade.
Als een hoofdgerecht met een bijgerecht van geroosterde aardappels en koolsalade.

Elke vorm van bereiding dat toegepast kan worden bij kipnuggets, kan ook toegepast worden op de NoChicken Nuggets.

NOBRATWURST

BEREIDING

Pan: Bak de NoBradwurst Vegetarische Braadworst, bij voorkeur ontdooid, met olie op medium vuur totdat deze goudbruin is.

Combi oven: Besprenkel de NoBratwurst Vegetarische Braadworst met wat olie en zet in de oven totdat deze volledig verwarmd/goudbruin is.

BBQ / grill: Besmeer de NoBratwurst Vegetarische Braadworst met olie en grill totdat deze goudbruin is.

Frituur: Frituur op 180°C voor 2-3 minuten totdat de NoBradwurst Vegetarische Braadworst goudbruin is (bevroren: 6 -7 minuten).

Merrychef: *Bevroren* – Zet de Merrychef op 250℃ en bak 2.10 minuten met 90% hetelucht en 70% microgolf. *Ontdooid* - Zet de Merrychef op 250℃ en bak 1.20 minuten met 90% hetelucht en 50% microgolf. Bak vervolgens 20 seconden op 250℃ met 100% hetelucht.

Max. bewaartermijn	Pan	Combi oven	BBQ / Grill	Frituur
Bain marie / Chaffing dish (90°C)	3 uur*	3 uur*	3 uur*	3 uur*
Warmhoudkast / Oven (90°C)	3 uur*	3 uur*	3 uur*	3 uur*
Warmhoudlamp / Buffet	3 uur*	3 uur*	3 uur*	3 uur*
* Tot maximaal 3 uur na bereiding of op beoordeling van de aanwezige chef.				

PRODUCT INFORMATIE

Na ontdooien van het product gekoeld bewaren en binnen 2-3 dagen gebruiken.
Het product dient altijd verwarmd te worden voor gebruik, zelfs als dit later verwerkt wordt in een koud gerecht.

APPLICATIE / GEBRUIK

Serveer in een broodje met zuurkool en mosterd/ketchup. Met aardappelpuree.
In een goulash.

NOHOTDOG ROOCKWORST

BEREIDING

Waterbad: Doe de NoHotdog Veganistische Roockworst met plastic verpakking voor ten minste 10 minuten in een waterbad van 90°C.
Combi oven (stoom): Doe de NoHotdog Veganistische Roockworst met plastic verpakking voor 10 minuten in een 100% stoom oven op 90°C.
Combi oven hete lucht: Doe de NoHotdog Veganistische Roockworst, zonder plastic verpakking, voor 6 minuten in de oven op 180°C.
BBQ / Grill: Besmeer de NoHotdog Veganistische Roockworst voor het grillen met olie en braad/gril deze aan beide kanten totdat deze goudbruin is.

Max. bewaartermijn	Waterbad (product in plastic)	Combi oven	BBQ / Grill
Bain marie / Chaffing dish (90°C)	3 uur*	60 min.	60 min.
Water bath (90°C)	3 uur*	N/A	N/A
Warmhoudkast / Oven (90°C)	3 uur*	60 min.	60 min.
Warmhoudlamp / Buffet	3 uur*	60 min.	60 min.
* Tot maximaal 3 uur na bereiding of op beoordeling van de aanwezige chef.			

PRODUCT INFORMATIE

Na ontdooien van het product gekoeld bewaren en binnen 2-3 dagen gebruiken.
Het product dient altijd verwarmd te worden voor gebruik, zelfs als dit later verwerkt wordt in een koud gerecht.

APPLICATIE / GEBRUIK

Serveer als een burger, op een passend broodje, met garnituur naar keuze.
Gebruik het als een hoofdgerecht met bijgerechten, zoals een frisse salade of frites.

LITTLE WILLIES WORSTJES

BEREIDING

Pan: Bak de Little Willies Vegetarische Worstjes, bij voorkeur ontdooid, met olie op medium vuur totdat deze goudbruin zijn.

Combi oven: Besprenkel de Little Willies Vegetarische Worstjes met wat olie en doe ze in de oven totdat ze volledig verwarmd/goudbruin zijn.

BBQ / grill: Besmeer de Little Willies Vegetarische Worstjes met wat olie en grill totdat deze goudbruin zijn.

Saus / Stoof: Voeg de Little Willies Vegetarische Vegetarische Worstjes aan het einde van de bereiding aan een saus of ovenschotel toe. Geschikt om opnieuw op te warmen.

Frituur: Frituur op 180°C voor 2-3 minuten todat deze goudbruin zijn (bevroren: 3-4 minuten).

Merrychef: *Bevroren* – Zet de Merrychef op 250℃ en bak 1.45 minuten met 90% hetelucht en 50% microgolf. *Ontdooid* - Zet de Merrychef op 250℃ en bak 2 minuten met 100% hetelucht en 15% microgolf.

Max. bewaartermijn	Pan	Combi oven	BBQ/Grill	Saus/Stoof	Frituur
Bain marie / Chaffing dish (90°C)	3 uur*	3 uur*	3 uur*	3 uur*	3 uur*
Warmhoudkast / Oven (90°C)	3 uur*	3 uur*	3 uur*	3 uur*	3 uur*
Warmhoudlamp / Buffet	3 uur*	3 uur*	3 uur*	3 uur*	3 uur*
* Tot maximaal 3 uur na bereiding of op beoordeling van de aanwezige chef.					

PRODUCT INFORMATIE

Na ontdooien van het product gekoeld bewaren en binnen 2-3 dagen gebruiken.
Het product dient altijd verwarmd te worden voor gebruik, zelfs als dit later verwerkt wordt in een koud gerecht.

APPLICATIE / GEBRUIK

Serveer op een traditioneel ontbijt menu. Combineer ze daarnaast samen met pizza, salades of aardappelpuree met jus.
Braziliaanse bonenstoofpot.

NOMEATBALL GEHACKTBAL (KLEIN)

BEREIDING

Pan: Bak de NoMeatball Vegetarische Gehaktbal Klein, bij voorkeur ontdooid, met olie op medium vuur totdat deze goudbruin is.

Combi oven: Besprenkel de NoMeatball Vegetarische Gehaktbal Klein met olie en doe ze in de oven op 180°C totdat deze volledig verwarmd/goudbruin is. Stomen is ook mogelijk op 90°C, 100% stoom.

Frituur: Frituur de NoMeatball Vegetarische Gehaktbal Klein op 180°C voor 2-3 minuten.

Saus / Stoof: Voeg de NoMeatball Vegetarische Gehaktbal Klein aan het einde van de bereiding toe aan een saus of ovenschotel.

Merrychef: *Bevroren* – Zet de Merrychef op 250℃ en bak 2 minuten met 75% hetelucht en 30% microgolf. *Ontdooid* - Zet de Merrychef op 250℃ en bak 1.50 minuten met 90% hetelucht en 25% microgolf.

Geschikt om opnieuw op te warmen.

Max. bewaartermijn	Pan	Combi oven	Frituur	Saus / Stoof
Bain marie / Chaffing dish (90°C)	2 uur*	2 uur*	2 uur*	3 uur*
Warmhoudkast / Oven (90°C)	2 uur*	2 uur*	2 uur*	3 uur*
Warmhoud lamp / Buffet	2 uur*	2 uur*	2 uur*	3 uur*
* Tot maximaal 3 uur na bereiding of op beoordeling van de aanwezige chef.				

PRODUCT INFORMATIE

Na ontdooien van het product gekoeld bewaren en binnen 2-3 dagen gebruiken.
Het product dient altijd verwarmd te worden voor gebruik, zelfs als dit later verwerkt wordt in een koud gerecht.

APPLICATIE / GEBRUIK

In jus of saus.
Als tapas snack, zoals albondigas.

NOMINCE RULGEHACKT

BEREIDING

Saus / Stoof: Voeg het NoMince Veganistisch Rulgehackt aan het einde van de bereiding toe aan een saus of stoof. Geschikt om nogmaals te verwarmen.

Pan: Bak het NoMince Veganistisch Rulgehackt in olie op een medium vuur voor 2-3 minuten.

Max. bewaartermijn	Saus	Pan
Bain marie / Chaffing dish (90°C)	3 uur*	60 min.
Warmhoudkast / Oven (90°C)	3 uur*	60 min.
Warmhoudlamp / Buffet	3 uur*	60 min.
* Tot maximaal 3 uur na bereiding of op beoordeling van de aanwezige chef.		

PRODUCT INFORMATIE

Na ontdooien van het product gekoeld bewaren en binnen 2-3 dagen consumeren.
Het product dient altijd verwarmd te worden voor gebruik, zelfs als dit later verwerkt wordt in een koud gerecht.

APPLICATIE / GEBRUIK

Tomaten saus, bolognese.
Chili sin carne.
In hartige taarten, wraps of salads.

NOBACON GEROOCKT SPEK

BEREIDING

Pan: Bak de NoBacon Veganistische Speckjes, bij voorkeur ontdooid, in olie op medium vuur totdat deze krokant en bruin is (gebruik als topping).

PRODUCT INFORMATIE

Na ontdooien van het product gekoeld bewaren en binnen 2-3 dagen gebruiken.
Het product dient altijd verwarmd te worden voor gebruik, zelfs als dit later verwerkt wordt in een koud gerecht.

APPLICATIE / GEBRUIK

Serveer met een pasta of risotto.
Topping voor soepen, salads en sandwiches. Hartige crunch in een dressing.

NOSCHNITZEL

BEREIDING

Pan: Bak de NoSchnitzel, bij voorkeur ontdooid, in olie aan beide kanten op medium vuur totdat deze goudbruin is.

Frituur: Frituur de NoSchnitzel op 180°C voor 2-3 minuten (bevroren voor 3-4 minuten).

Merrychef: *Bevroren* – Zet de Merrychef op 250℃ en bak 2 minuten met 90% hetelucht en 30% microgolf. *Ontdooid* - Zet de Merrychef op 250℃ en bak 1.20 minuten met 100% hetelucht en 10% microgolf.

Max. bewaartermijn	Frituur	Pan
Bain marie / Chaffing dish (90°C)	30 min	30 min
Warmhoudkast / Oven (90°C)	30 min	30 min
Warmhoudlamp / Buffet	30 min	30 min

PRODUCT INFORMATIE

Na ontdooien van het product gekoeld bewaren en binnen 2-3 dagen gebruiken.
Het product dient altijd verwarmd te worden voor gebruik, zelfs als dit later verwerkt wordt in een koud gerecht.

APPLICATIE/GEBRUIK

Serveer in alle gerechten ter vervanging van een schnitzel.
Als een hoofdgerecht met een bijgerecht van frites en groenten.
Serveer op een broodje.

vegan

NOPEPPERONI PLAKJES*

BEREIDING

Oven: Pizza/panini: Voeg de plakjes toe voor de bereiding in de oven.

PRODUCT INFORMATIE

Bewaar in de vriezer (-18°C of lager). Na ontdooien binnen 14 dagen gebruiken en gekoeld bewaren (0-7°C).
Na ontdooien product niet opnieuw invriezen.

APPLICATIE/GEBRUIK

Beleg op een pizza of panini.

**Let op: dit is een service artikel en niet standaard verkrijgbaar bij iedere groothandel. Vraag jouw groothandel naar de beschikbaarheid.*

NOBEEF RUNDERSTUCKJES KANT EN KLAAR*

BEREIDING

Kan koud gegeten worden of kort opgewarmd voor consumptie.
Pan: Bak de NoBeef Veganistische Runderstuckjes, bij voorkeur ontdooid, in olie op medium vuur voor 1-2 minuten.
Oven: Verwarm de oven voor op 180°C. Besmeer de NoBeef Veganistische Runderstuckjes met olie en doe deze 2-3 minuten in de oven.

Max. bewaartermijn	Pan	BBQ/Grill	Saus	Uit de verpakking
Bain Marie / Chaffing dish (90°C)	6 uur*	6 uur*	6 uur*	6 uur*
Buffet	6 uur*	6 uur*	6 uur*	6 uur*
*Tot maximaal 6 uur of op beoordeling van de aanwezige chef.				

PRODUCT INFORMATIE

Bewaar in de vriezer (-18°C of lager). Na ontdooien binnen 5 dagen gebruiken en gekoeld bewaren. Na ontdooien product niet opnieuw invriezen.

APPLICATIE/GEBRUIK

Voor koud gebruik in wraps of salades.
Beleg op een pizza of sandwich
(bijv. Philly Cheese Steak Sandwich).
In Aziatische (wok)gerechten.

**Let op: dit is een service artikel en niet standaard verkrijgbaar bij iedere groothandel. Vraag jouw groothandel naar de beschikbaarheid.*

OVENBROODJES

BEREIDING

Oven: Verwarm de oven voor op 240°C en laat de ovenbroodjes 60 min. ontdooien. Bak ze vervolgens in de oven 30 min. op 180°C. Voor consumptie het product door en door verhitten tot de kern.

PRODUCT INFORMATIE

Het is niet mogelijk om dit product na het ontdooien te bewaren. Het product dient altijd verwarmd te worden.

Max. bewaartermijn	Oven
Warmhoud kast (80°C)	60 min. *
Warmhoud Lamp	90 min. **
*Tot maximaal 60 minuten of op beoordeling van de aanwezige chef	
**Tot maximaal 90 minuten of op beoordeling van de aanwezige chef	