



FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Mit Fleischersatzprodukten von Deutsche See

Neue Produkte für noch
mehr Veggie-Vielfalt!



Stand: März 2023

LECKER BRAUCHT KEIN FLEISCH!



Wie abwechslungsreich fleischlose Ernährung sein kann, beweisen unsere Rezepte: ob als veganes oder vegetarisches Menüangebot, in der Mittagsverpflegung oder als Veggie-Snack to go - Genuss geht auch ganz ohne Fleisch.

Vegane Ofenkartoffel

28801 Veganes Hack, veganer Kräuterquark, Azukibohnen, Mais, mariniertes Rotkraut und frische Kräuter



Vegane Bolognese

28662 Veganes Hack, Spaghetti, Zwiebel, Knoblauch, Karotte, Zucchini, Tomaten, Paprika, italienische Kräuter



Vegane Flammkuchen

28838 Vegane Speckstreifen, Birnenspalten, frische Feige, Walnüsse, Thymian und Ahornsirup



Veggie-Bratling im Röstbrot

28797 Veganer Champignon Bratling, 7737 Potato Wedges, 7182 Champignons, 29707 Rucola, 25856 Trüffelmayonnaise, Kräuterbutter, rote Zwiebeln



Vegane Curry-Pfanne

28800 Vegane Champignonbällchen in Curry-Cashewsauce mit Kichererbsen, Spinat, Tomaten, Kresse
Dazu: Fjadenbrot



Veggie-Burger „Kansas“

- 28798 Veganer Champignon Patty
- 29814 Bun „Weizenvollkorn“ Large
- 25392 Red Cole Slaw
- 29701 Frisée
- 25911 Dirty Umami Dip



Hinweis:

Rezepte sind mit allen Patties & Buns kombinierbar



Veggie-Burger „Cancun“

- 28799 Veganer Burger Patty
- 29805 Burger Bun Brioche Medium
- 30935 Avocado Pulpe
- 28694 Mini Radischen
- 86324 Salicornes
- 701 Sour Cream
- Chili Flocken

Vegane Nuggets mit Dip

- 28663 Vegane Nuggets, frischer Salat
- 25894 Rote Chili Creme oder 25853 Wasabi Dip



Vegane Power Bowl

- 28665 Vegane Hackbällchen, Amaranth, gebratene Süßkartoffelwürfel, Gurke, Kichererbsen, Kirschtomaten, rote Bete, Spinatsalat und Hummus-Dressing



Veganes Knusper schnitzel

- 28664 Veganes Knusper schnitzel mit
- 26474 Kartoffel-Ratatouille-Salat



Vegetarisches Cordon Bleu

- 28667 Vegetarisches Cordon Bleu mit Gurken- oder Kartoffelsalat



VEGGIE AUF ERFOLGSKURS

Mit Fleischersatzprodukten von Deutsche See



Ob für den Klimaschutz, mehr Tierwohl oder aus gesundheitlichen Gründen: Mehr als 10 Mio. Menschen in Deutschland entschieden sich 2022 für eine Ernährung ohne Fleisch und Fisch. Dazu kommt die große Gruppe der Flexitarier (ca. 55% der Deutschen), die verstärkt vegetarische Produkte nachfragen.

Veggie ist also auf Erfolgskurs. Darum haben wir bei Deutsche See unser Sortiment bei den Fleischersatzprodukten weiter für Sie ausgebaut.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- Beliebte Fleisch-Klassiker als Veggie-Variante
- Auf Basis von Soja, Weizen oder Pilzen
- Verschiedene Convenience-Stufen zur Wahl
- Bedarfsgerechte Gebindegrößen
- Stückartikel einzeln entnehmbar

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
28799	Veganer Burger Patty Auf Basis von Soja- und Weizeneiweiß, roh, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 110 g	3,96 kg (ca. 36 Stück)	Produkt antauen lassen Bratpfanne: bei mittlerer Hitze mit wenig Öl ca. 10 Min. anbraten, regelmäßig wenden.
28666	Veganer Burger Patty Auf Basis von Soja- und Weizeneiweiß, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g	4 kg (ca. 40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. erhitzen.
28798	Veganer Champignon Patty Auf Basis von Champignons, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g	4 kg (ca. 40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. erhitzen.
28801	Veganes Hack Auf Basis von Soja- und Weizeneiweiß, roh, tiefgefroren		3,6 kg (12 Stück/ Blöcke)	Produkt antauen lassen Bratpfanne: bei mittlerer Hitze mit wenig Öl ca. 10 Min. anbraten.
28662	Veganes Hack Auf Basis von Sojaweiweiß, gebraten, tiefgefroren		4 kg	Produkt antauen lassen Bratpfanne: bei mittlerer Hitze mit wenig Öl ca. 5 Minuten erhitzen.
28800	Vegane Champignon Bällchen Auf Basis von Champignons, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 14,4 g	4 kg (ca. 277 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 11 Min. erhitzen.
28665	Vegane Hackbällchen Auf Basis von Soja- und Weizeneiweiß, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 21 g	4 kg (ca. 190 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. erhitzen.
28663	Vegane Nuggets Auf Basis von Soja- und Weizeneiweiß, mit einer Cornflakes-Panade, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 20 g	4 kg (ca. 200 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 11 Min. erhitzen.
28797	Veganer Champignon Bratling Auf Basis von Champignons, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 80 g	4 kg (ca. 50 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 11 Min. erhitzen.
28667	Vegetarisches Cordon Bleu Auf Basis von Weizeneiweiß, gefüllt mit Käse und vegetarischem Schinken auf Basis von Hühner- und Weizeneiweiß, paniert, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g	4 kg (ca. 40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 11 Min. erhitzen.
28664	Veganes Knusperschnitzel Auf Basis von Soja- und Weizeneiweiß, mit einer Cornflakes-Panade, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g	4 kg (ca. 40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 11 Min. erhitzen.
28838	Vegane Speckstreifen Auf Basis von Sojaweiweiß, vorgekocht, tiefgefroren		4 kg	Produkt antauen lassen Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 8 Min garen.

*Quelle: <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/ernaehrungsreport2022>

Garfertig

Produkte mit Rezeptur, die ohne weitere Vorbereitung sofort zubereitet werden können.

Aufbereitetfertig

Produkte mit Rezeptur, die schon vorgebacken, vorfrittiert, vorgekocht oder vorgebraten wurden und noch zu Ende gegart werden müssen.

Regenerierfertig

High Convenience, gegarte Komponenten oder Menülösungen, die durch Aufwärmen verzehrfertig gemacht werden. Die Erwärmung dient hierbei dem optimalen Geschmackserlebnis.