

# Cheese-NEWS Vegan



Unser Beitrag zum Umweltschutz: Papier aus 100% recyceltem Material und 100% biologisch abbaubar

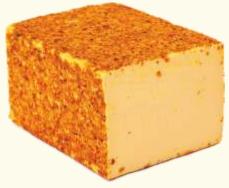
# Vega Star



#### VEGA STAR BOCKSH./KRÄU.VEGAN

Hessen (1,0 kg Inhalt: 1)
Zubereitung mit Bockshornklee und
Kräutermantel. Zart würziger Geschmack.
Geschmeidige, schnittfeste Konsistenz.

-L Art.-Nr. 02-6844 aromatisch



#### **VEGA STAR CURRY VEGAN**

Hessen (1,0 kg Inhalt: 1)
Zubereitung ummantelt mit orientalischem Curry.
Zart-würziger Geschmack.
Geschmeidige, schnittfeste Konsistenz.

-L Art.-Nr. 02-6846 aromatisch



#### VEGA STAR LEMON/CHILI VEGAN

Hessen (1,0 kg Inhalt: 1) Zubereitung ummantelt mit Zitronenschale und scharfem Chili. Pikanter Geschmack. Geschmeidige Konsistenz.

-L Art.-Nr. 02-6849 pikant



#### VEGA STAR CAMPAGNA VEGAN

Hessen (1,0 kg Inhalt: 1)
Zubereitung ummantelt mit der
italienischen Gewürzmischung Campagna.
Geschmeidige, schnittfeste Konsistenz.

L Art.-Nr. 02-6845 aromatisch



### VEGA STAR KRÄUT./KNOBL. VEGAN

Hessen (1,0 kg Inhalt: 1)
Zubereitung ummantelt mit Kräutern
und Knoblauch. Zart-würziger Geschmack.
Geschmeidige, schnittfeste Konsistenz.

L Art.-Nr. 02-6848 aromatisch



#### VEGA STAR APRIK./RINGEL VEGAN

Hessen (125 g Inhalt: 7)
Zubereitung mit Aprikosen und
Ringelblumen. Cremige, schnittfeste Konsistenz
und fein aromatischer Geschmack.

-L Art.-Nr.026864 aromatisch

# Vega Star



#### VEGA STAR CAMPAGNA VEGAN

Hessen (100 g Inhalt: 8) Zubereitung ummantelt mit der italienischen Gewürzmischung Campagna. Geschmeidige, schnittfeste Konsistenz.

> Art.-Nr. 026867 aromatisch



#### VEGA STAR RINGELBLUME VEGAN

(100g) Hessen Zubereitung mit Ringelblumen. Cremige, schnittfeste Konsistenz. Blumiger, leicht süßlicher Geschmack.

> Art.-Nr. 026873 aromatisch



#### VEGA STAR CURRY VEGAN

(100 g Inhalt: 8) Hessen Zubereitung ummantelt mit orientalischem Curry. Zart-würziger Geschmack. Geschmeidige, schnittfeste Konsistenz.

> Art.-Nr.02 6877 aromatisch



#### VEGA STAR KRÄUT./KNOBL.VEGAN

(100 g Inhalt: 8) Hessen Zubereitung ummantelt mit Kräutern und Knoblauch. Zart-würziger Geschmack. Geschmeidige, schnittfeste Konsistenz.

> Art.-Nr. 026870 aromatisch



#### VEGA STAR BOCKSHOR./KR.VEGAN

Hessen (100 g Inhalt: 8) Zubereitung mit Bockshornklee und Kräutermantel. Zart-würziger Geschmack. Geschmeidige, schnittfeste Konsistenz.

> Art.-Nr.02 6876 aromatisch



#### VEGA STAR LEMON/CHILI VEGAN

Hessen (100 g Inhalt: 8) Zubereitung ummantelt mit Zitronenschalenextrakt und scharfem Chili. Pikanter Geschmack. Geschmeidige Konsistenz. pikant

Art.-Nr.02 6888

# Wilmersburger



#### WILMERSBURGER CLASSIC VEGAN

Nordrhein Westfalen (150 g Inhalt: 12) Eine Alternative zum Käse aus rein pflanzlichen Zutaten - auch für die warme Küche geeignet.

-L Art.-Nr.01- 1100

mild



#### WILMERSB. QUEEN-STYLE VEGAN

Nordrhein Westfalen (150 g Inhalt: 12) Eine Alternative zum Käse - auch für die warme Küche geeignet - nach Cheddar-Art und rein pflanzlich.

-L Art.-Nr.01- 1102 mild



#### WILMERSB. TOMATE/BASIL.VEGAN

Nordrhein Westfalen (150 g Inhalt: 12) Eine Alternative zum Käse, auch für die warme Küche. Mit Tomatensaft und Basilikum verfeinert, rein pflanzlich.

-L Art.-Nr.02- 1104 aromatisch



#### WILMERSBURGER CHILI VEGAN

Nordrhein Westfalen (150 g Inhalt: 12) Eine Alternative zum Käse - rein pflanzlich und auch für die warme Küche geeignet mit Chili verfeinert.

-L Art.-Nr. 1101 pikant



#### WILMERSBURGER WÜRZIG VEGAN

Nordrhein Westfalen (150 g Inhalt: 12) Eine Alternative zum Käse mit rein pflanzlichen Zutaten - auch für die warme Küche geeignet.

-L Art.-Nr.01- 1103 aromatisch



#### **WILMERSBURGER PILZE VEGAN**

Nordrhein Westfalen (150 g Inhalt: 12) Eine Alternative zum Käse, auch für die warme Küche geeignet. Mit Pilzen verfeinert, rein pflanzlich.

L Art.-Nr.02 1105 aromatisch

# Wilmersburger



#### **WILMERSBURGER PAPRIKA VEGAN**

Nordrhein Westfalen (150 g Inhalt: 12) Eine Alternative zum Käse mit Paprika verfeinert, auch für die warme Küche, rein pflanzlich.

-L Art.-Nr.02 1106 aromatisch



#### WILMER. PIZZASCHMELZ VEGAN

Nordrhein Westfalen (250 g 23 % abs. Inhalt: 6)
Eine Alternative zum Käse,
ideal zum Gratinieren, rein
pflanzlich.

-L Art.-Nr.031120 mild



#### WILMERSBURGER KRÄUT. VEGAN

Nordrhein Westfalen (150 g Inhalt: 12) Eine Alternative zum Käse, auch für die warme Küche geeignet. Mit Thymian und Oregano verfeinert, rein pflanzlich.

L Art.-Nr.02 1107 aromatisch



#### WILM. BURGER-STY.BLOCK VEGAN

Deutschland (2,5 kg Inhalt: 5)
Eine Alternative zum Käse aus rein pflanzlichen
Zutaten-Eignet sich perfekt für Burger, Toasts und
Sandwiches.

-L Art.-Nr. 01-8795

mild



#### WILM. CLASSIC BLOCK VEGAN

Deutschland (2,5 kg Inhalt: 5)
Eine Alternative zum Käse aus
rein pflanzlichen Zutaten.
Auch für die warme Küche geeignet.

Art.-Nr. 01-8798

# Tukan



#### **BIO TOFU-FILET ITALIA VEGAN**

Deutschland (160 g Inhalt: 8) Tomaten, Paprika und mediterrane Kräuter ergeben den unverwechselbaren Geschmack Italiens. Kurz in der Pfanne oder auf dem Grill anbraten.

-L Art.-Nr.23 8076 aromatisch



#### **BIO TOFU NATUR VEGAN**

Deuschland (200 g Inhalt: 8)
Naturtofu ist der am meisten verbreitete Tofu in
Europa. Er lässt sich vielseitig verarbeiten.
Zum Braten, Kochen und Frittieren geeignet.

-L Art.-Nr.23 6893 mild



#### **BIO TOFU-FILET ASIA VEGAN**

Deutschland (160 g Inhalt: 8) Mild-zitronige Geschmacksnote, lässt sich mit jedem Kochstil verbinden. Schnell und einfach in der Pfanne zuzubereiten.

L Art.-Nr.23 8077

mild



### BIO RÄUCHERTOFU SE./M. VEGAN

Deutschland (200 g Inhalt: 6)
Pikante Sesam-Mandel-Kombination wird
von einer leckeren Rauchnote abgerundet.
Passt zu kalten und heißen Speisen.

L Art.-Nr.23 6894 aromatisch



#### **BIO TOFU BASILIKUM VEGAN**

Deutschland (200 g Inhalt: 6) Mit Pesto aus frischem Basilikum, das mit seiner intensiven grünen Farbe und den frischen Kräutern besticht. Kalt oder warm zu genießen.

5

-L Art.-Nr.23 8074

# **Tukan**



#### **BIO FETO NATUR VEGAN**

Deutschland (200 g Inhalt: 6) Tofu mit veganen Joghurtkulturen fermentiert. Hat eine angenehm säuerliche Note. Lässt sich warm oder kalt genießen.

-L Art.-Nr.238190



#### **BIO DEMETER SEIDENTOFU VEGAN**

Deutschland (400 g Inhalt: 5)
Glatt und cremig in Demeter-Qualität.
Durch seine Sanftheit bildet er
eine perfekte Basis für vegane Gerichte.

Art.-Nr.236968

mild



#### Bio-Tofuspezialitäten seit 1987

Die Taifun-Tofu GmbH hat durch ihr kompromissloses Engagement im Bio-Tofubereich Standards gesetzt – und liegt damit voll im Trend. Das Ziel ist Zufriedenheit: Beim Kunden, im Handel, bei den Lieferanten und Landwirten – denn eine ganzheitliche Produktion bedeutet Gewinner auf allen Ebenen.

Für die Tofuspezialitäten werden nur beste Zutaten verwendet. Wenn's sein muss, versetzen sie dafür auch Berge: So haben sie vor mehr als 20 Jahren die Premium-Sojabohne für die Tofu-Produktion nach Europa geholt. Was in Südbaden mit einer Hand voll Biobauern begann, hat sich zu einem ansehnlichen Vertragsanbau entwickelt.

Zwischen Paris und Wien werden sie von rund 100 Landwirte mit gentechnikfreiem, hochwertigem Bio-Soja versorgt. Eigene Saatgutvermehrung, eigene Züchtungen, partnerschaftliche Zusammenarbeit und Forschung garantieren die gleichbleibende hohe Qualität der Tofuspezialitäten.





Dr. Mannah's Vision: Die Welt zu verändern ist möglich!

Und zwar Bissen für Bissen. Mit 100% pflanzlichen Alternativen zu Milchprodukten erschaffen sie eine völlig neue Basis der Ernährung. Dr. Mannah's revolutioniert den Käsemarkt mit innovativen Rezepturen, traditionellen Herstellungsmethoden sowie völlig neuen Hybridverfahren. Damit kreieren sie die tägliche Grundlage für eine glücklichere, nachhaltigere, gesündere Welt. Schritt für Schritt, Bissen für Bissen. Wir haben uns das Ziel gesteckt, bis 2030 europaweit Marktführer in der veganen Käse-Kategorie zu sein und dabei pflanzliche Alternativen durch unser vielfältiges Sortiment für den besonderen- und Alltagsgenuss zugänglich zu machen.



Traditionelles Handwerk trifft auf Innovation! In der Dr. Mannah's Manufaktur in Cuxhaven werden vegane Käsealternativen mithilfe von natürlichen Prozessen wie Fermentation hergestellt.

Dabei machen sie noch alles selbst - von der Zubereitung der Käse- und Milchalternativen über die Reifung, Lagerung, das Abpacken und bis zum Versenden zum Kunden nach Hause bzw. dem Markt des Vertrauens.

In der Manufaktur werden Alternativen zu Kuhmilchprodukten hergestellt, die gut schmecken und voller guter Zutaten stecken.

Dafür verwenden ausschließlich natürliche Rohstoffe in Bio-Qualität verwendet.

Das Herzstück: Cashew! Die kleinen Kerne stecken voller Mineralien, Vitamine und ungesättigter Fettsäuren, was sie zu echten Power-Paketen macht. Um auch geschmacklich das Beste aus ihnen herauszuholen, werden sie fermentieren und es wird ihnen genügend Zeit zum Reifen gegeben – so steckt in jedem Produkt eine große Portion Glück.

Für Geschmacksverstärker, Farbstoffe, tierische Inhaltsstoffe ist in den Rezepturen kein Platz. Die Produkte sind von Natur aus laktose-, soja- und glutenfrei, vegan und BIO.

# Dr. Mannah's



#### **BIO DER CREMIGE SB VEGAN**

Niedersachsen (150 g Inhalt: 6)

11-14 Tage gereifte Zubereitung von Dr. Mannah
mit fermentiertem Blumenkohl.

Würziger Edelschimmelrand & cremig-fester Kern.

-L Art.-Nr. 01-8025 pikant



#### **BIO GRIECHISCHE KRÄUT. VEGAN**

Niedersachsen (100 g Inhalt: 6) Zubereitung auf Cashewbasis von Dr. Mannah mit griechischen Kräutern ummantelt. Cremig, leicht schmelzend.

-L Art.-Nr. 02-8033 aromatisch



#### **BIO HAPPY WHITE VEGAN**

Niedersachsen (100 g Inhalt: 6) Zubereitung auf Cashewbasis von Dr. Mannah, mit Edelschimmelkulturen. Cremig, leicht schmelzend. 11 Tage gereift.

-L Art.-Nr. 01-8035 pikant



#### **BIO DER CREMIGE VEGAN**

Niedersachsen (1,0 kg Inhalt: 1)

11-14 Tage gereifte Zubereitung von Dr. Mannah
mit fermentiertem Blumenkohl.

Würziger Edelschimmelrand & cremig fester Kern.

Art.-Nr. 01-8026 pikant



#### **BIO GRIECHISCHE KRÄUT. VEGAN**

Niedersachsen (1,0 kg Inhalt: 1) Zubereitung auf Cashewbasis von Dr. Mannah mit griechischen Kräutern ummantelt. Cremig, leicht schmelzend. Nussig, säuerlich.

-L Art.-Nr. 02-8034 aromatisch



#### **BIO HAPPY WHITE VEGAN**

Niedersachsen (1,0 kg Inhalt: 1) Zubereitung auf Cashewbasis von Dr. Mannah, mit Edelschimmelkulturen.

Cremig, leicht schmelzend. 11 Tage gereift.

Art.-Nr. 01-8036 pikant

# Dr. Mannah's



#### **BIO ITALIENISCHE KRÄUT. VEGAN**

Niedersachsen (100 g Inhalt: 6) Zubereitung auf Cashewbasis von Dr. Mannah, mit italienischen Kräutern ummantelt. Cremig, leicht schmelzend.

-L Art.-Nr. 02-8043 aromatisch



#### **VEGANE FRISCHE CREME KR/KNOB**

Schweiz (150 g Inhalt: 6)
Pflanzlicher Aufstrich von Dr. Mannah
auf Basis von Kokosöl & Ackerbohnen Protein.
Mit Kräuter/Knoblauch verfeinert.

-L Art.-Nr. 03-8030 aromatisch



#### **VEGAN CASHEWSAN**

Niedersachsen(110 g Inhalt: 6)
Der beliebte Klassiker von Dr. Mannah
zu Pasta&Salaten.

Praktisch portionierbar und wiederverschließbar.

-L Art.-Nr.04 8018

pikant

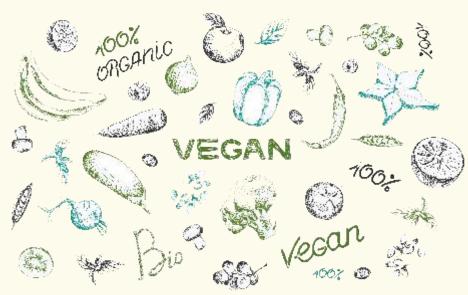
mild



#### **VEGANE FRISCHE CREME NATUR**

Schweiz (150 g Inhalt: 6)
Pflanzlicher Aufstrich von Dr. Mannah
auf Basis von Kokosöl & Ackerbohnen Protein.
Cremige Konsistenz.

Art.-Nr. 03-8031



# Dr. Mannah's



#### **BIO DER FEINE STEINP./KR.VEGAN**

Niedersachsen (130 g Inhalt: 6) Cremige Zubereitung auf Cashewbasis von Dr. Mannah mit Steinpilz-Kräuter-Mischung ummantelt. Schnitt-& streichfähig.

-L Art.-Nr. 02-8028 aromatisch



#### **BIO DER FEINE TOSCANA VEGAN**

Niedersachsen (130 g Inhalt: 6) Cremige Zubereitung auf Cashewbasis von Dr. Mannah mit mediterranen Kräutern ummantelt. Schnitt & streichfähig.

Art.-Nr. 02-8029 pikant

### **One-Pot Pasta**

#### **Zutaten für 2 Portionen:**

- 1 Dr. Mannah's Daily Vegan Der Feine Steinpilz Kräuter
- 200g Spaghetti
- Kirschtomaten
- Prise Salz & Pfeffer Basilikum, Oregano, Thymian
- Olivenöl
- Wasser je nach Belieben

### Zubereitung:

- Circa 200g nicht gekochte Spaghetti in eine Auflaufform geben.
- Kirschtomaten und unseren Feinen in der Sorte Steinpilz-Kräuter hinzufügen.
- Kräuter fein schneiden und mit in die Auflaufform geben.
- Mit Wasser und etwas Olivenöl übergießen, sodass die Spaghetti bedeckt sind.
- Nun die Auflaufform für 20 min bei 200 Grad Umluft in den Backofen stellen.
- Nach der Hälfte der Zeit, einmal umrühren und alles gut vermengen.
- Zum Schluss das Gericht mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Guten Appetit!** 



### Verabon



#### VERABON EDELSCHIMML. VEGAN

Sachsen (125 g Inhalt: 5) Alternative auf Rapsölbasis mit Weißschimmel. Aromatischer, leicht säuerlicher Geschmack. Frei von Kokosöl.

> Art.-Nr. 01-3078 aromatisch



#### VERABON SANDW.-SCHEIB. VEGAN

Sachsen (150 g Inhalt: 6) Alternative auf Rapsölbasis in Scheiben. Milder, leicht säuerlicher Geschmack. Schnittfest. Frei von Kokosöl. -L

Art.-Nr. 01-3074 mild



#### VERABON BERG-SCHEIBEN VEGAN

Sachsen (150 g Inhalt: 6) Alternative auf Rapsölbasis in Scheiben. Pikanter, leicht säuerlicher Geschmack. Schnittfest. Frei von Kokosöl.

> Art.-Nr. 01-3073 pikant



#### VERABON HIGHL.-SCHEIB. VEGAN

Sachsen (150 g Inhalt: 6) Alternative auf Rapsölbasis in Scheiben. Pikanter, leicht säuerlicher Geschmack. Schnittfest. Frei von Kokosöl.

Art.-Nr. 01-3076

pikant



### VERABON DAHINSCHM.GER.VEGAN

Sachsen (200 q Inhalt: 8) Alternative auf Rapsölbasis, gerieben. Milder, leicht säuerlicher Geschmack. Frei von Kokosöl.

> -L Art.-Nr. 04-3077

# Berief



#### **BIO TOFU GESCHNETZELT. VEGAN**

Deutschland (180 g Inhalt: 6) Frittierte, gesalzene Sojaeiweißwürfel. Laktosefrei, rein pflanzlich, ohne Milcheiweiß, ohne Gluten.

> Art.-Nr. 23 5625 aromatisch -L



#### **SOJA GEHACKTES VEGAN**

Deutschland (180g Inhalt: 7) Pflanzliche Basis aus Sojabohnen.

Leckere Alternative zur Weiterverarbeitung. Art.-Nr.20 5637 aromatisch -L



#### **BIO BROTAUFS. PFÄLZ.-ART VEGAN**

Deutschland (125g Inhalt: 8) Eine pflanzliche Alternative auf Basis mit Grünkern und Tofu. Nach Art einer Pfälzer Leberwurst.

Art.-Nr.33 5655 aromatisch



# **Grattosino**



#### **GRATTOSINO VEGAN**

Emilia Romagna(1,2 kg Inhalt: 2) Zubereitung auf Kichererbsenbasis, ähnlich einem lange gereiftem Hartkäse. Bröckelige Konsistenz.

-L Art.-Nr. 01-6834 aromatisch



#### **GRATTOSINO SB VEGAN**

Emilia Romagna(200 g Inhalt: 10) Zubereitung auf Kichererbsenbasis, ähnlich einem lange gereiften Hartkäse. Bröckelige Konsistenz.

L Art.-Nr.01 - 6836 aromatisch

# **Filaverde**



#### FILAVERDE VEGANE ROLLE

Sizilien (1,0 kg Inhalt: 7)
Spezialität auf Pflanzenfettbasis,
eine Alternative zu Mozzarella.
Feste, geschmeidige Konsistenz.

-L Art.-Nr.01 8009

# **Veglette**



#### **VEGANE VEGLETTE SCHEIBEN**

Schweiz (200 g Inhalt: 8) Scheiben für Raclette oder überbackene Gerichte. Hervorragende Schmelzeigenschaften, pikant im Geschmack.

\_ Art.-Nr. 0140 pikant

### Sommerliches Raclette Pfännchen



#### Zutaten:

- grüne Oliven
- Veglette Scheiben
- Pimientos
- Knoblauch
- Olivenöl
- Ciabatta

#### **Zubereitung:**

- Knoblauch pressen und mit Olivenöl mischen
- eine Scheibe Ciabatta in Olivenöl rösten und mit Raclette Käse und Oliven überbacken
- Pimientos auf dem Raclette-Grill garen
- Zusammen genießen

#### **Guten Appetit!**



# Simply V



#### SIMPLY V REIBEGENUSS VEGAN

Deutschland (200 g Inhalt: 6) Perfekte Alternative zum Überbacken auf Basis von Mandeln. Ohne Soja. Passt zu allen Ofengerichten.

Art.-Nr.018130

mild



#### SIMPLY V GEN.SCHEIB. NAT VEGAN

Deutschland (225g Inhalt: 6) Die Genießerscheiben sind als Brotbelag, als Zutat zum Backen und Kochen oder auch zum Überbacken geeignet. mild

Art.-Nr.018084



#### SIMPLY V G. SCHB WÜRZIG VEGAN

Deutschland (150 g Inhalt: 6) Die Genießerscheiben sind als Brotbelag, als Zutat zum Backen und Kochen oder auch zum Überbacken geeignet.

Art.-Nr.01 8091

pikant



#### SIMPLY V BURGERSCHEIB. VEGAN

Deutschland (150 g Inhalt: 6) Die Burgerscheiben schmelzen perfekt, sind extra dick und machen den Burger noch würziger.

> -L Art.-Nr.018081 aromatisch



#### SIMPLY V PASTAG. GERIEB. VEGAN

Deutschland (100 g Inhalt: 6) Rein pflanzlicher Pastagenuss, einzigartig im Geschmack. Ideal für Pasta, Pizza und vieles mehr.

> Art.-Nr.04 8090 aromatisch





#### SIMPLY V FRISCHEGE. MIX VEGAN

Deutschland (200 g Inhalt: 6) Rein pflanzliche Quarkalternative in zwei leckeren Sorten Cremig und Leicht. Proteinreich, Milchfrei, ohne Soja und Palmöl.

Art.-Nr. 338092

# Simply V



#### SIMPLY V VEGAN. STREICH CREME

Deutschland (150g Inhalt: 6)
Frischkäsealternative auf Mandelbasis.
Unverwechselbar cremig lecker auf
einem frischen Bagel oder in einer Suppe

-L Art.-Nr.038124



#### SIMPLY V VEGAN. STREICH. KRÄU.

Deutschland (150g Inhalt: 6) Frischkäsealternative auf Mandelbasis mit frischen Kräutern. Der leckere Genuss auf jedem Frühstückstisch.

L Art.-Nr.038126

pikant



#### SIMPLY V VEGAN. STREICH PAPR.

Deutschland (150g Inhalt: 6)
Frischkäsealternative auf Mandelbasis
mit bunter Paprika. Perfekt auf
dem Brot oder zum Dippen.

-L Art.-Nr.03 8127

pikant

### **Tomatenaufstrich**

#### Zutaten:

- 40 g Tomaten getrocknet
- 10 g Tomatenmark
- 1 Stück Rosmarin
- 1 Stängel Thymian
- 1 Handvoll Petersilienblatt
- 1 Prise Meersalz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Schuss Zitrone Fruchtsaft
- 1 Becher Simply V STREICHGENUSS Cremig-Mild

#### Zubereitung:

- Die getrockneten Tomaten in feine Würfel schneiden und mit dem Tomatenmark und dem Simply V Streichgenuss Cremig-Mild vermischen.
- Kräuter waschen, fein hacken und ebenfalls dazugeben. Den Tomatendipp mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.





#### BEDD. RÖLLCHEN m. PFEFF. VEGAN

Deutschland (100 g Inhalt: 5)
Cremig-feine Röllchen mit
frischem Geschmack ergänzt mit Pfeffer.
Optimal als Brotaufstrich geeignet.

-L Art.-Nr. 6815 pikant



#### BEDDA RÖLLCH.m.PAPRIKA VEGAN

Deutschland (100 g Inhalt: 5) Cremig-feine Röllchen mit frischem Geschmack ergänzt mit Paprika Optimal als Brotaufstrich geeignet.

-L Art.-Nr. 6813 aromatisch



#### BEDDA BRITISH ST. SCHEIB. VEGAN

Deutschland (150 g Inhalt: 8)
Ein pikanter Brotbelag auf Kokosbasis.
Passt gut zu Vollkornbrot, zum überbacken und für unterwegs. Frei von Soja und Gluten.

-L Art.-Nr. 8083 aromatisch



#### BEDDA RÖLLCH. TOSKANA VEGAN

Deutschland (100 g Inhalt: 5)
Cremig-feine Röllchen mit
frischem Kräutergeschmack.
Optimal als Brotaufstrich geeignet.

-L Art.-Nr. 6812 aromatisch



### BED. RÖLLCH. m. SCHNITTL. VEGAN

Deutschland (100 g Inhalt: 5) Cremige Röllchen mit frischem Geschmack und Schnittlauchnote. Optimal als Brotaufstrich geeignet.

-L Art.-Nr. 6814 aromatisch



#### BEDDA SCHEIBEN m. PFEFF. VEGAN

Deutschland (150 g Inhalt: 8) Bedda Scheiben Pfeffer sind angenehm pfeffrig im Geschmack mit einer leichten Schärfe, eine Alternative als Brotaufschnitt.

-L Art.-Nr. 6819 pikant



### BED. SCHEIB. BOCKSHORN. VEGAN

Deutschland (150 g Inhalt: 8) Bedda Scheiben mit Bockshornklee hat einen intensiv nussigen Geschmack. Eine Alternative als Brotaufschnitt.

-L Art.-Nr. 6824 aromatisch



#### BEDDA SCHEIBEN ZICKE VEGAN

Deutschland (150 g Inhalt: 8)
Alternative zum Ziegenkäse.
Passt sehr gut aufs Brot oder Brötchen,
aber auch für Salate super geeignet.

-L Art.-Nr. 8184 aromatisch



#### BEDDA BRITISH ST. BLOCK VEGAN

Deutschland (200 g Inhalt: 8)
Aromatischer, pflanzlicher Brotbelag auf
Basis von Kokosöl nach British Style. Zum Reiben
oder als Snack. Soja- und Glutenfrei.

-L Art.-Nr. 6895 aromatisch



#### SCHEIBEN CLASSIC VEGAN

Deutschland (150 g Inhalt: 8) Eine milder, pflanzlicher Brotbelag auf Basis von Kokos. Frei von Soja und Gluten.

-L Art.-Nr. 6858

mild



#### BEDDA BLOCK CLASSIC VEGAN

Deutschland (200 g Inhalt: 8) Ein milder, pflanzlicher Brotbelag auf Basis von Kokosöl. Perfekt zum Reiben oder als Snack. Soja- und Glutenfrei.

L Art.-Nr. 6886

mild



#### BEDDA REIBEREI VEGAN

Deutschland (150 g Inhalt: 5) Geriebene Alternative, geeignet zum Überbacken, z.B. auf Pizza und für Aufläufe. Gute Schmelzeigenschaften.

-L Art.-Nr. 6874



#### BEDDA REIBEREI VEGAN

Deutschland (1,0 kg Inhalt: 7) Geriebene Alternative, geeignet zum Überbacken, z.B. auf Pizza und für Aufläufe. Gute Schmelzeigenschaften.

-L Art.-Nr. 6974

mild



### BEDDA FRISCHC. KRÄUTER VEGAN

Deutschland (150 g Inhalt: 6)
Aufstrich auf Basis von Mandelprotein. Sahnig und cremig im Geschmack.
Mit frischen Kräutern verfeinert.

-L Art.-Nr. 6978 aromatisch



#### BEDDA FRISCHC.PAPRIKA VEGAN

Deutschland (150 g Inhalt: 6) Cremig-frischer Trendsetter mit einem leicht würzigen Geschmack. Geeignet als Aufstrich, Dip, zum Kochen & Backen.

L Art.-Nr. 6977

pikant



#### BEDDA FRISCHC. NATUR VEGAN

Deutschland (150 g Inhalt: 6)
Aufstrich Natur mit Mandeln.
Überzeugt mit seinem leckeren
Geschmack. Aufs Brot oder für Saucen.

-L Art.-Nr. 6979

mild



### BEDDA FRISCHC. KRÄUTER VEGAN

Deutschland (500 g Inhalt: 4)
Aufstrich auf Basis von Mandelprotein.
Sahnig und cremig im Geschmack.
Mit frischen Kräutern verfeinert.

-L Art.-Nr. 03- 6972 aromatisch



#### BEDDA HIRTE mit KRÄUT. VEGAN

Deutschland (150 g Inhalt: 8) Hirte mit Kräutern in Salzlake überzeugt im Greek-Style und eignet sich perfekt zum Salat, aber auch zum Überbacken.

> Art.-Nr. 6965 aromatisch



#### BEDDA HIRTE NATUR VEGAN

Deutschland (150 g Inhalt: 8) Hirte in Salzlake überzeugt im Greek-Style und eignet sich perfekt zum Salat, aber auch zum Überbacken.

Art.-Nr. 6964

mild

### <u>Veganer gegrillter Feta</u>

#### Zutaten für 3 Personen:

- 1 Packung bedda hirte natur oder kräuter - 8 Oliven in Scheiben geschnitten

- Kartoffelstärke
- 1 EL Agavensirup
- Salz Pfeffer

#### Für das Topping:

- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 EL Frühlingszwiebel, gehackt
- 1 EL Petersilie, gehackt
- 1.5 EL Olivenöl
- 2 TL Zitronensaft, Salz & Pfeffer

#### Zubereitung:

- Ein paar Löffel Kartoffelstärke auf einen flachen Teller geben. Den bedda hirte aus der Salzlake nehmen und von jeder Seite in den Kartoffelstärke legen, so dass er von allen Seiten leicht mit der Stärke ummantelt ist.
- Drei Stück Aluminiumfolie aufeinander legen. Den bedda hirte in die Mitte legen. Mit dem Agavensirup beträufeln und mit Salz & Pfeffer bestreuen. Die Aluminiumfolie über den bedda hirte falten und die Ecken zusammendrücken, so dass er komplett in Alufolie eingepackt ist.
- Für das Topping die Zutaten in einer kleinen Schüssel vermischen.
- Zubereitung im Ofen: Im vorgeheizten Ofen bei 200°C für 15-20 Minuten backen. Anschließend die Alufolie oben öffnen, so dass der bedda hirte nicht mehr bedeckt ist. Für weitere 3 Minuten backen.
- Zubereitung auf dem Grill: Den in Alufolie eingepackten bedda hirte über heißer Kohle (nicht direktes Feuer) auf den Grill legen und für ungefähr 10 Minuten grillen.
- Die genaue Back- bzw. Grillzeit kann je nach Backofen oder Grill variieren, daher den bedda hirten zwischendurch beobachten. Keine Sorge, falls der bedda hirte versehentlich etwas zu lange gebacken wird und schmilzt: Als Dip für frisches Brot oder Baquette ist er genau so lecker.
- Den gebacken oder gegrillten bedda hirte mit dem Oliventopping garnieren. Mit Salat oder frischem Brot servieren.

20



Seminarkatalos 2022 info@cheesecenter.de

**Lernen** in

entspannter

**Atmosphäre** 



### **European Cheese Center**

Owiedenfeldstr. 18 30559 Hannover Tel. 0511 58 666 26 info@cheesecenter.de www.cheesecenter.de



### Qualifizierte Käsefachkraft

mit

### **IHK Zertifikat der IHK Hannover**

in 4 Blöcken

### für Einsteiger\*innen an der Käsetheke



Warenkunde Käse
Käsepflege & Präsentation
Käsekultur & Plattenlegen
Ernährung
Thekenaufbau
Kombinationen mit Käse
Kalkulation
Erfolgreich Verkaufen



### 1. Block vom 26. -28.9.2022

Gerne beantworten wir Ihre Fragen!

### **European Cheese Center**

Owiedenfeldstr. 18 30559 Hannover Tel. 0511 58 666 26 info@cheesecenter.de www.cheesecenter.de





Hägenstraße 11 30559 Hannover

Tel. 0511/58 675 0 Fax: 0511/58 675 10

www.ruwischzuck.de





Owiedenfeldstraße 18 30559 Hannover Tel. 0511/58 666 26

www.cheesecenter.de





Priener Straße 2 83512 Wasserburg / Inn Tel. 08071 109 1400 www.kaese-sued.de

