

DO SOMETHING SENSATIONAL

// KEINE GESCHMACKSVERSTÄRKER
// KEINE ZUSATZSTOFFE
// KEINE FARBSTOFFE

0% FLEISCH
100%
GESCHMACK



Garden
Gourmet®



LASSEN SIE SICH VON UNSEREN LECKEREN
REZEPTIDEEN INSPIRIEREN! FOLGEN SIE UNS!

[in linkedin.com/company/nestle-professional](https://www.linkedin.com/company/nestle-professional)
[instagram.com/nestleprofessional_de](https://www.instagram.com/nestleprofessional_de)
[facebook.com/nestleprofessional.de](https://www.facebook.com/nestleprofessional.de)

ERNÄHRUNGSGEWOHNHEITEN DURCHLEBEN EINEN WANDEL

Nach einer Forsa-Studie¹ möchten rund 60% der Bevölkerung in Deutschland (42 Mio.) an mindestens drei Tagen pro Woche auf Fleisch verzichten. Dieser neue Ernährungs-Typus wird Flexitarier oder auch Teilzeit-Vegetarier genannt.

42 MILLIONEN
FLEXITARIER
WARTEN AUF SIE

BEWUSST ENTSCHEIDEN: FLEISCHFREI FÜR EIN BESSERES MORGEN

Die Verbraucher entscheiden sich heute ganz bewusst für fleischfreie Angebote. Was sind die Motive¹ dafür?



**UMWELT-
SCHUTZ**

Fleischfreie Gerichte schonen im Vergleich zu fleischhaltigen Klima & Umwelt²



**GESUND-
HEIT**

Pflanzliche Proteine als gesündere Alternative zu Fleisch



TIERWOHL

Auseinandersetzung mit Ethik der Massentierhaltung



NEUGIER

Abwechslungsreichere Gerichte durch neue fleischfreie Zutaten



WORAUF ES ANKOMMT

Die Teilzeit-Vegetarier wollen schmackhafte Gerichte aus transparenten Zutaten, spannende Aromen und authentischen Genuss — bitte schick angerichtet. Nur dann entscheiden sie sich für ein Angebot. Das ist der Anspruch, der heute an fleischfreie Gerichte gestellt wird.



Geschmack



Qualität



Zutaten



Vielfalt

1) Forsa-Studie im Auftrag des Vegetarierbundes Deutschland (VEBU), 2014

2) Figures for patty only, does not include seasoning, bun or sauce, etc. Raw ground beef from the USDA food database 2019. Source: Nestlé 2019 comparative LCA study, Comparative numbers are based on the GARDEN GOURMET Sensational Burger data and average data for beef burger, coming from dairy cow meat, consumed in restaurants in Europe. If you would like to access the study, please contact nestlepromedia@nestle.com

GUTE GRÜNDE FÜR GARDEN GOURMET

WIR HABEN SIE ALLE!

- + KLEINE ZUTATENLISTE
- + AUS ZUTATEN, DIE JEDER KENNT
- + KEINE ZUSATZSTOFFE³
- + KEINE GESCHMACKSVERSTÄRKER
- + KEINE FARBSTOFFE
- + V-LABEL⁴ ZERTIFIZIERT 
- + NUTRI-SCORE BESTNOTEN
- + 100% AUTHENTISCHER GESCHMACK,
0% FLEISCH

WEIL ES SCHMECKT!

100%
PFLANZLICHES
PROTEIN

HIGH
PROTEIN

LECKER
& SAFTIG

OHNE
PALMÖL

NON-GMO
SOJA



UNSER SORTIMENT



**GARDEN GOURMET
LINSENBURGER**

2 kg Beutel
Art.Nr. 4480173001



**GARDEN GOURMET
HACK**

2 kg Beutel
Art.Nr. 4364281000



**GARDEN GOURMET
HACKBÄLLCHEN**

2 kg Beutel
Art.Nr. 4590720007



**GARDEN GOURMET
SENSATIONAL BURGER**

2 kg Beutel
Art.Nr. 4590742007



**GARDEN GOURMET
SCHNITZEL**

2.7 kg Karton
Art.Nr. 4480140001



**GARDEN GOURMET
VEGANE FILET-STREIFEN**

2 kg Beutel
Art.Nr. 4590719007



**GARDEN GOURMET
ROTE BEETE FALAFEL**

8 kg Karton
Art.Nr. 4396885003



**GARDEN GOURMET
NUGGETS**

2 kg Beutel | Art.Nr. 4480171005
6 kg Karton | Art.Nr. 4396905006



**GARDEN GOURMET
GEGRILLTE FILET-STREIFEN**

7.5 kg Karton
Art.Nr. 4396913007



**GARDEN GOURMET
BURGER DELUXE**

2 kg Beutel
Art.Nr. 4480172008



HABEN SIE SCHON GEWUSST?

Die Garden Gourmet Produkte schmecken nicht nur gut. Sie können sich auch in Sachen Nährwerte absolut sehen lassen. Das abgebildete Sortiment wird aufgrund seiner Nährwerte mit Nutri-Score A bewertet. Nutri-Score wurde von unabhängigen Expertengremien entwickelt, um die Nährwertqualität von Lebensmitteln innerhalb einer Kategorie zu vergleichen.

NUTRI-SCORE



³⁾ gem. 9 ZZnV
⁴⁾ <https://www.v-label.eu/de/das-v-label>

ENTDECKEN SIE DIE VIelfALT VON

Garden
Gourmet®

LINSENTALER AUF TIKKA MASALA

MADE WITH
Garden
Gourmet®



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 ml	Wasser
500 ml	Kokosmilch
20 ml	CHEF Flüssiges Konzentrat Gemüse
20 ml	CHEF Flüssiges Konzentrat Asia
40 g	Currypaste, gelb
25 g	Kartoffelstärke
10 St.	GARDEN GOURMET Veganer Linsenburger
20 ml	Pflanzenöl
1 kg	Gemüsemischung, roh z.B. Blumenkohl, Zucchini, Kichererbsen



ZUBEREITUNG

Wasser mit Kokosmilch erhitzen, CHEF Flüssiges Konzentrat Gemüse, CHEF Flüssiges Konzentrat Asia und gelbe Currypaste hinzufügen. Kartoffelstärke einrühren und 5 Minuten bei geringer Hitze kochen. GARDEN GOURMET Veganer Linsenburger im vorgeheizten Combidämpfer bei 180 °C Hitze 8 Minuten garen. Pflanzenöl in einem Wok erhitzen und Gemüse darin anschwitzen. Currysauce zum Gemüse geben und aufkochen. Den Linsenburger auf einen Teller geben und mit Gemüsecurry bedecken.

UNSER TIPP:

Kann auch mit Garden Gourmet Filet-Streifen kombiniert werden, diese dazu einfach unter das fertige Curry heben.



HASCHEE

MADE WITH
Garden
Gourmet®

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

20 ml	Pflanzenöl
200 g	Zwiebeln, frisch, in Würfeln
1 l	Wasser
20 ml	CHEF Flüssiges Konzentrat Röstaroma
120 ml	CHEF Flüssiges Konzentrat Demi Glace
20 g	Kartoffelstärke
500 g	GARDEN GOURMET Veganes Hack

ZUBEREITUNG

Pflanzenöl erhitzen, Zwiebeln darin anschwitzen und mit Wasser auffüllen. CHEF Flüssiges Konzentrat Röstaroma und CHEF Flüssiges Konzentrat Demi Glace einrühren. Kartoffelstärke hinzufügen und 5 Minuten kochen, dann GARDEN GOURMET Veganes Hack hinzufügen.



UNSER TIPP:

Mit Kartoffel- oder Semmelknödeln servieren. Mit gehackter Blattpetersilie und Frühlingslauchringen bestreuen.


PROFESSIONAL
MAKING MORE POSSIBLE

NESTLÉ PROFESSIONAL GMBH
Lyoner Straße 23
60528 Frankfurt am Main
(0800) 485 62 43
kontakt@nestleprofessional.de
www.nestleprofessional.de