Vegetarian Quality GmbH - Mühleweg 3, 8156 Oberhasli | +41 43 810 63 74 | info@vegetarian.ch

VEGETARIAN QUALITY

Neue Produkte

www.vegetarian.ch

Wir produzieren vegane, vegetarische und glutenfreie Lebensmittel

MADE IN SWITZERLAND

Ibrahim Gültutan

Gründer der Vegetarian Quality GmbH

Der Moment, indem du ein Produkt in der Hand hältst, das dich zu 100% überzeugt, ist unbezahlbar. Genau dieses Gefühl hat mich dazu bewegt, vegetarische und vegane Produkte regional herzustellen.

Alles begann mit der Kichererbse. Sie ist der Grundstein von dem, was wir heute sind: Die Vegetarian Quality GmbH. Unterwegs in den Bergen, hielt ich ein Produkt in den Händen, das mich von der ersten Sekunde an überzeugt hat. In diesem Moment wusste ich, meine Vision musste in die Tat umgesetzt werden.

In meinen Gedanken drehte sich alles um die Kichererbse und darum, vegetarische sowie vegane Produkte in der Schweizer Küche zu verbreiten – es war zunächst alles eine Fantasie...

Mein Name ist Ibrahim Gültutan und ich komme ursprünglich aus der Türkei. Seit mehr als 20 Jahren lebe ich mittlerweile in der Schweiz und fühle mich diesem Land, indem ich mich so entfalten konnte, sehr verbunden.

Vor ungefähr 30 Jahren fing ich an, diverse Imbissstände mit Falafelteig zu versorgen und zu beliefern. Dank meiner stetig wachsenden Kundschaft durfte sich mein Baby immer weiterentwickeln. Heute kreieren, testen und produzieren wir, ein multikulturelles Team aus mehr als sechs Ländern, auf über 1000 Quadratmetern vegane, vegetarische und glutenfreie Lebensmittel. Und alles fing so klein an.

Seit mehr als 15 Jahren

UNSERE ZIELE UND WERTE

Das Ziel der Vegetarian Quality GmbH ist es, die vegetarischen und veganen Produkte in die Schweizer Küchen zu bringen. Sie soll sich dort etablieren wie eine Spaghetti, ein Rösti oder andere Nationalprodukte.

Wir möchten mit unserem ausgeprägten Nachhaltigkeitsbewusstsein sowie unserer regionalen Produktion zeigen und garantieren, dass unsere Produkte mit höchster Qualität produziert werden.

Wir sehen unsere Verantwortung darin, jeden Tag als Neuanfang zu sehen und mit jedem Tag mit neuen Produkten einen Schritt Richtung Zukunft gehen zu können.

Dieses Wissen gibt uns die Lust, die Kraft und die Freude, die unser Unternehmen sowie die Vielfalt der Produkte voranbringen.

Zunächst habe ich gemeinsam mit einem Bauern aus der Nachbarschaft dafür gesorgt, die Kichererbse regional anbauen zu lassen. Sie stammt ursprünglich aus Ägypten, verbreitete sich von dort aus weiter in den Libanon und nach Syrien und nimmt schließlich die Küchen des gesamten Nahen Osten ein – heute finden wir sie auf nahezu jeder Speisekarte. Nichtsdestotrotz sorgten der Nachbar und ich dafür, dass wir die Kichererbse regional anbauen können.

Bis heute produzieren und verarbeiten wir all unsere Produkte regional, garantieren kurze Herstell- und Produktionswege und bieten ihnen höchste Qualität. Warum? Unsere Produktion ist nicht vollautomatisiert, sondern mit viel Liebe und Handarbeit verbunden. Alle Teammitglieder kochen unsere Produkte mit einem ausgeprägten Geschmackssinn und vor allem mit Herz.

Das Vegetarian Quality Imagevideo

ES WAR NUR FANTASIE...

Video ansehen

Qualität bedeutet auch, nachhaltig zu handeln und die Umwelt zu schonen. Genau darin sehen wir unsere Verantwortung und produzieren auf mehr als 1000 Quadratmetern in der Region vegane, vegetarische sowie glutenfreie Lebensmittel. Auf uns ist Verlass!

Um das Lebensritual des Kochens zu revolutionieren und gleichzeitig zu erhalten, sehen wir unsere Verpflichtung im Nachhaltigkeitsbewusstsein – und garantieren dies in Punkto Qualität, Geschmack und Gesundheit hinsichtlich unserer Produkte.

Neue Vegetarian Produkte in der Übersicht

NEUE PRODUKTE

KÄSE KUGELN
Artikel Nummer: **10137**

KÄSE KROKETTEN
Artikel Nummer: **10605**

KÄSE BURGER
Artikel Nummer: **10419**

JACKFRUIT SMOKY TOMATO
Artikel Nummer: **11104**

ZAALOUK MIT KICHERERBSEN
Artikel Nummer: **11106**

BABA GANOUSH
Artikel Nummer: **11102**

ERBSEN GUACAMOLE
Artikel Nummer: **11110**

Neue Vegetarian Quality Produkte

KÄSE KUGELN

VEGETARIAN QUALITY

Zutaten: Kichererbsen 42%, Reibekäsemischung aus Halbhart und Hartkäse (Milch 98.35%,Salz, Labextrakt,Kulturen) 38%, Rapsöl 9%, Reismehl 4%, Zwiebeln 3%, Kartoffelflocken 1%, Knoblauch 1%, Gewürze 1%, Jodiertes Kochsalz 1%,

Nährwerte (100g): Energiewert 1158 kJ (277 kcal), Fett 17 g (davon gesättigte Fett- säuren 3,2 g), Kohlenhydrate 23 g (davon Zucker 1,1 g), Eiweiss 9,1 g, Salz 1,5 g

Hinweis: Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Aufgetaute Ware hat ein MHD von 3 Tagen (Lagerung bei max. +5°C, ohne Schutzgas).

3-4 min

200°C / 7-8 min

1 kg / Packung | 5 Packungen / Karton

-18°C bis 18 Monate | 5°C bis 5 Tage
3 Tage nach dem Öffnen

Servier- und Verzehrbeispiel

Neue Vegetarian Quality Produkte

KÄSE KROKETTEN

Zutaten: Kichererbsen 42%, Reibekäsemischung aus Halbhart und Hartkäse (Milch 98.35%,Salz, Labextrakt,Kulturen) 38%, Rapsöl 9%, Reismehl 4%, Zwiebeln 3%, Kartoffelflocken 1%, Knoblauch 1%, Gewürze 1%, Jodiertes Kochsalz 1%,

Nährwerte (100g): Energiewert 1158 kJ (277 kcal), Fett 17 g (davon gesättigte Fett- säuren 3,2 g), Kohlenhydrate 23 g (davon Zucker 1,1 g), Eiweiss 9,1 g, Salz 1,5 g

Hinweis: Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Aufgetaute Ware hat ein MHD von 3 Tagen (Lagerung bei max. +5°C, ohne Schutzgas).

3-4 min

200°C / 7-8 min

1 kg / Packung | 5 Packungen / Karton

-18°C bis 18 Monate | 5°C bis 5 Tage
3 Tage nach dem Öffnen

Servier- und Verzehrbeispiel

Neue Vegetarian Quality Produkte

KÄSE BURGER

VEGETARIAN QUALITY

Zutaten: Kichererbsen 42%, Reibekäsemischung aus Halbhart und Hartkäse (Milch 98.35%,Salz, Labextrakt,Kulturen) 38%, Rapsöl 9%, Reismehl 4%, Zwiebeln 3%, Kartoffelflocken 1%, Knoblauch 1%, Gewürze 1%, Jodiertes Kochsalz 1%,

Nährwerte (100g): Energiewert 1158 kJ (277 kcal), Fett 17 g (davon gesättigte Fett- säuren 3,2 g), Kohlenhydrate 23 g (davon Zucker 1,1 g), Eiweiss 9,1 g, Salz 1,5 g

Hinweis: Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Aufgetaute Ware hat ein MHD von 3 Tagen (Lagerung bei max. +5°C, ohne Schutzgas).

3-4 min

200°C / 7-8 min

100g / Stück | 10 Stück / Packung
6 Packungen / Karton

-18°C bis 18 Monate | 5°C bis 5 Tage
3 Tage nach dem Öffnen

Servier- und Verzehrbeispiel

Artikel Nummer: **11104**

Neue Vegetarian Quality Produkte

JACKFRUIT SMOKY TOMATO

Zutaten: Jakobsfrucht grün(mit salz und Säuerungsmittel:E330) 83%, Smokey Tomato Sauce: (Ketchup (Wasser, Tomatenmark, Glucose- Fructose Sirup, Branntweinessig, Zucker, modifizierte Maisstärke, Kochsalz, Gewürzextrakt, Gewürze) ,Wasser, Olivenöl extra Vergine, Tomatenkonzentrat (100% Tomaten) ,SOJAsauce (Wasser, SOJAbohnen, Salz, Branntweinessig essig) ,Zucker Rotweinessig (ohne Sulfite), Geräuchertes Maltodextrin,Salz ,Zuckercouleur E150d Verdickungsmittel Xanthan, Knoblauch Pfeffer, Cayennepfeffer), Rapsöl, Zwiebeln, Knoblauch, Gewürze, Jodiertes Kochsalz

Nährwerte (100g): Energiewert 370 kJ (89kcal), Fett 5,6g (davon gesättigte Fett- säuren 0,5 g), Kohlenhydrate 8,4g (davon Zucker 3,2 g), Eiweiss 1,2 g, Salz 2 g

Hinweis: Unter Schutzatmosphäre verpackt.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Aufgetaute Ware hat ein MHD von 15 Tagen (Lagerung bei max. +5°C,). Einmal geöffnet innerhalb von 2 Tagen konsumieren (Lagerung bei max. +5°C,)

3-4 min

Ready to Eat

12 x 500g / Karton | 6kg / Karton

-18°C bis 18 Monate | 5°C bis 15 Tage
2 Tage nach dem Öffnen

Servier- und Verzehrbeispiel

Neue Vegetarian Quality Produkte

ZAALOUK MIT KICHERERBSEN

Zutaten: Gegrillte Aubergine (Aubergine, Salz und Citric Acid (E330) 45%, Kichererbsen (gekocht) 45%, Tomatenpüree 7%, Gewürze, Zitronensäure, Jodiertes Kochsalz

Nährwerte (100g): Energiewert 269 kJ (64 kcal), Fett 1,3g (davon gesättigte Fett- säuren 0,2 g), Kohlenhydrate 7,7g (davon Zucker 1,6 g), Eiweiss 3,1g, Salz 0,95g

Hinweis: Unter Schutzatmosphäre verpackt.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Aufgetaute Ware hat ein MHD von 15 Tagen (Lagerung bei max. +5°C,).
Einmal geöffnet innert 2 Tagen konsumieren (Lagerung bei max. +5°C,)

Ready to eat

12 x 500g / Karton | 6kg / Karton

-18°C bis 18 Monate | 5°C bis 15 Tage
2 Tage nach dem Öffnen

Servier- und Verzehrbeispiel

Neue Vegetarian Quality Produkte

BABA GANOUSH

Zutaten: Gegrillte Aubergine (Aubergine, Salz und Citric Acid (E330) 90%, Tahini, Gewürze, Zitronensäure, Jodiertes Kochsalz

Nährwerte (100g): Energiewert 429 kJ (101kcal), Fett 7,4g (davon gesättigte Fett- säuren 0,9 g), Kohlenhydrate 4,8g (davon Zucker 0,4g), Eiweiss 3,6g, Salz 1,1g

Hinweis: Unter Schutzatmosphäre verpackt.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Aufgetaute Ware hat ein MHD von 15 Tagen (Lagerung bei max. +5°C,).
Einmal geöffnet innert 2 Tagen konsumieren (Lagerung bei max. +5°C,)

Ready to eat

12 x 500g / Karton | 6kg / Karton

-18°C bis 18 Monate | 5°C bis 15 Tage
2 Tage nach dem Öffnen

Servier- und Verzehrbeispiel

Neue Vegetarian Quality Produkte

ERBSEN GUACAMOLE

Zutaten: Erbsen 75%, Sesampaste (Tahini) 17%, Pistazien, Basilikum, Pfefferminze, Limmetensaft, Gewürze, jodiertes Kochsalz, Säuerungsmittel: Citronensäure

Nährwerte (100g): Energiewert 775 kJ (186 kcal), Fett 11 g (davon gesät- tigte Fettsäuren 1,4 g), Kohlenhydrate 12 g (davon Zucker 2,2 g), Ballast- stoffe 3,7 g, Eiweiss 7,9 g, Salz 1 g

Hinweis: Unter Schutzatmosphäre verpackt.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Aufgetaute Ware hat ein MHD von 15 Tagen (Lagerung bei max. +5°C,).
Einmal geöffnet innert 2 Tagen konsumieren (Lagerung bei max. +5°C,)

Ready to eat

12 x 500g / Karton | 6kg / Karton

-18°C bis 18 Monate | 5°C bis 15 Tage
2 Tage nach dem Öffnen

Servier- und Verzehrbeispiel

Welche Zertifikate haben wir?

WIR SIND ZERTIFIZIERT

Die FSSC 22000 ist eine von der Global Food Safety Initiative (GFSI) anerkannte Zertifizierungsnorm für die Lebensmittelsicherheit. Sie basiert auf der weithin anerkannten Norm für Lebensmittelsicherheits Managementsysteme ISO 22000, dem branchenspezifischen Präventivprogramm (PRP) und zusätzlichen, in der FSSC-Norm definierten Anforderungen.

Als Schweizer Marktführer zertifizieren wir Landwirtschaftsbetriebe und Unternehmen im Bereich Verarbeitung und Handel – in der Schweiz und International – seit über 20 Jahren. Das Audit und die Zertifizierung von Bio Produkten, gesetzlichen Verordnungen, privaten Labels und Standards ist unsere Fachkompetenz.

Das V-Label ist eine international anerkannte und geschützte Marke zur Kennzeichnung vegetarischer und veganer Produkte.
Für Verbraucher stellt es eine einfache und sichere Orientierungshilfe dar. Unternehmen schaffen mit dem V-Label Transparenz und Klarheit. Dieser Transparenz und Klarheit schließen wir uns bei der Vegetarian Quality an!

Fast alle unsere Produkte sind «glutenfrei» zertifiziert. Doch was ist Gluten eigentlich? Es setzt sich aus Eiweissen verschiedener Gruppen zusammen, die in den meisten Getreidesorten vorhanden sind. Gluten entsteht, wenn sich diese Proteine bei Feuchtigkeit verbinden. Streng genommen enthält Getreide also kein Gluten, sondern nur dessen Bestandteile. Gluten kann bei entsprechender Präposition die Darmschleimhaut entzünden und negativ beeinflussen.

VEGETARIAN QUALITY

Vegetarian Quality GmbH
Mühleweg 3
CH, 8156 Oberhasli

www.vegetarian.ch
info@vegetarian.ch

Tel.: +41 43 810 63 74