



“Ho bisogno di soddisfare clienti che vogliono ridurre il consumo di carne e allo stesso tempo gustarsi un buon burger croccante che abbia gusto e consistenza del pollo ma che sia vegano”

Il **Crispy NoChicken Burger** di The Vegetarian Butcher mi permette di **accontentare i miei ospiti**, senza complessità aggiuntive in cucina o durante il servizio



Unilever
Food
Solutions



CARTE D'OR
PROFESSIONAL



MAIZENA



visita il sito
[ufs.com](https://www.ufs.com)

Punti di Forza



Vantaggi

- ✓ Vegano
- ✓ Pronto all'uso: risparmio di tempo e personale
- ✓ Consistenza tenera e fibrosa
- ✓ Versatile adatta a molte tecniche di cottura

Modalità di utilizzo



Preparazione

Friggere, preferibilmente scongelato, in padella a calore moderato, e cuocere su entrambi i lati finché entrambi i lati non risulteranno marrone-dorato. Il prodotto deve essere servito ben cotto. In alternativa: **può essere preparato anche in forno.**



Info logistiche Confezione:

Peso: 1,8 Kg
Resa: circa 20 burger
Pezzi per cartone: 1pz

Ideale per i tuoi piatti



LA RICETTA PERFETTA
Panino con burger
"nopollo" croccante
insalata, pomodoro
e maionese



Ottimo per
 Panini, Burger,
 Caesar Salad, Wrap



Abbinalo con:



Raw NOBEEF Burger



Vegan Mayo

À LA CARTE - ISPIRAZIONI

Primavera/Estate	Autunno/Inverno
Caesar salad con listarelle di cotoletta	Burger con funghi trifolati e formaggio fuso
Poke con cotoletta a pezzi	Wraps con cotoletta a pezzi con verdure

BANQUETING - ISPIRAZIONI

Primavera/Estate	Autunno/Inverno
Rotolini di piadina con cotoletta, pomodorini, rucola e maionese	Mini sandwich
Finger food di club sandwich	Verdure in tempura con listarelle di nopollo fritto

Scopri ulteriori informazioni

Inquadra il **Qr Code** e leggi la scheda prodotto sul sito www.unileverfoodsolutions.it



Seguici sui social!



Prova tutta la range The Vegetarian Butcher



Inquadra il Qr Code!

