



THE
VEGETARIAN
BUTCHER™



НАШИТЕ НОВИ РАСТИТЕЛНИ ПРОДУКТИ ЗА БУРГЕРИ И ВЕГЕТАРИАНСКИ ЯСТΙΑ

СЪВСЕМ ЛЕСНИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ С НАШИТЕ СЪВЕТИ.



Продукт	✂ Начин на приготвяне	🌡 Температура	⌚ Време	Състояние	
	Тиган/грил:	Средна температура/ без мазнина	5-6 минути	Размразено	Може да се оформя и индивидуално.
	Тиган/грил	Средна температура/ без мазнина	8-10 минути	Дълбоко замразено	
	Конвектомат (Комбинирана фаза)	175°C	6 минути	Дълбоко замразено	Овкусете по желание с подправките Knorr Professional.
	Тиган	Висока температура	3 минути		
	В сос	Оставете соса да заври	Добавете Chunks и сварете напълно		
	Фритюрник	180°C	3 минути	Дълбоко замразено	Особено вкусно с веган майонеза Hellmann's.
	Конвектомат (Комбинирана фаза)	200°C	10-12 минути		
	В сос	Оставете соса да заври	Добавете NoMince и сварете напълно	Дълбоко замразено	Можете да пропуснете една стъпка от приготвянето и да ги добавите незапържени директно към соса.
	Тиган	Средна температура	10 минути		
	В конвектомат или на водна баня (с фолио)	90% пара	8-10 минути	Дълбоко замразено	Разопаковано, може да се приготи и на горещ въздух.
	Конвектомат (Комбинирана фаза)	Горещ въздух 160°C	10 минути		



ufs.com/thevegetarianbutcher