



NO NEED FOR MEAT



GOURMET

PFLANZLICH KOCHEN, GENUSS SERVIEREN



NEU
IM SORTIMENT

Entdecken Sie unser neues
NO NEED FOR MEAT Sortiment auf
www.kotanyigourmet.com





NO NEED
FOR MEAT



GOURMET

ENTWICKELT FÜR PROFIKÜCHEN PFLANZLICH. VIELSEITIG. IMMER KÖSTLICH.

Unsere drei neuen **NO NEED FOR MEAT** Fertigtrockenmischungen für
Pflanzliche Pasta Sauce »Bolognese Art«, Pflanzliche Patties und
Pflanzliche Hackgrundmischung auf Basis von Sojagranulat
vereinen pflanzliche Power mit Profi Performance und sind vielfältig einsetzbar:
Rasch, unkompliziert und auf höchstem Niveau!

KOTÁNYI NO NEED FOR MEAT ermöglicht:

- ✓ Kreative vegetarische und vegane Gerichte
- ✓ Variantenreiche Anwendungsmöglichkeiten
- ✓ Nachhaltiges Wirtschaften

KOTÁNYI NO NEED FOR MEAT bedeutet ZERO WASTE:

- ✓ Flexible Portionierung
- ✓ Effizientes Kochen
- ✓ Ressourcenschonung

KOTÁNYI NO NEED FOR MEAT weil es schnell geht:

- ✓ Ideal für die schnelle Küchenroutine
- ✓ Ohne Kompromisse beim Geschmack
- ✓ Individuelle Portionsgrößen

KOTÁNYI NO NEED FOR MEAT Ihre pflanzliche All-in-One Lösung:

- ✓ Konstante Qualität
- ✓ Maximale Flexibilität
- ✓ Klare Kalkulation

EFFIZIENT KOCHEN – FÜR DIE MODERNE
PFLANZENBASIERTE GASTRONOMIE
VON HEUTE FÜR MORGEN!



VEGAN



QUICK & EASY

100%
GENTECHNIKFREIES
SOJA AUS DER EU



PROTEINREICH



OHNE Konservierungsstoffe
OHNE Geschmacksverstärker



NO NEED
FOR MEAT



GOURMET

EINFACH ZUBEREITET DIE BASIS FÜR PFLANZLICHE KÜCHENIDEEN

NO NEED FOR MEAT
Pflanzliche Patties
Fertigtrockenmischung



Mischen,
rasten,
formen



PFLANZLICHES
ÖL

und maximal zwei
weitere Zutaten



WASSER

NO NEED FOR MEAT
Pflanzliche Pasta Sauce
»Bolognese Art«
Fertigtrockenmischung



Einfach
anrühren,
flexibel
verfeinern



NO NEED FOR MEAT
Pflanzliche Hackgrundmischung
Fertigtrockenmischung



Vielseitig und
gelingsicher!





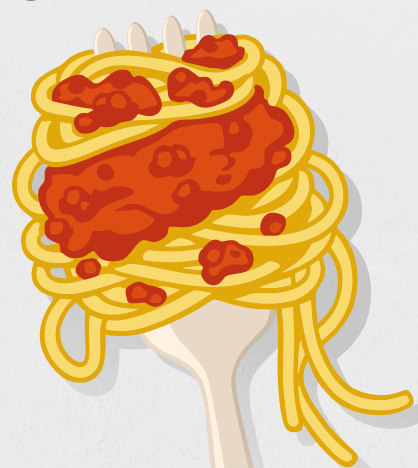
NO NEED
FOR MEAT



GOURMET

Pflanzliche Pasta Sauce »Bolognese Art«

PFLANZLICH INTERPRETIERT &
VOLLER GESCHMACK!



KOTÁNYI NO NEED FOR MEAT Pflanzliche Pasta Sauce »Bolognese Art«

Fertigtrockenmischung auf Sojabasis, gewürzt

Die proteinreiche Trockenmischung auf Basis von Sojagranulat ist eine Ballaststoffquelle und ausgewogen gewürzt, eine ideale Basis für köstliche Sauce Bolognese. Lässt sich individuell portionieren, mit Gewürzen, Kräutern oder frischen Tomaten flexibel verfeinern und passt somit perfekt in jede schnelle Küchenroutine.

OHNE Zuckerzusatz
OHNE Konservierungsstoffe
OHNE Geschmacksverstärker



VERPACKUNG

625 g Pappdose

ART.-NR.

266701

ERGIEBIGKEIT

für ca. 25 Portionen



VERPACKUNG

5 kg Eimer

ART.-NR.

837501

ERGIEBIGKEIT

für ca. 200 Portionen



NO NEED FOR MEAT

Spaghetti mit pflanzlicher Pasta Sauce »Bolognese Art«



HIER GEHT'S
ZUM REZEPT



ZUBEREITUNG:

Pflanzliche Pasta Sauce »Bolognese Art«



Zutaten für 1 Portion:

25 g **KOTÁNYI NO NEED FOR MEAT**
Pflanzliche Pasta Sauce
»Bolognese Art«
112 ml Wasser



Wasser aufkochen, Mischung
einrühren, **2 Minuten** leicht köcheln
lassen. Anschließend von der
Herdplatte nehmen und **5 Minuten**
ziehen lassen.



Mit Pasta nach
Wahl servieren.



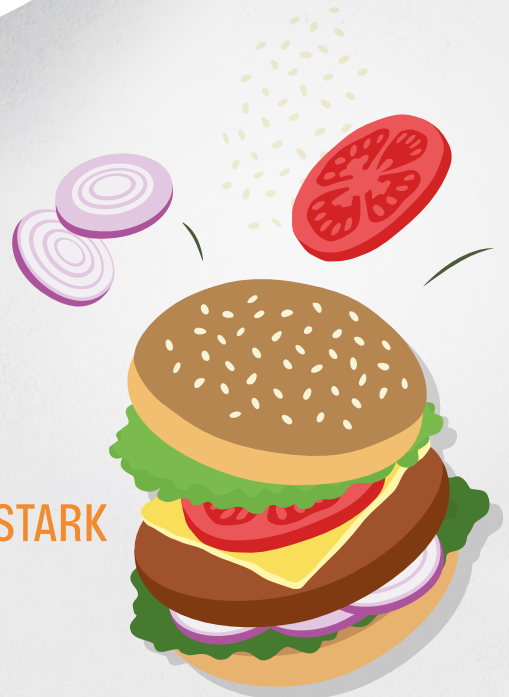
NO NEED FOR MEAT



GOURMET

Pflanzliche Patties

GELINGSICHER &
NATÜRLICH GESCHMACKSSTARK



KOTÁNYI NO NEED FOR MEAT Pflanzliche Patties

Fertigtrockenmischung auf Sojabasis, gewürzt

Diese proteinreiche Trockenmischung auf Basis von Sojagranulat hat einen hohen Ballaststoffgehalt. Die harmonisch vorgewürzte Basis für pflanzliche Patties lässt sich rasch und individuell portionieren und zu saftigen Patties formen. Perfekt für den schnellen Einsatz in der Küche.



OHNE Konservierungsstoffe
OHNE Geschmacksverstärker

VERPACKUNG

630 g Pappdose

ART.-NR.

266801

ERGIEBIGKEIT

für ca. 14 Portionen



VERPACKUNG

5 kg Eimer

ART.-NR.

837601

ERGIEBIGKEIT

für ca. 108 Portionen



NO NEED FOR MEAT

pflanzliche Burger mit Pommes Frites



HIER GEHT'S
ZUM REZEPT



ZUBEREITUNG: Pflanzliche Patties



Zutaten für 1 Portion mit ca. 100 g
(Endprodukt):

46 g **KOTÁNYI NO NEED FOR MEAT**
Pflanzliche Patties
55 ml Wasser
2 g (ca. 1 TL) Pflanzenöl

Zum Braten:

2 EL Pflanzenöl



Alle Zutaten in
einer Schüssel gut
vermischen und
mind. **30 Minuten**
im Kühlschrank
ruhen lassen.



Anschließend Patties formen und langsam
auf **max. mittlerer Stufe** braten, andernfalls
besteht die Gefahr, dass die Patties zu schnell
zu dunkel werden. **Langsam und gleichmäßig**
von beiden Seiten, zwischendurch immer
wieder wenden, bis die Patties die gewünschte
Bräunung erhalten und gut durchgehitzt sind.



NO NEED FOR MEAT



GOURMET

Pflanzliche Hackgrundmischung

EINE MISCHUNG &
UNZÄHLIGE MÖGLICHKEITEN



KOTÁNYI NO NEED FOR MEAT Pflanzliche Hackgrundmischung

Fertigtrockenmischung auf Sojabasis, gewürzt

Diese proteinreiche Trockenmischung auf Basis von Sojagranulat hat einen hohen Ballaststoffgehalt. Dezent gewürzt, eine flexible Basis für vielfältige Möglichkeiten für vegane und vegetarische Gerichte wie vegane Hackfüllungen, Patties, Braten, Tacos, pflanzliche Hackröllchen nach Čevapčići-Art oder Chili sin Carne. Ausgezeichnet kombinierbar mit Gewürzen und Kräutern. Unverzichtbar für alle, die pflanzliche Küche schnell, kreativ und alltagstauglich umsetzen wollen.



OHNE Konservierungsstoffe
OHNE Geschmacksverstärker

VERPACKUNG

580 g Pappdose

ART.-NR.

266901

ERGIEBIGKEIT

für ca. 13 Portionen



VERPACKUNG

4,68 kg Eimer

ART.-NR.

837701

ERGIEBIGKEIT

für ca. 109 Portionen



NO NEED FOR MEAT

pflanzlich gefüllte Tacos mit Guacamole



HIER GEHT'S
ZUM REZEPT



ZUBEREITUNG: Pflanzliche Hackgrundmischung



Zutaten für 1 Portion mit ca. 100 g
(Endprodukt):

46 g **KOTÁNYI NO NEED FOR MEAT**
Pflanzliche Hackgrundmischung

56 ml Wasser

2 g (ca. 1 TL) Pflanzenöl

Zum Braten:

1,5 EL Pflanzenöl



Alle Zutaten in
einer Schüssel gut
vermischen und
mind. 30 Minuten
im Kühlschrank
ruhen lassen.



Anschließend die Masse in eine Pfanne geben
und mit einem Kochlöffel in kleine Stücke
reißen. Die Masse **langsam und auf max.
mittlerer Stufe** braten, bis eine gleichmäßige
Bräunung entsteht und die Masse gut
durcherhitzt ist. Dieser Schritt kann einige
Minuten dauern.

KOTÁNYI CONVENIENCE



GROSSE MENGEN.
VOLLE QUALITÄT.



Die KOTÁNYI Convenience-Produkte stehen für konstant
herausragende Qualität und vollen Geschmack –
und entlasten Sie spürbar im anspruchsvollen Küchenalltag.
So bleibt mehr Zeit für das Wesentliche!

Klare Suppe*

pflanzlich

DOSIERUNG: 1 L (ca. 4 Portionen) = ca. 22 g (2 EL)

VERWENDUNG: Fond für Saucen, zum Abschmecken von Gemüse und Nudelgerichten sowie für alle Arten von Suppen auf rein pflanzlicher Basis

ALLERGENE: Sellerie



VERPACKUNG

1 kg Pappdose

ART.-NR.

253001

ERGIEBIGKEIT

für ca. 181 Portionen



VERPACKUNG

12 kg Eimer

ART.-NR.

836201

ERGIEBIGKEIT

für ca. 2.180 Portionen

Rindsuppe*

kräftig

DOSIERUNG: 1 L (ca. 4 Portionen) = ca. 23 g (2 EL)

VERWENDUNG: kräftige Rindsuppen, zum Würzen und Abschmecken von Suppen, Saucen und Beilagen

ALLERGENE: Laktose, Sellerie



VERPACKUNG

1 kg Pappdose

ART.-NR.

252001

ERGIEBIGKEIT

für ca. 174 Portionen



VERPACKUNG

12 kg Eimer

ART.-NR.

835201

ERGIEBIGKEIT

für ca. 2.080 Portionen

*mit Mononatriumglutamat

Bratensaft*

dunkel, kräftig

DOSIERUNG: 1 L (ca. 16 Portionen) = ca. 110 g

VERWENDUNG: zu Rinder-, Schweine- und Putenbraten, Rouladen oder Schweinemedallions

ALLERGENE: Laktose, Sellerie



VERPACKUNG

1 kg Pappdose

ART.-NR.

256401

ERGIEBIGKEIT

für ca. 144 Portionen



VERPACKUNG

5 kg Eimer

ART.-NR.

831001

ERGIEBIGKEIT

für ca. 720 Portionen

*mit Mononatriumglutamat



SEIT 145 JAHREN

Das österreichische Familienunternehmen KOTÁNYI steht seit 1881 für höchste Produktqualität. Lassen Sie sich von unserem umfangreichen Sortiment aus hochwertigen Kräutern und Gewürzen, innovativen Mischungen und spannenden Rezepten inspirieren!

www.kotanyigourmet.com





LASSEN SIE SICH VON UNSEREN
PFLANZLICHEN REZEPTEN INSPIRIEREN!



NO NEED FOR MEAT Lasagne mit
pflanzlicher Pasta Sauce »Bolognese Art«



NO NEED FOR MEAT
pflanzliches Chili sin Carne



NO NEED FOR MEAT pflanzliche Mini Burger
mit Roten Rüben, Kräuterseitlingen
und Süßkartoffel Pommes



NO NEED FOR MEAT pflanzliche Hackröllchen
nach Čevapčići Art



NO NEED FOR MEAT pflanzliche Laibchen
mit Kartoffelpüree und veganem Jus



NO NEED FOR MEAT pflanzlich gefüllte Spitzpaprika
mit Tomatensauce und Petersilerdäpfel

♥ FAMILIENUNTERNEHMEN MIT SITZ IN ÖSTERREICH
♥ PRODUKTION IN WOLKERSDORF IM WEINVIERTEL

KOTÁNYI GmbH Postfach 66 2120 Wolkersdorf T +43 (0) 2245 | 5300-0
info@kotanyi.com www.kotanyigourmet.com