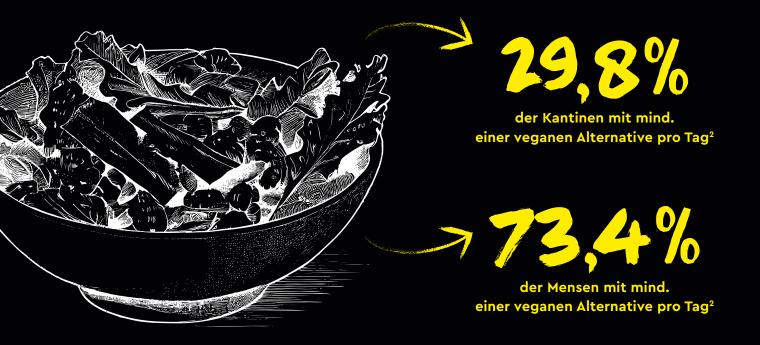


KONSUMENTEN LIEBEN PLANT-BASED

Die Fan-Base wächst rasant: In 2023 waren in Deutschland 1,52 Mio. Verbraucher vegan und 8,12 Mio. vegetarisch ernährend.¹

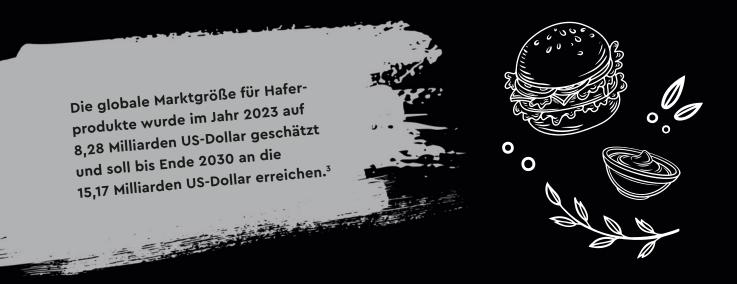
Auch in der Gemeinschaftsverpflegung sind Veggie-Optionen auf Speisekarten immer mehr ein Must-have!



HAFER IST IMMER BELIEBTER

Die Nachfrage an pflanzlichen Milchalternativen steigt seit Jahren. Was sich dabei abzeichnet: **Hafer gewinnt immer mehr an Beliebtheit!**

Mit vielen Vorteilen: Kalorien- und fettärmer, ohne Laktose und einsetzbar für vielfältige kulinarische Anwendungen – **ob für herzhafte Gerichte und Getränke oder für Backwaren und Frühstückscerealien.**



BIETEN SIE IHREN GÄSTEN TREND-GERICHTE

- **Zehn leckere Plant-based-Tellergerichte**: von "gepimpten" Standardrezepturen bis hin zu ausgefalleneren Kreationen vielseitig und pflanzlich.
- Mit wenigen Handgriffen zuzubereiten: ideal fürs Angebot in der Gemeinschaftsgastronomie & Co.
- Perfekte Kombination als Basis: geschmackvolle frischli Dips auf Haferbasis + Quorn Foods Fleischersatzprodukte.

Bieten Sie Ihren Gästen ein vielfältiges Menü-Angebot mit leckeren Plant-based-Alternativen!



TOP KLIMABILANZ -TOP FÜR DIE UMWELT

Klimato ist eine leistungsstarke, wissenschaftlich fundierte Lösung zum Messen, Verfolgen und zur Reduzierung des ökologischen Fußabdrucks, entwickelt für Unternehmen.

Klimato















UNSERE PFLANZENBASIERTEN PRODUKT-HIGHLIGHTS FÜR DIP-DAUERBRENNER





QuornPro bietet eine breite Palette an vegetarischen und veganen Produkten für die Außer-Haus-Verpflegung. Basis der Produkte ist ein fermentiertes Pilzprotein.

VON VORTEIL:

- ✓ Hoher Proteingehalt
- ✓ Niedriger Fettgehalt
- ✓ Keine Verarbeitung von Soja, kein Cholesterol

www.quorn.co.uk

top umwelt-fubabdruck:

90%

GERINGER VS. RINDFLEISCH 70%

geringer VS. Hähnchen–& Schweinefleisch

