Dr.Oetker Professional

Variations créatives avec des produits **végétariens**.

Suivez la nouvelle tendance alimentaire :
l'équilibre conjugué à la durabilité

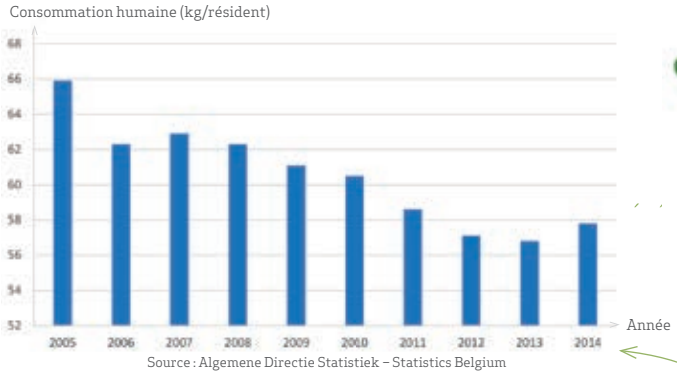
Laissez-vous inspirer par
notre site internet
www.oetker-professional.be

Une nouvelle ère dans le monde de la cuisine.

Manger sain, varié, avec de multiples saveurs, tout en se préoccupant de son propre bien-être, du bien-être des animaux et de l'environnement, est entretemps devenu une tendance irréversible.

Les statistiques se rapportant à la consommation moyenne de viande dans notre pays montrent une tendance à la baisse depuis plusieurs années. De plus, la traditionnelle pyramide alimentaire, qui fut la référence durant des décennies, a été récemment inversée en insistant sur les avantages que représentent les aliments végétaux.

Evolution de la consommation moyenne de viande en Belgique (2005 – 2014)



Source : Algemene Directie Statistiek – Statistics Belgium

Tendance à la baisse de la consommation moyenne de viande

Comment pouvez-vous proposer à vos clients, de manière simple et rapide, un assortiment varié de produits vous permettant de répondre à la demande croissante d'aliments sains et équilibrés…tout en étant en mesure de contenter tout le monde ? Dr. Oetker Professional a perçu votre demande et propose une solution à votre besoin.

Les plats sains et équilibrés sont devenus incontournables dans la cuisine contemporaine.

Dr. Oetker Professional. D'une tendance…à un assortiment complet

Grâce à l'assortiment végétarien de Dr. Oetker Professional, vous êtes en mesure de proposer à vos clients aussi bien des produits de base que des en-cas et même des repas complets. De cette manière, vous pouvez répondre à cette nouvelle tendance alimentaire en proposant aux consommateurs un assortiment complet de produits et de plats se distinguant du reste par leur composition saine et équilibrée.

Les consommateurs aiment varier leur alimentation et optent en connaissance de cause pour des plats végétariens:

1. Soit en tant que végétarien ou végétalien confirmé.
2. Mais également dans le but d'apporter de la variation et un équilibre dans leur régime alimentaire journalier.
3. Ou encore pour le simple fait que la cuisine végétarienne est délicieuse !

Les atouts de nos produits :

› Préparés à base d'ingrédients naturels.

› Sans OGM (Organismes Génétiquement Modifiés).

› Haut pourcentage de fibres.

› Riches en vitamines, minéraux et protéines.

› Pourcentage limité de cholestérol.

L'assortiment:

1. The essentials

- Lanières végétariennes pour wok
- Haché végétarien V free
- Boulettes de haché végétarien free
- Boulettes de tofu free
- Boulettes de légumes free

2. Snacking & Fingerfood

- Feuilleté de légumes
- Nuggets de légumes
- Loempia
- Nuggets végétariens
- Quiche végétarienne
- Quiche aux poireaux et à la mozzarella
- Quiche aux 4 fromages

3. Roasties en Burgers

- Steak végétarien free
- Triangle aux brocolis et aux noix
- Hamburger de champignons V free
- Tranche de millet-fromage
- Médaillon aux légumes
- Médaillon de chou-fleur-fromage

Légende:

free sans lactose

V vegan

Lanières fines pour wok à la provençale, accompagné de riz

10 pers - 25 min + 30 min de cuisson

Ingrédients

1,2 kg de lanières végétariennes pour wok, 2 poivrons rouges, 2 poivrons verts et 2 poivrons jaunes, 1 kg de champignons, 1,2 kg de tomates en blocs, 2 càs de purée de tomates, 2 petites gousses d'ail, 4 échalottes, 2 càs de mélange d'épices provençales, origan frais, tabasco, 800 g de riz long grain, 2 càs d'huile d'olive, sel et poivre

Préparation

- Emincer l'ail et l'échalotte et les faire revenir brièvement dans l'huile d'olive.
- Découper les poivrons en longues lanières et les ajouter dans la casserole. Par la suite, ajouter la purée de tomates et les tomates en blocs.
- Assaisonner avec le mélange d'épices provençales, le sel et le poivre.
- Faire cuire durant une demi-heure. Après cuisson, ajouter les champignons.
- Cuire brièvement les lanières pour wok dans un peu d'huile d'olive et cuire le riz
- Mélanger les lanières pour wok à la sauce provençale et servir avec le riz.
- Terminer avec des feuilles d'origan.

The essentials

Variantes végétariennes de la cuisine classique à base de lamelles pour wok, de haché et de boulettes de tofu ou de légumes.

Lanières végétariennes pour wok

5 x 1 kg

Les lanières végétariennes pour wok de Dr. Oetker Professional sont le substitut idéal pour les viandes rouges ou les viandes blanches dans la préparation d'un plat au four ou d'un délicieux plat au wok. Elles ne contiennent que peu de graisse et sont riches en vitamine B2 et en fer.

Réchauffer les lanières surgelés à feu doux pendant ± 5 min.

Haché végétarien V free

5 x 1 kg

Un spaghetti végétarien ressemble très fort à un spaghetti traditionnel, et son goût est tout aussi délicieux, grâce à sa préparation à base de haché végétarien. De plus, le haché végétarien de Dr. Oetker Professional est un produit sans lactose. Vous pouvez de ce fait également contenter les « ovo-lacto-végétariens » !

Réchauffer le haché surgelé à feu doux pendant ± 5 min.

Boulettes de haché végétarien free

285 pcs. x 14 g

Mini boulettes croustillantes à base de protéine de soja et de protéine de blé.

Réchauffer les mini boulettes au four à chaleur tournante à 180° pendant 8 min. ou dans une poêle à feu moyen pendant 2 à 4 min.

Boulettes de tofu free

6 x 20 pcs. x 50 g

Boulettes aux graines de lin, doux au goût.

Réchauffer les boulettes surgelées pendant 12 à 15 min. dans un liquide savoureux (p.e. un bouillon).

Boulettes de légumes free

6 x 20 pcs. x 50 g

Boulettes farcies de riz et différents légumes dont carottes, céleri-rave, chou-fleur, ...

Réchauffer les boulettes surgelées pendant 12 à 15 min. dans un liquide savoureux (p.e. un bouillon ou une sauce).

Pour tous les goûts

La variation saine que le consommateur recherche.
La qualité et la créativité qu'ils attendent de vous.
Grâce à Dr. Oetker Professional, vous pouvez dorénavant satisfaire les souhaits de tous vos clients en leur proposant un délicieux menu varié !

Snacking & Fingerfood

Des snacks, en-cas et amuse-bouche « végétariens » ? Les nombreux foodies que vous comptez parmi vos clients en sont déjà enthousiastes.

Feuilleté aux légumes
25 pcs. x 200 g

Un délicieux feuilleté aux légumes avec de fins morceaux de brocoli, de carottes et de chou-fleur.

Réchauffer le feuilleté aux légumes surgelé au four à 180°C pendant 30 à 35 min.

Nuggets de légumes *(Fingerfood)*
2 x 125 pcs. x 20 g

Savoureuse tartelette avec un fin mélange de légumes, relevé à la crème et au fromage corsé.

Cuire les nuggets de légumes congelés à 200°C durant 9 à 10 minutes dans un four à air pulsé.

Nuggets végétariens *(Fingerfood)*
220 pcs. x 20 g

Panure à base de protéines de soja et de blé. Savoureuse tartelette avec un fin mélange de légumes, relevé à la crème et au fromage corsé.

Cuire les nuggets de légumes congelés à 180°C durant 8 à 10 minutes dans un four à air pulsé.

Quiche aux légumes
2 x 20 pcs. x 125 g

Petite tarte salée garnie d'un mélange raffiné de légumes, de crème et de fromage épicé.

Four à air chaud : faire cuire dans un four préchauffé à 170° pendant 20 min.

Quiche aux poireaux-mozzarella
2 x 20 pcs. x 125 g

Petite tarte salée garnie de fins morceaux de poireaux et de mozzarella.

Four à air chaud : faire cuire dans un four préchauffé à 170° pendant 20 min.

Quiche aux 4 fromages
2 x 20 pcs. x 125 g

Une savoureuse tartelette richement garnie de fromage, d'œuf et de fines herbes.

Four à air pulsé : cuire à 170° durant 20 minutes dans un four préchauffé.

Loempia végétarien
60 pcs. x 150 g

Un loempia asiatique typique farci de jets de soja, de chou blanc, de carottes, de poivron rouge et d'oignon.

Réchauffer le loempia surgelé au four à chaleur tournante à 200°C pendant 25 min.

Suggestion de présentation

Servir accompagné de riz et d'une salade de crudités.

Rapidement préparé mais tout aussi délicieux !

Tous ces produits sont précuits et surgelés. Vous pouvez donc directement les préparer ou les servir. Un service que tous vos clients apprécieront !

La santé en marche !

Prendre un en-cas rapide en route, manger un petit quelque chose dans les files… Les snacks végétariens de Dr. Oetker Professional sont la solution idéale pour calmer les petites faims lors de vos déplacements !

Hamburger végetarién au Roquefort

10 personnes

Ingrédients

10 hamburgers végétariens, 10 pains à hamburger ou pistolets, 3kg de chair de butternut, 250g de mélange de jeunes pousses de salade, 4 oignons rouges, 4 petites gousses d'ail, thym, 20g de persil plat, 600g de Roquefort, 100g de graines de potiron grillées, 1dl d'huile d'olive, sel et poivre

Bereiding

- Préchauffer le four à 180°C.
- Découper la chair du potiron en gros morceaux. Les déposer dans un plat à four et les saupoudrer généreusement de sel, de poivre, des gousses d'ail et des branches de thym.
- Faire cuire les morceaux de potiron sous le grill durant environ 20 minutes
- Retirer les herbes et mixer finement la chair de potiron jusqu'à l'obtention d'une crème.
- Griller les pistolets coupés et cuire les hamburgers.
- Couvrir les hamburgers d'une tranche de roquefort et faire fondre sous le grill.
- Découper de fines rondelles d'oignon et les cuire brièvement.
- Tartiner royalement un demi-pistolet avec de la mayonnaise de potiron
- Servir comme suit : le burger couvert de fromage, le mélange de salade, les rondelles d'oignon et un peu de persil par-dessus. Parsemer le tout de graines de potiron et assaisonner de sel et de poivre.

Intolérance au lactose ? Dr. Oetker Professional y a également pensé

De nombreux adultes ont des problèmes de digestion dus au lactose ou au sucre de lait. C'est pourquoi le steak végétarien de Dr. Oetker Professional est également disponible dans une version sans lactose.

Roasties & Burgers

Comblez les plus exigeants amateurs de roasties et de burgers avec une variante veggie des plus séduisantes !

Steak végétarien

60 pcs. x 67 g

Steak végétarien à base de protéine de soja et de protéine de blé, légèrement épicé.

Réchauffer le steak végétarien au four à chaleur tournante à 160°C pendant 10 min. ou dans une poêle à feu moyen pendant 5 à 6 min.

Triangle de brocoli-noix

2 x 20 pcs. x 75 g

Délicieux brocoli, raffiné aux noisettes grillées.

Réchauffer le triangle de brocoli-noix surgelé au four à chaleur tournante à 180°C pendant 13 à 15 min.

Burger de champignons

2 x 20 pcs. x 135 g

Un burger pané composé de millet, d'épeautre, de pleurotes, de fromage et d'un mélange de légumes.

Réchauffer le burger de champignons surgelé au four à chaleur tournante à 200°C pendant 16 à 17 min.

Tranche de millet-fromage

2 x 20 pcs. x 75 g

Une tranche croquante composée de millet et de fromage crémeux.

Réchauffer les tranches surgelées au four à chaleur tournante à 180°C pendant 13 à 14 min.

Médaillon aux légumes

2 x 20 pcs. x 150 g

Un mélange de céleri, brocoli, petits pois, maïs et carottes, avec du fromage tendre dans une croûte croquante.

Réchauffer les médaillons surgelés au four à chaleur tournante à 190°C pendant 18 à 20 min.

Médaillon de chou-fleur-fromage

2 x 20 pcs. x 145 g

Un médaillon pané contenant du chou-fleur tendre et du fromage d'Edam.

Faire revenir les médaillons surgelés au four à chaleur tournante à 200°C pendant 15 à 17 min.

Assortiment Végétarien

Numéro d'article	Article	Allergènes	Emballage	Poids total
The essentials				
1-48-206500	Lanières végétariennes pour wok 180°C - 8 min. feu moyen - ±5min.		5 x 1 kg	5 kg
1-48-206501	Haché végétarien 180°C - 8 min. feu moyen - ±5min.	V free	5 x 1 kg	5 kg
1-39-206541	Boulettes de haché végétarien 180°C - 8 min. feu moyen - 2 à 4min.	free	285 pcs. x 14 g	4 kg
1-39-206537	Boulettes de tofu 12 à 15 min.	free	6x20 pcs. x 50 g	6 kg
1-39-206539	Boulettes de légumes 12 à 15 min.	free	6x20 pcs. x 50 g	6 kg
Snacking & Fingerfood				
1-39-206566	Feuilleté de légumes 180°C - 30 à 35 min.		25 pcs. x 200 g	5 kg
1-39-206553	Nuggets de légumes 200°C - 9 à 10 min.		2x125 pcs. x 20 g	5 kg
1-39-206448	Loempia 200°C - 25 min.		60 pcs. x 150 g	9 kg
1-39-275012	Nuggets végétariens 200°C - 9 à 10 min.		220 pcs. x 20 g	4,4 kg
1-39-206392	Quiche végétarienne 170°C - 20 min.		2 x 20 pcs. x 125 g	5 kg
1-48-206397	Quiche aux poireaux et à la mozzarella 170°C - 20 min.		2 x 20 pcs. x 125 g	5 kg
1-48-206399	Quiche aux 4 fromages 170°C - 20 min.		2 x 20 pcs. x 125 g	5 kg
Roasties & Burgers				
1-39-206564	Steak végétarien 160°C - 5 à 6 min. feu moyen - 5 à 6min.	free	60 pcs. x 67 g	4,02 kg
1-39-206551	Triangle aux brocolis et aux noix 180°C - 13 à 15 min.		2x20 pcs. x 75 g	3 kg
1-39-275015	Hamburger de champignons 200°C - 16 à 17 min.	V free	2x20 pcs. x 135 g	5,4 kg
1-39-206559	Tranche de millet-fromage 180°C - 13 à 14 min.		2x20 pcs. x 75 g	3 kg
1-39-206552	Médaillon aux légumes 190°C - 18 à 20 min.		2x20 pcs. x 150 g	6 kg
1-39-206550	Médaillon de chou-fleur-fromage 200°C - 15 à 17 min.		2x20 pcs. x 145 g	5,8 kg

Légende:

Le produit surgelé
- en bouillon ou sauce à réchauffer
- cuire dans une poêle
- a réchauffer dans un four à vapeur/four conventionnel
- sans lactose
- vegan

Dr. Oetker N.V.
De Kleetlaan 7B bus 1
B-1831 Diegem
02 / 725 36 37
professional@oetker.be
www.oetker-professional.be