



LE BOUCHER VÉGÉTARIEN™

SALON RESTAU^{CO} 2022

à découvrir sur le stand
UNILEVER FOOD SOLUTIONS
B10-B12

communiqué – mai 2022

Le Boucher Végétarien accueille le Palet croustillant végétalien, à la fois croquant, tendre et juteux

Le Boucher Végétarien présente sa dernière création, un palet croustillant végétalien destiné à séduire aussi bien les végétariens que les amateurs de produits carnés. Un savoureux palet à double texture que la restauration hors domicile pourra décliner aussi bien en burger, en wrap qu'en sandwich, salade ou plats cuisinés.

Des produits sans viande qui séduisent les végétariens ainsi que les amateurs de produits carnés, c'est le pari de Jaap Korteweg lorsqu'il a lancé THE VEGETARIAN BUTCHER™, entreprise spécialisée dans les alternatives végétales. A 56 ans, cet ancien fermier Néerlandais est parvenu à créer ce qu'il aurait souhaité pouvoir manger il y a dix ans lorsqu'il essayait de devenir végétarien. Le déclencheur pour Jaap a eu lieu vers les années 90 lors des épidémies de peste porcine et de vache folle aux Pays-Bas. Cependant, il admit par la suite que le goût de la viande lui manquait. C'est avec l'aide de grands chefs, qu'il développa un substitut novateur exceptionnellement croquant, à la texture authentique et à l'incroyable saveur de viande. Depuis lors, les produits THE VEGETARIAN BUTCHER™ sont vendus dans plus de 4000 magasins dans 17 pays. En 2021, la marque est rebaptisée **LE BOUCHER VÉGÉTARIEN™** en France, pour être plus près des chefs.

Poursuivant l'extension de son offre destinée aux menus végétariens, **Le Boucher Végétarien lance son Palet Croustillant Végétalien**, qui vient compléter son offre vegan déjà composée du Hâché, du Mini-Pané et de l'Emincé végétaliens. Un **produit versatile** qui permet aux professionnels de la restauration hors domicile de proposer tout un choix de recettes en version vegan et de répondre ainsi à une tendance des consommateurs à consommer moins de produits carnés et à se laisser séduire par des recettes végétariennes.



Le Palet Croustillant Végétalien, c'est une recette savamment mise au point pour combiner qualités gustatives et nutritives.

Ainsi, la base de soja et de blé est habilement liée : **des huiles végétales apportent le côté juteux à la texture tandis que la farine de blé constitue le croquant de la panure.** Avec un résultat nutritionnel intéressant : **riche en fibres, source de protéines, riche en vitamine B12 et source de fer.** Un argument de poids lorsqu'il s'agit d'imaginer des menus conformes à l'évolution des goûts des clients et convives, qui seront particulièrement sensibles à son **Nutriscore A.**

Une alternative végétarienne pour des recettes goûteuses et équilibrées en toute simplicité.

A la poêle, au four classique ou combiné, à la friteuse ou dans l'Airfryer, le Palet Croustillant Végétalien se sentira partout à même d'exprimer ses saveurs, ses textures contrastées et son aspect doré. De quoi avoir la liberté d'imaginer et de réaliser facilement des plats attractifs et savoureux. Des wraps, des burgers ou des salades en restauration commerciale. Des assiettes autour de cet appétissant palet doré en restauration collective, notamment dans les cantines scolaires où il permettra d'atteindre plus facilement les objectifs de la loi EGalim. Car d'ores et déjà dans la restauration scolaire du public, et à partir de 2024 dans le privé, au moins un repas par semaine devra être végétarien. Les restaurants de l'État et ses établissements publics devront quant à eux proposer quotidiennement une option végétarienne à partir de janvier 2023.

Conservation et emballage optimisés

- Le Palet Croustillant Végétalien, c'est aussi une **recette végétalienne surgelée facilitant la gestion des stocks** et des déchets pour les professionnels, avec son emballage carton et son sac plastique HDPE 100% recyclables.



Informations pratiques

Palet Croustillant Végétalien – Le Boucher Végétarien

- Une boîte contient 1,8Kg de palets surgelés (environ 20 pièces)
- Nutriscore A.
- Informations, contact : **Unilever**

Food Solutions :

<https://www.unileverfoodsolutions.fr/>