



VEGAN...

OR NOT

HEINZ
ESTD 1869

FÜR EIN VIELFÄLTIGES MENÜ

UNTER VERWENDUNG DER NEUEN HEINZ VEGAN MAYO
... nicht nur für vegane Gerichte



KraftHeinz
FOODSERVICE

INHALTE

- 04 Der vegane Trend
- 06 Vorstellung der neuen Heinz Vegan Mayo
- 08 Nicht nur für Veganer

REZEPTE

- 10 Gebackener Blumenkohl
- 12 Bunter Maiskolben
- 14 Tacos
- 16 Sushi
- 18 Fish n' Chips
- 20 Überbackene Pommes Frites



DER VEGANE TREND

Der **vegane Trend** hat das Potenzial, die Lebensmittelindustrie, wie wir sie kennen, grundlegend zu verändern.

...und dieser Trend ist hier, um zu bleiben.

Die Trendbewegung Veganuary ist ein Treiber dafür, dass immer mehr Menschen ihre Essgewohnheiten überdenken. Das hat viele Verbraucher dazu animiert, ihre Komfortzone zu verlassen und sich selbst an neuen Gerichten auszuprobieren, wie pescetarisch, vegetarisch, vegan, oder sogar flexitär.

In 2020 nahmen weltweit über 400.000 Verbraucher an der Veganuary Kampagne teil - eine Rekordzahl!

Aufgrund des immer weiter steigenden Bedürfnisses nach gesundheits- und umweltbewusster Ernährung ist es nicht überraschend, dass zunehmend mehr Verbraucher ihren Fleischkonsum reduzieren.

Aktuell leben rund 1,3 Mio. Menschen in Deutschland vegan und mehr als 42 Mio. Menschen bezeichnen sich als Flexitariarier - Tendenz steigend.

Viele Restaurants reagieren auf die steigende Nachfrage mit einem wachsenden Angebot an veganen Pizzen, Pasta, Burgern und Sushi.

VORSTELLUNG DER NEUEN HEINZ VEGAN MAYO



WICHTIGE PRODUKTDDETAILS

- Eimer: 9 Monate MHD, 1 Monat Haltbarkeit nach Öffnung.
- 875ml Flasche: 12 Monate MHD, 1 Monat Haltbarkeit nach Öffnung
- Geeignet für Veganer und Vegetarier
- Glutenfrei
- Laktosefreie Zutaten
- Halal-zertifiziert

Das "New Normal"

Die Verbraucher sind begeistert, wenn ihnen beim Essen mehr vegane Optionen zur Verfügung stehen. Vegane Produkte werden in Zukunft ein fester Bestandteil in den Speisekarten vieler Restaurants sein.

“ Wunderbar cremige Mayonnaise ohne Ei mit dem gleichen unverwechselbaren Heinz-Geschmack. Nicht nur für vegane Gerichte geeignet. ”

SEIEN SIE TEIL EINER WACHSENDEN KATEGORIE

Steigende Nachfrage nach veganen Produkten: der deutsche Markt für vegane Mayonnaise wächst um +42%.

Das V-Label

Das V-Label ist ein einheitliches Gütesiegel der Europäischen Vegetarier-Union zur Kennzeichnung von vegetarischen und veganen Produkten und Dienstleistungen.

Mit dem V-Label fördern Unternehmen Vertrauen, Transparenz und Klarheit. Standardisierte Kriterien und Kontrollen garantieren, dass das V-Label in ganz Europa ein einzigartiges Qualitätssiegel für vegane und vegetarische Produkte und Dienstleistungen ist.



NICHT NUR FÜR VEGANER

NIE WAR ES EINFACHER, VEGANE GERICHTE IN IHRE SPEISEKARTE ZU INTEGRIEREN

Es gibt von fast allem, was man sich vorstellen kann, eine vegane Variante. Durch die steigende Nachfrage bringen immer mehr Unternehmen neue vegane Produkte auf den Markt, wie z.B. veganes Fleisch, vegane Milch und veganen Käse. Und wir sind stolz darauf sagen zu können, dass die Heinz Vegan Mayo Teil dieses innovativen und integrativen Denkens ist.

EINE GRÖßERE AUSWAHL AN VEGANEN PRODUKTEN STEIGERT DIE ATTRAKTIVITÄT IHRES RESTAURANTS BEI KUNDEN

Durch die stetig wachsende Anzahl an Veganer und Vegetarier wird auch die Angebotsvielfalt der Restaurants ausgebaut. Die Integration von veganen Gerichten auf der Speisekarte ist daher ein Muss für jeden Gastronom.

Brauchen Sie Rezeptinspirationen? Dann werfen Sie einen Blick auf die vielfältigen Rezepte mit unserer Heinz Vegan Mayo..

VEGAN MAYO REZEPTE

GEBACKENER BLUMENKOHL



KOCHZEIT



VORBEREITUNG

ZUBEREITUNG

1. Schneiden Sie den Blumenkohl in mundgerechte Röschen.
2. Decken Sie die Röschen in einer Schüssel mit Heinz Vegan Mayo ab.
3. Als nächstes wird der Blumenkohl mit Mehl bestreut und kommt für 30 min. in den auf 250°C vorgeheizten Ofen.
4. Wenn es goldbraun und knusprig ist, das Ganze aus dem Ofen nehmen, in eine Servierschüssel geben und zum Dippen mit der Heinz Vegan Mayo servieren.

ZUTATEN

- Blumenkohl
- Heinz Vegan Mayo
- Mehl

MACHEN SIE ES AUCH SCHMACKHAFT FÜR NICHT-VEGANE GÄSTE:

FÜR FLEISCH UND FISCHLIEBHABER

Ersetzen Sie einfach den Blumenkohl durch Hühnchen und verwenden Sie Ei, um den Teig zu binden.



NICHT VEGAN?

KEIN PROBLEM!

VEGAN MAYO REZEPTE

BUNTE MAISKOLBEN



KOCHZEIT



VORBEREITUNG

ZUBEREITUNG

1. Erhitzen Sie eine Bratpfanne.
2. Den Mais in die Pfanne geben und rundum knusprig braten.
3. Verteilen Sie die Heinz Vegan Mayo über den gekochten Mais.
4. Garnieren Sie den Maiskolben mit veganem Parmesan, Smoked Paprikapulver und gehackter Petersilie.

ZUTATEN

- Maiskolben
- Heinz Vegan Mayo
- Veganer Parmesan
- Smoked Paprikapulver
- Frische Petersilie

NICHT-VEGANE IDEEN GEFÄLLIG? WIR HABEN ALLES IM BLICK...

FÜR FLEISCH UND FISCHLIEBHABER

Verwenden Sie dieses leckere Maisrezept entweder als Vorspeise oder als Beilage zu einem Hauptgericht, das Fleisch oder Fisch enthält.



VEGAN MAYO REZEPTE

TACOS



KOCHZEIT



VORBEREITUNG

ZUBEREITUNG

1. Den Butternusskürbis würfeln, auf ein Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln und mit Smoked Chilipulver, Kreuzkümmel und gemahlenem Koriander bestreuen.
2. Das Ganze bei 200°C in den vorgeheizten Ofen geben.
3. Den Rotkohl zerkleinern, die Avocado in Scheiben schneiden und für das Zusammenrollen beiseite legen.
4. In einer trockenen Bratpfanne die Maistortillas auf einer Seite rösten.
5. **Stellen Sie die Tacos zusammen:** Nehmen Sie die getoasteten Tortillas und füllen Sie sie mit Rotkohl, Avocado und gerösteten Kürbiswürfeln.
6. Zum Schluss die Tacos mit einem Klecks Heinz Vegan Mayo garnieren und einen Schuss Limettensaft darübergeben.

ZUTATEN

- Mais-Tortillas
- Gewürfelter Butternusskürbis
- Rotkohl
- Olivenöl
- Smoked Chilipulver
- Kreuzkümmel
- Gemahlener Koriander
- Limetten
- Heinz Vegan Mayo

TAUSCHEN GEGEN NICHT-VEGAN? PROBIEREN SIE FOLGENDES...

FÜR BEEF TACOS ODER CHICKEN TACOS

Ersetzen Sie einfach den Butternusskürbis durch Rinder- oder Hähnchenfleisch und fügen Sie für den besonderen Geschmack beides zur Masse hinzu.



VEGAN MAYO REZEPTE

SUSHI



KOCHZEIT



VORBEREITUNG

ZUBEREITUNG

1. Den Reis ca. 20 min. kochen, bis er weich wird.
2. Überschüssige Flüssigkeit aus dem Tofu pressen und in eine Pfanne geben. Die Tofustreifen, Zwiebeln und Knoblauch anbraten, bis der Tofu goldbraun ist.
3. Vermischen Sie die Heinz Vegan Mayo mit der Sriracha Sauce.
4. Legen Sie ein Blatt Nori mit der rauen Seite nach oben auf eine Sushi-Matte. Tupfen Sie mit nassem Finger eine dicke, gleichmäßige Schicht des Reis fest auf die Nori. Richten Sie nun Tofustreifen, Avocado, Kohl, Möhren und die Gurke in einer Linie entlang der Unterkante des Blattes an.
5. Nori und Sushi-Matte über die Füllung rollen, die Matte entfernen. Wickeln Sie nun die Rolle mit Plastikfolie ein, wobei die Enden festgedrückt werden, um die Rolle zu komprimieren. 5-10 min. abkühlen lassen. Das Ganze mit dem restlichen Nori und der Füllung wiederholen.
6. Entfernen Sie die Sushi-Rolle aus der Plastikfolie, schneiden Sie diese in Scheiben und garnieren Sie diese mit der Sriracha-Mayonnaise.

ZUTATEN

- Sushi Reis
- Nori Blätter
- Avocado
- Karotte
- Gurke
- Wirsing Kohl
- Sriracha Sauce
- Knoblauch
- Zwiebeln
- Tofu
- Heinz Vegan Mayo

BEHALTEN SIE DIE HEINZ VEGAN MAYO UND TAUSCHEN SIE LEDIGLICH DIE FÜLLUNG, UM ES PESCETARIER-FREUNDLICH ZU MACHEN:

FÜR LACHS-SUSHI ODER THUNFISCH-SUSHI

Verwandeln Sie Ihr veganes Sushi in eine Fischspezialität, indem Sie Lachs oder Thunfisch hinzufügen.

INTEGRATIVES
SUSHI

VEGAN MAYO REZEPTE

FISH N' CHIPS



KOCHZEIT



VORBEREITUNG

ZUBEREITUNG

1. Die vorbereiteten Kartoffelstäbchen mit Zwiebel-, Knoblauch- und Paprikapulver und Salz bedecken und für 30 Min. backen.
2. Überschüssige Flüssigkeit aus dem Tofu pressen, in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden und nochmals pressen.
3. Vermengen Sie Öl, Tamari Sojasauce und Zitronensaft miteinander. In einer separaten flachen Schüssel die Panko-Krümel und Dulse-Flocken vermischen, dann Zwiebel-, Knoblauch- und Paprikapulver hinzufügen. Nochmals gut mischen.
4. Tauchen Sie jede Tofuscheibe in die Öl- und Öl-Zitronenmischung, dann jeweils mit Salz und Pfeffer würzen. Wälzen Sie die Tofuscheiben in der Krümelmischung.
5. Die Filets und Pommes frites zwischen 25-30 min. lang backen.
6. Kombinieren Sie die Heinz Vegan Mayo mit Gurken-Relish und Zitronensaft.
7. Wenn die Kartoffelstäbchen und Filets gar sind, zusammen mit der Remouladensauce heiß servieren.

ZUTATEN

- Von Hand Selbstgemachte Pommesstäbchen
- Extra fester Tofu
- Tamari Sojasauce
- Zitronensaft
- Panko-Brotkrümel
- Dulse-Flocken
- Zwiebel-, Knoblauch- und Paprikapulver
- Heinz Vegan Mayo
- Süßes Gurken-Relish

ODER STATTDESSEN DAS KLASSISCHE FISH N' CHIPS...

Catering für jedermann: Bieten Sie das klassische Fish n' Chips Gericht auf Ihrer Speisekarte an. Aber nicht vergessen: Die Heinz Vegan Mayo ist nicht nur für Veganer. Diese eignet sich sowohl für vegane Gerichte als AUCH für die klassischen Gerichte.



VEGAN MAYO REZEPTE

ÜBERBACKENE POMMES FRITES



KOCHZEIT



VORBEREITUNG

ZUBEREITUNG

1. Backen Sie die handgeschnittenen Kartoffelstäbchen in einer Marinade aus Öl, Paprika-, Zwiebel-, Knoblauchpulver und einer Taco-Würzmischung.
2. Streuen Sie veganen Käse auf die Chips und schieben Sie diese zum Schmelzen zurück in den Ofen.
3. Bereiten Sie zum Garnieren alle anderen Toppings vor: Paprika, Schnittlauch, Tomaten, Avocado.
4. Holen Sie die Pommes frites aus dem Ofen und verfeinern Sie diese mit dem restlichen Belag und einem großen Klecks Heinz Vegan Mayo.

ZUTATEN

- Selbstgemachte Pommesstäbchen
- Veganer Käse
- Heinz Vegan Mayo
- Paprika
- Smoked Paprikapulver
- Zwiebelpulver
- Tomaten
- Schnittlauch
- Taco-Würzmischung
- Knoblauchpulver
- Geschnittene Avocado

WIE MACHE ICH DAS GANZE NICHT-VEGAN?

Ersetzen Sie den veganen Käse durch Mozzarella und fügen Sie ein paar Speckwürfel hinzu. Dieses Gericht, ob vegan oder nicht, eignet sich ideal als Vorspeise oder Beilage. Die Heinz Vegan Mayo ist nicht nur für Veganerinnen und Veganer, also integrieren Sie es unbedingt in Ihr gesamtes Angebot!

GEEIGNET
FÜR ALLE

HEINZ
ESTD 1869



**BESUCHEN SIE UNSERE WEBSITE
FÜR MEHR INSPIRATIONEN**

www.kraftheinzfoodservice.de

KraftHeinz
FOODSERVICE