# GENUSS BLEIBT GENUSS – NUR ANDERS!

FVZ CONVENIENCE
EINFACH ECHTER GENUSS!

# UNSERE LIEBLINGE JETZT AUCH PFLANZLICH!

## EXKLUSIV FÜR DEN FOODSERVICE-MARKT

Auf deutschen Tellern werden **vegetarische und vegane Speisen** immer beliebter. Daher werden auch auswärts vermehrt gut schmeckende, vegetarische oder vegane Alternativen erwartet.

Denken Sie bereits darüber nach, wie Sie die wichtigen **Zielgruppen** der Flexitarier, Vegetarier und sogar Veganer **zufriedenstellen** können?
Mit unserem **langjährigen Know-how** für Produkte der Tellermitte und unserem **neuen Angebot** an leckeren, **pflanzenbasierten Produkten** helfen wir Ihnen gerne dabei.

## ERFAHREN SIE MEHR DAZU IN DIESEM FOLDER!

ÄNDERN SIE NICHT WIE SIE KOCHEN, SONDERN WAS SIE KOCHEN!

# FAKTEN ZUM THEMA: FLEXITARISCHE ERNÄHRUNG

**Der vegane und vegetarische Markt wächst rasant.** Aktuell gibt es laut FORSA-Studie in Deutschland rund 42 Mio. „Teilzeitvegetarier“. **Weitere Fakten im Check:**

## MIT 15 %

hatte Deutschland im Jahr 2018 weltweit den höchsten Anteil an veganen Lebensmittel- und Getränkeeinführungen.

## FLEISCHLOSE PRODUKTE

werden in Deutschland immer beliebter. In der Gruppe der 14- bis 29-Jährigen greifen 61% regelmäßig zu fleischlosen Produkten. Bei den 30- bis 44-Jährigen sind es sogar 63 %.

## RASANTER ANSTIEG

von vegetarischen und veganen Produkten: Allein auf dem deutschen Markt stieg ihr Anteil zwischen 2019 und 2020 um 37 %.

## 75 %

des Weizens, den wir für unsere veganen Produkte nutzen, stammt aus Deutschland, der Rest aus Europa. So schonen wir gemeinsam das Klima und den Regenwald!

## 55 % DER DEUTSCHEN

bezeichnen sich, einer Umfrage im Auftrag des Bundesernährungsministeriums zufolge, selbst als „Flexitarier“ und verzichten gelegentlich bewusst auf Fleisch.

## VEGANE PRODUKTE

lassen sich z. B. aus Sojamehl, Erbsen oder Getreide herstellen. Wir setzen auf nachhaltigen und geschmacksneutralen Weizen!

## WEIZENPRODUKTE

sind nachhaltiger und ökologischer als Sojaprodukte. Laut Prognosen wird Weizen bald Soja als meist genutzten Proteinlieferanten überholen.

## OHNE SOJA

dafür mit Weizen. Dieser hat keine Fehlaromen und bietet weniger Allergenpotenzial – aus gesicherter Herkunft und ohne Gentechnik.

# VOM ROHSTOFF ZUM LIEBLINGSGERICHT

## UNSER PRODUKTIONSPROZESS

**Weizen ist ein Naturprodukt.** Unser sorgfältiger und durchdachter Produktionsprozess sorgt dafür, dass das so bleibt. Wir holen das Beste aus dem Rohstoff Weizen heraus. Für ansprechenende, vegane Produkte mit der optimalen Form und Textur. **Für glückliche Gäste, die gerne wieder zu Ihnen kommen.**

### Masse mit Klasse: DAS PROTEINKONZENTRAT

Ganz **natürlich, einfach** und mit **hohem Proteinanteil**: Mechanisch zerkleinerter Weizen wird zu einem einfachen Teig verarbeitet. Dieser bildet den Ausgangsstoff für unsere veganen Produkte.

### Wasser raus, Form rein: DIE TROCKENEXTRUSION

**Mithilfe thermischer** und **mechanischer** Energie werden die pflanzlichen Proteine im Ausgangsstoff so verändert, dass die Masse in die **gewünschte Form** gebracht werden kann.

### Wo Wasser Struktur gibt: NASSEXTRUSION

Mit **Temperatur, Druck und Wasserzugabe** entsteht ein Rohstoff, der im nächsten Schritt in Kombination mit anderen Texturaten die Rohmasse für unsere leckeren Produkte bildet.

### Stoff für vegane Träume: DIE ROHMASSE

Verschiedene Trockentexturate werden mit einer geringen Menge des Nasstexturats in die Basis eingearbeitet und zusammengeführt. So entsteht die Rohmasse. Diese lässt sich nach Wunsch würzen und formen – beispielsweise zu unseren beliebten **Frikadellen, Schnitzeln und Hackbällchen**.

# GENUSS FÜR ALLE

Unsere veganen, pflanzenbasierten Produkte eignen sich für fast alle Ernährungstypen: Vom Teilzeitvegetarier bis hin zum überzeugten Veganer.

**Die wichtigsten Ernährungsformen im Überblick:**

**ESSEN WEDER FISCH NOCH FLEISCH,**
ESSEN ABER PRODUKTE VON LEBENDEN TIEREN (MILCH, EIER, HONIG).

VEGETARIER

**DIE GELEGENHEITSVEGETARIER**
LEGEN WERT AUF GESUNDES ESSEN, MEIDEN FLEISCH ODER FISCH ABER NICHT DURCHGEHEND

FLEXITARIER

*Schließen sämtliche tierische Produkte aus.*
*Neben der Ernährung gilt das z. B. auch für Leder und Wolle.*

VEGANER

**ESSEN FISCH,**
ABER KEIN FLEISCH.

PESCETARIER

# ...FÜR EIN ANGEBOT, DAS ALLE GÄSTE GLÜCKLICH MACHT.

Wir stehen als verlässlicher Partner an Ihrer Seite und unterstützen Sie gerne mit unserer Expertise und Erfahrung auf diesem Weg.

Hier vorab einige **wichtige Punkte für Ihren sicheren Erfolg:**

1. Wählen Sie Gerichte, die **zu Ihnen passen.** Damit Ihr Angebot rund wirkt.
2. Arbeiten Sie ausschließlich mit **hochwertigen Produkten – das zahlt sich aus!**
3. **Bewerben** Sie explizit Ihr **erweitertes Angebot** – auch auf Instagram, Facebook & Co.!
4. Achten Sie auf einen **eigenständigen, stimmigen Charakter der Gerichte** und setzen Sie auf Ihren Einfallsreichtum. Hier unsere **Rezepte** entdecken.
5. Integrieren Sie Ihre **veganen Gerichte in Ihre Speisekarte** und schaffen Sie bewusst keine eigene Kategorie.

## Vegane Hackrolle „Tomate"

mit einer cremig/fruchtigen, veganen Tomatenfüllung ohne Frischkäse. Handwerkliche Optik und lockere Struktur sorgen für ein natürliches Geschmacksprofil. Fertig gebraten, 120 g.

## Veganes Lieblingsschnitzel

mit handwerklicher, ungleichmäßiger Form. Paniert mit der knusprigen Originalpanade des Lieblingsschnitzels. Fertig gebraten in 60 g und 140 g.

## Vegane Mini-Hackbällchen

mit einer runden, handwerklichen Form und einer lockeren Struktur mit sichtbaren Kräutern (Petersilie). Authentischer Geschmack durch Majoran, Senf und Liebstöckel. Rundum gebräunt und fertig gebraten, je 18 g.

## Vegane Frikadelle „die Ausgezeichnete"

angelehnt an die FVZ-Frikadelle „die Ausgezeichnete". Handwerkliche Optik und lockere Struktur mit sichtbaren Kräutern (Petersilie). Typischer Geschmack durch Majoran, Senf und Liebstöckel. Ohne Fett fertig gebraten, 125 g.

# SCHNITZEL BLEIBT SCHNITZEL – NUR ANDERS!

## Auch für eingefleischte Schnitzelfans

- Mit der Originalpanade des Lieblingsschnitzels
- Fertig gebraten für die Zubereitung im Kombidämpfer
- Handwerkliche Optik durch ungleichmäßige Ausformung
- Mit 2 Grammaturen für alle Einsatzbereiche geeignet
- Deklarationsfrei auf der Speisekarte
- Proteinquelle

**Tipp:**

Für den besonderen Geschmack die Schnitzel vor der Zubereitung mit etwas Nussbutter benetzen. Für Veganer eignet sich alternativ ein Öl mit Butteraroma (z. B. Alba Öl).

**VEGANES LIEBLINGSSCHNITZEL**

mittlere Hitze/ ca. 4 Min. je Seite

200°C/ Ohne Dampf ca. 10-12 Min.

| GEWICHT | VE / KARTON | ARTIKEL-NUMMER | EAN | PALETTENFAKTOR LAGEN / KTN. |
|---|---|---|---|---|
| 60 g/St. | 50 St./Karton | 9225202 | 4001902101297 | 14-112 |
| 140 g/St. | 25 St./Karton | 9213902 | 4001902101280 | 14-112 |

# GRÜNE SCHNITZEL BOWL

**VEGANES LIEBLINGSSCHNITZEL, 60 G ODER 140 G**

## GRÜNE BOWL MIT VEGANEM LIEBLINGSSCHNITZEL, SPINAT, AVOCADO UND KIRSCHTOMATEN

## ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

**TOPPING:**

- 5 reife Avocados
- 1 Limette
- 600 g Wassermelonen-Rettich
- 800 g (bunte) Kirschtomaten, halbiert
- 600 g eingelegte Oliven

**SONSTIGE ZUTATEN:**

- 10 FVZ vegane Lieblings-schnitzel (140 g)
- 750 g Spinatsalat, küchenfertig
- 350 g Granatapfelkerne
- 200 g Sprossen-Mix
- Chili-Mayonnaise
- Rettich-Kresse zum Garnieren
- Develey Essig & Öl Dressing oder Balsamico Dressing
- Salz, Pfeffer

## Zubereitung

1. Für das Topping die Avocados halbieren, entkernen, aus der Schale lösen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Limettensaft marinieren und leicht salzen. Den Wassermelonen-Rettich schälen und in dünne Scheiben hobeln, mit etwas Salz, einer Prise Zucker und Pfeffer würzen.

2. Die veganen Lieblingsschnitzel nach Zubereitungsempfehlung garen.

3. Zum Servieren den Spinatsalat in einer passenden Bowl portionieren und zusammen mit den Avocadoscheiben, dem Wassermelonen-Rettich, den halbierten Kirschtomaten sowie den eingelegten Oliven anrichten.
Das FVZ vegane Lieblingsschnitzel in Streifen schneiden und auf der Bowl plazieren, mit etwas Chili-Mayonnaise nappieren und mit Granatapfelkernen und dem Sprossen-Mix bestreuen. Mit Rettich-Kresse garnieren und zusammen mit einem Dressing servieren.

> Die Schnitzel-Bowl kann mit Wildreis oder Quinoa ergänzt werden.

# HACKROLLE BLEIBT HACKROLLE – NUR ANDERS!

## In der Hauptrolle: Tomate

- Cremige Tomatenfüllung im Kern
- Neue Produktidee für Ihre Speisekarte
- Wie selbstgemacht durch handwerkliche Optik
- Gebraten für Kombidämpfer-Eignung
- Schnelle Zubereitung für das À-la-carte-Geschäft
- Deklarationsfrei auf der Speisekarte
- Proteinquelle

**Tipp:**

Für zusätzliches Aroma das Produkt vor dem Garen mit etwas Rosmarinöl bestreichen. Nach dem Garen auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen, anschließend abtupfen.

**VEGANE HACKROLLE „TOMATE“** — 170°C/ ca. 18-20 Min. — 180°C/ 5 % Feuchtigkeit ca. 12 Min.

| GEWICHT | VE / KARTON | ARTIKEL-NUMMER | EAN | PALETTENFAKTOR LAGEN / KTN. |
|---|---|---|---|---|
| 120 g/St. | 25 St./Karton | 9383508 | 4001902101259 | 12-132 |

# MEDITERRANE HACKROLLE

VEGANE HACKROLLE „TOMATE“, 120 G

## VEGANE HACKROLLE MIT GRIECHISCHEM „ORZO“-SALAT MIT OLIVEN UND FETA

### ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

**ORZO-SALAT:**

- 700 g Orzo, Kritharaki oder Risoni Pasta
- 500 g (bunte) Kirschtomaten
- 500 g Salatgurke
- 500 g bunte Paprika
- 500 g Oliven
- 100 g rote Zwiebeln
- 50 g glatte Petersilie

**DAS DRESSING:**

- 150 ml Olivenöl
- 50 ml Zitronensaft
- 50 ml Ahornsirup
- 1 Knoblauchzehe

**SONSTIGE ZUTATEN:**

- 10 FVZ vegane Hackrolle „Tomate“ (120 g)
- 350-500 g (veganen) Feta, grob zerbröselt
- Petersilie oder Kerbel zum Garnieren
- Salz, Pfeffer

## Zubereitung

1. Für den Orzo-Salat die Pasta in Salzwasser für etwa zehn Minuten bissfest kochen und kalt abschrecken. In der Zwischenzeit die Kirschtomaten halbieren, die Gurke längs vierteln und klein schneiden. Die Paprika vierteln, entkernen und in kleine Streifen schneiden. Die Oliven gegebenenfalls halbieren, die roten Zwiebeln in feine Streifen schneiden und die Petersilie grob hacken.
2. Für das Dressing das Olivenöl mit dem Abrieb und Saft der Zitrone sowie dem Ahornsirup verrühren. Die Knoblauchzehe pellen und sehr fein hacken, zum Dressing zugeben und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alle Zutaten für den Salat miteinander vermengen und mit dem Dressing marinieren.
3. Die veganen Hackrollen „Tomate“ nach Zubereitungsempfehlung garen.
4. Zum Servieren die FVZ vegane Hackrolle zusammen mit dem griechischen Orzo-Salat anrichten, mit dem Feta bestreuen und mit Petersilie oder Kerbel garnieren.

> Zum Orzo-Salat, der zusätzlich mit etwas Wassermelone ergänzt werden kann, einfach Tsatsiki und ein geröstetes Fladenbrot reichen.

# HACKBÄLLCHEN BLEIBT HACKBÄLLCHEN – NUR ANDERS!

## Bleiben Sie kulinarisch am Bällchen

- Proteinquelle im vielfältigen Einsatz, ob als Salat, Snack oder im Pfannengericht
- Typischer Geschmack durch Majoran, Senf und Liebstöckel
- „Hausgemachter“ Charakter durch lockere Struktur und sichtbare Kräuter
- Gebraten für schnelle Anwendung
- Deklarationsfrei auf der Speisekarte

### Tipp:

Die Mini-Hackbällchen können auch direkt in der Soße erwärmt werden, z. B. als Mini-Hackbällchen Toskana oder auch als Curry.

**VEGANE MINI-HACKBÄLLCHEN** 170°C/ ca. 8-10 Min. | 170°C/ ca. 3-4 Min. | 210°C/ohne Dampf ca. 7-9 Min.

| GEWICHT | VE / KARTON | ARTIKEL-NUMMER | EAN | PALETTENFAKTOR LAGEN / KTN. |
|---|---|---|---|---|
| 18 g/St. | 3 Btl. à 1000 g/Karton | 9356914 | 4001902101273 | 12-132 |

# RUNDES LIEBT BUNTES

## VEGANE MINI-HACKBÄLLCHEN, 18 G

### VEGANE HACKBÄLLCHEN-BOWL MIT ROTE BETE-HUMMUS UND ROTKOHL

## ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

**ROTE BETE-HUMMUS:**

- 600 g Kichererbsen, gekocht
- 250 g rote Bete, gekocht
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Tahina
- 1 Zitrone, Saft

**BULGUR:**

- 500 g Bulgur
- 1000 ml Gemüsebrühe
- 5 g Kurkuma
- 1 Bio Orange, Abrieb und Saft
- 60 ml Olivenöl

**TOPPING:**

- 500 g Rotkohl
- 40 g Ahornsirup
- 60 ml Walnussöl
- 500 g (violetter) Blumenkohl
- 500 g gelbe Bete
- 500 g Möhren
- 250 g Blaubeeren
- 20 g Blaumohn
- optional 200 g Haselnüsse, geröstet & gehackt

**SONSTIGE ZUTATEN:**

- 1000-1200 g FVZ vegane Mini-Hackbällchen (je 18 g)
- Spinatsalat und Erbsenkresse zum Garnieren
- Salz, Pfeffer

## Zubereitung

1. Für den Rote Bete-Hummus die Kichererbsen zusammen mit der roten Bete, dem Knoblauch und der Tahina fein pürieren. Dabei so viel Eiswasser zugießen, bis die Masse cremig und glatt ist. Mit Salz, Pfeffer sowie dem Zitronensaft abschmecken und für etwa eine Stunde ruhen lassen.
2. Den Bulgur kalt abbrausen und mit der Gemüsebrühe, etwas Salz sowie dem Kurkuma aufkochen und auf kleiner Hitze zugedeckt für sieben bis zehn Minuten quellen lassen. Anschließend mit etwas Abrieb und Saft der Orangen sowie dem Olivenöl vermengen und bis zur Verwendung warm halten.
3. Für das Topping den Rotkohl in feine Streifen hobeln, mit Salz, Pfeffer würzen und gut durchkneten. Mit dem Ahornsirup sowie dem Walnussöl marinieren und durchziehen lassen. Den Blumenkohl in reichlich Salzwasser bissfest blanchieren. Die gelbe Bete sowie die Möhren in feine Scheiben bzw. Streifen hobeln, beides mit etwas Salz und einer Prise Zucker vermengen, kurz ziehen lassen.
4. Die veganen Mini-Hackbällchen nach Zubereitungsempfehlung garen.
5. Zum Servieren den Bulgur in eine Bowl portionieren und zusammen mit dem Rotkohl, dem Blumenkohl sowie der gelben Bete und der Möhre anrichten. Eine gute Portion Rote Bete-Hummus in die Mitte geben und die FVZ veganen Mini-Hackbällchen auf der Bowl verteilen. Mit Blaubeeren, etwas Blaumohn und ggf. Haselnüssen bestreuen und nach Belieben mit Spinatsalat und Erbsenkresse garnieren.

# FRIKADELLE BLEIBT FRIKADELLE – NUR ANDERS!

## „Hausgemacht“ ganz schnell gemacht.

- Typischer Geschmack durch Majoran, Senf und Liebstöckel
- „Hausgemachter“ Charakter durch lockere Struktur und sichtbare Kräuter
- Optimaler Einsatz für die Schulverpflegung durch fettfreies Braten
- Deklarationsfrei auf der Speisekarte
- Ideal für den Kombidämpfer geeignet
- Proteinquelle

**Tipp:**

Die Frikadelle direkt im Ofen mit veganem Käse und getrockneten Tomaten überbacken oder mit einer Senfkruste gratinieren.

**VEGANE FRIKADELLE „DIE AUSGEZEICHNETE“** 170°C/ ca. 18-20 Min. | 160°C/ 5 % Feuchtigkeit ca. 13-15 Min.

| GEWICHT | VE / KARTON | ARTIKEL-NUMMER | EAN | PALETTENFAKTOR LAGEN / KTN. |
|---|---|---|---|---|
| 125 g/St. | 24 St./Karton | 9356909 | 4001902101266 | 12-132 |

# FRIKADELLE

# AUF WALDSPAZIERGANG

VEGANE FRIKDAELLE „DIE AUSGEZEICHNETE“, 125 G

## VEGANE FRIKADELLE „DIE AUSGEZEICHNETE“ MIT WÜRZIGEM PILZRAHM UND HASSELBACK POTATOES

### ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

**PILZRAHM:**

- 1500 g (Wald)Pilze, gemischt nach Saison
- 150 g Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gewürfelt
- 1 TL Pfeffer, geschrotet
- 2 Lorbeerblätter
- 2 cl Cognac (alternativ: Weißweinessig)
- 150 ml Wermut (alternativ: Pilzfond)
- 500 ml Pilzfond oder Gemüsebrühe
- 750 g (vegane) Sahne
- 30 ml Zitronensaft
- Butterschmalz
- Soßenbinder, hell

**HASSELBACK POTATOES:**

- 10-20 mittelgroße Kartoffeln, festkochend
- 120 ml Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 10 g Rosmarin, gehackt

**SONSTIGE ZUTATEN:**

- 10 FVZ vegane Frikadelle „die Ausgezeichnete“ (125 g)
- Gremolata
- Petersilie zum Garnieren
- Salz, Pfeffer

## Zubereitung

1. Für den Pilzrahm die Pilze putzen, in mundgerechte Stücke schneiden und in etwas Butterschmalz scharf anbraten. Die Zwiebeln, den Knoblauch und die Gewürze zugeben, kurz mitrösten und mit dem Cognac ablöschen. Den Wermut zugeben, stark einkochen und mit dem Pilzfond auffüllen. Alles für etwa zehn Minuten köcheln lassen, die Sahne beigeben und kurz aufkochen. Bei Bedarf leicht binden und mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Für die Hasselback Potatoes die Kartoffeln gut waschen und feine Scheiben einschneiden – dabei nicht komplett durchschneiden. Das Olivenöl mit dem Knoblauch, etwas Salz sowie dem Rosmarin verrühren und die Kartoffeln gut einpinseln. Im Ofen bei 200°C für etwa 60 Minuten goldgelb und knusprig backen. Zwischendurch nochmals mit dem Olivenöl einpinseln. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die veganen Frikadellen „die Ausgezeichnete“ nach Zubereitungsempfehlung garen.

4. Zum Servieren die FVZ vegane Frikadelle „die Ausgezeichnete“ zusammen mit dem Pilzrahm und den Hasselback Potatoes anrichten. Über die Kartoffeln etwas Gremolata geben und mit frisch gezupfter Petersilie garnieren.

> Für die Gremolata glatte Petersilie mit etwas Knoblauch und Zitronenabrieb fein hacken und miteinander vermengen.

# WIR SIND FÜR SIE DA

**Telefon:**
+49 2301 91331-0

**Email:**
info@fvz.de

**Webseite:**
www.fvz.de

**Ihre Ansprechpartner**
auf unserer Webseite

**Folgen Sie uns jetzt**
auf Instagram

# WEITERE IDEEN GESUCHT?

Zusätzliche Rezepte mit unseren neuen, veganen Produkten finden Sie auf unserer Webseite.

**Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen schon jetzt einen guten Appetit!**

→ IDEEN FÜR SIE

Alle Produkte aus unseren vier Sortimentssäulen finden Sie in unserem Sortimentskatalog.

→ SORTIMENTSKATALOG