



# NULL FLEISCH. ÄCHT GNUMSS.

SORTIMENT FOODSERVICE



# THE GREEN MOUNTAIN: DER NAME IST PROGRAMM

**GREEN** steht für fleischfreie, natürliche und pflanzenbasierte Produkte.  
**MOUNTAIN** symbolisiert die Herkunft und die regionale Produktion.

## Die Zutaten. Einfach hochwertig.

Für den gleichen Biss wie beim Pendant aus Fleisch sorgt das Protein aus Erbse, Weizen und/oder Soja. Wir verwenden nur hochwertige Zutaten, die, wenn immer möglich, alle aus der Schweiz oder den europäischen Nachbarländern stammen. So sind die Lieferwege nah und tragen zur nachhaltigen Produktionsweise bei.





# DAS VERSPRECHEN: NULL FLEISCH. ÄCHT G NUSS.

**Für alle, die Genuss wollen,  
aber kein Fleisch.**

Die THE GREEN MOUNTAIN Plant-based Produkte sehen nicht nur aus wie Fleisch und schmecken wie Fleisch, sondern verhalten sich auch bei der Zubereitung wie ihre fleischigen Pendant.

Angefangen vom Saftaustritt beim perfekten Garpunkt über die Entwicklung von Röstnoten bis hin zum Farbumschlag beim Anbraten – die Produkte von THE GREEN MOUNTAIN stehen für vollwertigen Genuss!

- ✓ Vitamin-B12-Quelle
- ✓ Genussfertig gewürzt
- ✓ **Ohne** Zuckerzusatz
- ✓ **Ohne** Palmöl
- ✓ **Ohne** geschmacksverstärkende Zusatzstoffe

**HIGH  
PROTEIN**

**REICH AN  
VIT. B12**





# PLANT-BASED BURGER

Black & Blue  
Burger



Chimichurri  
Burger



Rote Zwiebel Balsamico  
Burger



# NULL FLEISCH. ABER MIT ÄCHTEM BURGER-FEELING.

REICH AN  
VIT. B12

HIGH  
PROTEIN



Stolz präsentieren wir den ersten in der Schweiz entwickelten und produzierten Burger – unseren THE GREEN MOUNTAIN Burger.

- ✓ Zubereitung in verschiedenen Garstufen
- ✓ Saft tritt aus
- ✓ Bildung von Röstnoten

Gäste begeistern: ganz ohne Fleisch!

## ZUBEREITUNG



### PFANNE

- Wichtig: Die Pfanne darf nie zu heiss sein.
- Den Burger von jeder Seite braten, bis der rote Saft austritt (= Medium).
- Dauer variiert je nach Temperatur und ob das Patty noch gefroren oder aufgetaut ist.



### GRILL

- Auf dem Grill gelingt der Burger am besten im tiefgekühlten Zustand.
- Bei mittlerer Hitze auflegen und auf jeder Seite garen, bis der Saft austritt.



### KOMBIDÄMPFER

- Wichtig: Burger vorab auftauen und mit Grill- oder Brat-Blechen arbeiten.
- Die Burger auf die kalten Bleche legen, Bleche in den auf 250 °C vorgeheizten Kombidämpfer schieben und 3 Minuten grillieren (Medium). Lüfterad auf Maximal einstellen und Dampfzug öffnen.
- Vom Blech nehmen und umgedreht weiter verarbeiten. Sofort servieren.





# PLANT-BASED FLEISCHKÄSE- ALTERNATIVE

Aufschnitt



Grill Bill  
Grill-Fleischkäse mit  
Kartoffelwürfeln



Klassischer  
Fleischsalat



# FLEISCHKÄSE OHNE FLEISCH UND KÄSE: SELTEN HAT EIN WIDERSPRUCH SO GUT GESCHMECKT.



Vegane **Fleischkäsealternative** zum Aufbacken oder Kaltverzehr, die ausserdem kalorien- und salzärmer ist als ihr Pendant aus Fleisch. Ob Apéro, Vor- oder Hauptspeise, dieser Fleischkäse kennt keine Grenzen.

## TIPPS & TRICKS

### für die Zubereitung:

- Produkt vorab vollständig auftauen.
- Bei 150 °C und 40% Dampf garen, ca. 60 Minuten bis durcherhitzt.
- Lässt sich im Kombidämpfer oder in der Bratpfanne in Tranchen geschnitten regenerieren.
- Ideal für Aufschnitt, Sandwiches oder klassischer Fleisch-/Leberkäse.

## ZUBEREITUNG



### PFANNE

- Pfanne auf mittlere Stufe vorheizen.
- Ca. 1 cm dicke Scheiben mit etwas Öl 4–5 Minuten pro Seite anbraten.



### KOMBIDÄMPFER

- Kombidämpfer auf 150 °C (40% Dampf) erhitzen.
- Ganzer Fleischkäse ohne Verpackung darin garen bis durcherhitzt (ca. 60 Minuten).



### WASSERBAD

- Ganzer Fleischkäse mit Verpackung im Wasserbad erhitzen bis durcherhitzt.
- Gefroren: ca. 2 Stunden, Gekühlt: ca. 1,5 Stunden



SWISS  
DESIGNED



# PLANT-BASED TATAR-ALTERNATIVE UND GEHACKTES



Freak out  
Plant-based Frikadelle mit Kartoffelsalat



Plant-based  
Spaghetti Bolognese

# FEIN GEWÜRZT UND SCHNELL SERVIERT

HIGH  
PROTEIN

REICH AN  
VIT. B12



Plant-based Tatar-Alternative ist ein köstliches Ackerbohnerzeugnis, das bereits fertig gewürzt ist und das Sie so direkt servieren können.

## TIPPS & TRICKS

### für die Zubereitung:

- Gewünschte Anzahl Portionen in der Einzelverpackung ca. 3 h vor Gebrauch bei max. +5 °C auftauen.
- Keine weitere Würzung notwendig.
- Zum Anrichten aus der Verpackung entfernen und kalt servieren.



# FÜR ALLE, DIE HACK LIEBEN – NATÜRLICH FLEISCHLOS

Ächt vielseitig: Mit dem Plant-based Gehackten lässt sich jedes Lieblingsgericht in eine fleischlose Köstlichkeit verwandeln.

REICH AN  
VIT. B12

## ZUBEREITUNG



### PFANNE

- Produkt vorab auftauen, Papier entfernen.
- Zum Anbraten Pflanzenöl verwenden.

## TIPPS & TRICKS

### für die Zubereitung:

- Sorgfältig abschmecken – das Gehackte ist bereits gesalzen und gewürzt.
- Lässt sich verwenden wie konventionelles Hack.

HIGH  
PROTEIN



SWISS  
DESIGNED



# PLANT-BASED BALLS



Panini-Balls  
Plant-based Balls  
im Brötchen



Bowling Green  
Plant-based Balls  
an Petersiliensalat

# 100 % APPETITLICH. 0 % FLEISCH.

Die veganen Bällchen auf Basis von Erbsenprotein und Rapsöl überzeugen mit ihrem Geschmack und ihrer Einsatzvielfalt. Beim Braten schlägt ihre Farbe von rötlich in braun um.



REICH AN  
VIT. B12

HIGH  
PROTEIN

## ZUBEREITUNG



### PFANNE

- Die Pfanne nicht zu stark erhitzen und die Balls regelmässig von allen Seiten anbraten.



### KOMBIDÄMPFER

- Tiefgekühlte Balls auf ein mit Backpapier belegtes Brat- oder Backblech legen.
- Bei 170 °C und 20% Dampf im vorgeheizten Kombidämpfer für 8–10 Minuten garen.

## TIPPS & TRICKS

### für die Zubereitung:

- Zur Verwendung in Saucen die Balls vorab goldbraun anbraten.



SWISS  
DESIGNED



# PLANT-BASED WURST- ALTERNATIVEN



Kumpir mit Bratwurst  
Ofenkartoffel mit Plant-based  
Bratwurst, Coleslaw und Kräutercreme

Currywurst  
mit fruchtiger Currysauce  
und Pommes Frites

# ÄCHT WURST – MIT BISS UND KNACK!

REICH AN  
VIT. B12

Plant-based  
Wurst für Currywurst

Plant-based  
Bratwurst

SCHMECKEN AUCH KALT!

## ZUBEREITUNG



### PFANNE

- Pfanne mit Pflanzenöl auf mittlere Stufe vorheizen.
- Aufgetaute Würste 7–9 Min. (weisse Bratwurst) bzw. 4–6 Min. (Currywurst) darin braten.



### GRILL

- Grill vorheizen.
- Aufgetaute, eingeölte Würste unter mehrmaligem Wenden 9–12 Min. garen.



### KOMBIDÄMPFER

- Benötigte Würste auftauen.
- Im vorgeheizten Kombidämpfer bei 220 °C (Heissluft) ca. 9 Minuten (weisse Bratwurst) bzw. 6–8 Min. (Currywurst) garen.

Unsere Bratwurstalternative wurde mit dem Fingerspitzengefühl des Metzgerhandwerks entwickelt. Das Geheimnis ist der vegane „Darm“, der die Bratwürste genauso knackig macht wie das Original.

Die Wurst für Currywurst definiert Streetfood-Klassiker neu; Sei es als XXL-Hot Dog oder als klassische Currywurst. Für alle die gerne auf Fleisch verzichten, aber auch für eingefleischte Wurstliebhaber – probieren Sie sie aus!

## TIPPS & TRICKS

### für die Zubereitung:

- Würste auftauen, leicht einölen und einstechen.
- Backblech vorheizen.
- Die Currywurst eignet sich auch für den Kaltverzehr.



ENJOY  
HOT OR  
COLD



PLANT-BASED  
**SCHNITZEL**  
(WIENER-ART)



Plant-based Schnitzel  
mit Kartoffelsalat



Plant-based Schnitzel  
mit Pommes

# WILLKOMMEN IN DER TELLERMITTE.



HIGH  
PROTEIN

REICH AN  
VIT. B12

ENJOY  
HOT OR  
COLD

## ZUBEREITUNG



### KOMBIDÄMPFER

- Vorheizen, tiefgefrorene Schnitzel bei 180 °C (Heissluft) ca. 10 Min erhitzen.



### FRITTEUSE

- Tiefgefrorene Schnitzel bei 170 °C ca. 3–4 Min. frittieren.



### PFANNE

- Schnitzel bei mittlerer Hitze von beiden Seiten je 3–4 Min. anbraten.

## TIPPS & TRICKS

### für die Zubereitung:

- Schnitzel für die Zubereitung in der Pfanne vorher auftauen.
- Für ein perfektes Ergebnis empfehlen wir die Zubereitung in der Fritteuse.
- Schnitzel nach dem Ausbacken mit einem Tuch entfetten.

Von der Tellermitte bis zum Schnitzelbrötchen – unser Plant-based Schnitzel ist ein echter Alleskönner und begeistert selbst eingefleischte Schnitzelfans!

Mit seiner verbesserten Rezeptur überzeugt das THE GREEN MOUNTAIN Schnitzel jetzt mit einer optimierten Standstabilität sowie Panadenhaftung. Auch für den Kaltverzehr geeignet!





# PLANT-BASED STEAK



# NULL FLEISCH. ÄCHT GRILLSTAR.



## ZUBEREITUNG



### GRILL

- Grill vorheizen.
- Aufgetautes Steak mit etwas pflanzlichem Fettstoff einreiben und bei mittlerer Hitze und mehrmaligem Wenden für ca. 11 Min. grillieren.



### PFANNE

- Pflanzenöl bei mittlerer Hitze erwärmen.
- Aufgetautes Steak mit etwas pflanzlichem Fettstoff einreiben und ca. 8–10 Minuten darin garen.



### KOMBIDÄMPFER

- Kombidämpfer auf 180 °C Hitze (0% Feuchtigkeit) vorheizen.
- Aufgetautes Steak ca. 8–10 Min. darin garen.

## TIPPS & TRICKS

### für die Zubereitung:

- Steaks vor der Zubereitung auftauen.
- Mit Fettstoff arbeiten.
- Für die schönste Optik und den besten Biss empfehlen wir die Zubereitung auf dem Grill.
- Backblech (wenn vorhanden ein Bratblech nutzen) vorheizen.

### Eine ächte Gourmet-Sensation:

das erste pflanzenbasierte Steak, das in der Schweiz entwickelt und produziert wurde. Es saftet extrem authentisch, wenn man es nach dem Anbraten direkt anschneidet, und es lässt sich ganz einfach der richtige Garpunkt erreichen.



SWISS  
DESIGNED



# PLANT-BASED FILET (POULET-ART)

Fitnessteller  
mit Plant-based Filet Poulet-Art



Plant-based  
Filet im Walnussmantel  
mit Ahornsirup, Spargel  
und Süsskartoffel



# FÜR GÄSTE, DIE GEFLÜGEL MÖGEN. UND HÜHNER LIEBEN.



HIGH  
PROTEIN

REICH AN  
VIT. B12

## ZUBEREITUNG



### PFANNE

- Pflanzenöl bei mittlerer Hitze erwärmen.
- Aufgetautes Filet für insgesamt ca. 8–10 Min. von beiden Seiten goldbraun braten.



### GRILL

- Grill vorheizen.
- Aufgetautes Filet mit etwas pflanzlichem Fettstoff einreiben und bei mittlerer Hitze (ca. 160 °C) unter mehrmaligem Wenden für ca. 6 Min./Seite grillieren.



### KOMBIDÄMPFER

- Kombidämpfer auf 180 °C Hitze (0% Feuchtigkeit) vorheizen.
- Aufgetautes Filet mit etwas pflanzlichem Fettstoff einreiben und ca. 8–10 Minuten darin garen.

## TIPPS & TRICKS

### für die Zubereitung:

- Filets vor der Zubereitung auftauen.
- Mit Fettstoff arbeiten.
- Für die schönste Optik und den besten Biss empfehlen wir die Zubereitung in der Pfanne.

Unser Filet Poulet-Art lässt sich wie sein Pendant aus Fleisch vielfältig schneiden, würzen und veredeln. Beim Anbraten entwickeln sich wie bei einem Stück Hähnchenfleisch goldbraune Bratspuren. **Absolut köstlich!**





# PLANT-BASED CHUNKS

Plant-based  
Beef Sandwich



Plant-based  
Chicken Teriyaki



# NULL FLEISCH. ÄCHT VIELSEITIG.



Plant-based  
Chicken Chunks

Plant-based  
Beef Chunks

REICH AN  
VIT. B12

So lecker, so vielseitig: Die THE GREEN MOUNTAIN Chunks lassen sich vielfältig einsetzen – ob als Klassiker wie dem Zürcher Geschnetzeltem oder in der modernen Trendküche, z. B. als Asia-Gericht, als Bestandteil einer Bowl oder auch in Snacks.

## ZUBEREITUNG



### PFANNE

- Pfanne auf hohe Stufe vorheizen. Aufgetaute Chunks mit etwas Öl für 3–4 Minuten anbraten.

## TIPPS & TRICKS

### für die Zubereitung:

- Bei gefrorenen Chunks verlängert sich die Bratzeit um 1–2 Minuten.
- Wenn es mal schnell gehen muss, können die Chunks direkt in einer Sauce erhitzt werden: Kurz aufkochen und 5 Minuten ziehen lassen.





# PLANT-BASED CHUNKS

Chick'N Fries  
mit Plant-based Paprika Chunks



Gelbes Thai Curry  
mit Plant-based Curry Chunks  
und Asia Gemüse



# VIELEN CHUNK FÜR DIESE ALLESKÖNNER.

REICH AN  
VIT. B12

HIGH  
PROTEIN



Bestens geeignet für Eintöpfe,  
Bowls, Wraps und Sandwiches.

- ✓ Kulinarische Abenteuer im Nu zaubern
- ✓ Hohe Stabilität ohne Qualitätseinbuße
- ✓ IQF-Qualität erlaubt optimale Portionierung und hilft, Foodwaste zu vermeiden
- ✓ Enthält Vitamin B12 und Eisen

## ZUBEREITUNG



### PFANNE

- Pfanne auf mittelhohe Stufe vorheizen.
- Aufgetaute Chunks mit etwas Fettstoff 3–4 Minuten anbraten.



### KOMBIDÄMPFER

- Gefrorene Chunks bei 200 °C 5 Minuten braten.

## TIPPS & TRICKS

### für die Zubereitung:

- Wir empfehlen, die Chunks vor dem Garen aufzutauen.
- Bei gefrorenen Chunks verlängert sich die Bratzeit um 1–2 Minuten.





# PLANT-BASED KEBAB



Kebab  
mit Marktgemüse  
und Joghurtsauce

# EIN ECHTES KEB-UPGRADE!



HIGH  
PROTEIN

REICH AN  
VIT. B12

Perfekt für Döner, Dürüm und mehr:  
Dieser Kebab kann alles, was ein Kebab  
können muss – und das mit einem  
guten Gefühl, ganz ohne Fleisch!

- ✓ IQF-Qualität zur optimalen Portionierung
- ✓ Enthält Vitamin B12 und Eisen

## ZUBEREITUNG



### PFANNE

- Pfanne auf hohe Stufe vorheizen.
- Gefrorenen Kebab mit etwas Fettstoff  
4 Minuten anbraten.



### KOMBIDÄMPFER

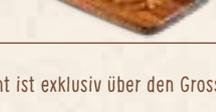
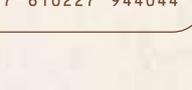
- Gefrorenen Kebab bei 200 °C 4 Minuten braten.

## TIPPS & TRICKS

### für die Zubereitung:

- Wir empfehlen, den Kebab in  
gefrorenem Zustand zuzubereiten.



THE GREEN MOUNTAIN		Verpackung:	Allergene:	EAN-Beutel:
<b>Plant-based Burger</b> Veganer Burger auf Basis von Erbsenprotein und Kokosfett, tiefgefroren Stückgewicht: ca. 120 g		Karton: 2,88 kg (2 x 1,44 kg)	Gluten	 7 610227 918038
<b>Plant-based Fleischkäsealternative</b> Veganes Erzeugnis auf Basis von Rapsöl und Erbsenprotein, vorgegart, tiefgekühlt Stückgewicht: ca. 2,2 kg		Karton: 4,4 kg (2 x 2,2 kg)		 7 610227 940541
<b>Plant-based Tatar-Alternative</b> Veganer Aufstrich aus Ackerbohnenmehl Stückgewicht: ca. 80 g		Karton: 1,6 kg (20 x 80 g)	Gluten Senf	 7 610227 988765
<b>Plant-based Balls</b> Vegane Bällchen auf Basis von Erbsenprotein und Rapsöl, tiefgekühlt Stückgewicht: ca. 20 g		Karton: 3 kg (2 x 1,5 kg)	Gluten	 7 610227 927542
<b>Plant-based Haché</b> Veganes Erzeugnis auf Basis von Erbsenprotein, tiefgekühlt Stückgewicht: ca. 500 g		Karton: 4,5 kg (9 x 500 g)	Gluten	 7 610227 988833
<b>Plant-based Bratwurst</b> Veganes Erzeugnis auf Basis von Rapsöl und Erbsenprotein, tiefgekühlt Stückgewicht: ca. 115 g		Karton: 3,45 kg (3 x 1,15 kg)		 7 610227 932805
<b>Plant-based Wurst für Currywurst</b> Vegane Alternative zu Currywurst auf Basis von Rapsöl und Pflanzenproteinen, geräuchert, tiefgekühlt Stückgewicht: ca. 120 g		Karton: 2,88 kg (2 x 1,44 kg)	Soja	 7 610227 938951
<b>Plant-based Schnitzel (Wiener-Art)</b> Veganes Erzeugnis auf Basis von Weizenprotein, paniert, frittiert, durchgegart, tiefgekühlt Stückgewicht: ca. 165 g		Karton: 2,97 kg (2 x 1,485 kg)	Gluten	 7 610227 942309
<b>Plant-based Steak</b> Veganes Erzeugnis auf Basis von Pflanzenproteinen, tiefgekühlt Stückgewicht: ca. 200 g		Karton: 2,8 kg (2 x 1,4 kg)	Gluten Soja	 7 610227 935066
<b>Plant-based Filet (Poulet-Art)</b> Veganes Erzeugnis auf Basis von Pflanzenproteinen, tiefgekühlt Stückgewicht: ca. 130 g		Karton: 2,6 kg (2 x 1,3 kg)	Gluten Soja	 7 610227 934991
<b>Plant-based Beef Chunks</b> Veganes Erzeugnis auf Basis von Pflanzenproteinen, tiefgekühlt Stückgrösse ca. 4–7 cm		Karton: 3 kg (2 x 1,5 kg)	Soja	 7 610227 942286
<b>Plant-based Chicken Chunks</b> Veganes Erzeugnis auf Basis von Sojaprotein, tiefgekühlt Stückgrösse ca. 4–7 cm		Karton: 3 kg (2 x 1,5 kg)	Soja	 7 610227 944020
<b>Plant-based Curry Chunks</b> Veganes Erzeugnis auf Basis von Sojaprotein mit Kokosnuss-Curry-Marinade, tiefgekühlt		Karton: 3 kg (2 x 1,5 kg)	Soja	 7 610227 941852
<b>Plant-based Paprika Chunks</b> Veganes Erzeugnis auf Basis von Sojaprotein mit Paprikamarinade, tiefgekühlt		Karton: 3 kg (2 x 1,5 kg)	Soja	 7 610227 944037
<b>Plant-based Kebab</b> Veganes Erzeugnis auf Basis von Sojaprotein, mariniert, tiefgekühlt		Karton: 3 kg (2 x 1,5 kg)	Soja	 7 610227 944044

Das THE GREEN MOUNTAIN Foodservice Sortiment ist exklusiv über den Grosshandel erhältlich.



**THE GREEN MOUNTAIN**

Riedlöserstrasse 7, CH-7302 Landquart, Schweiz

EU/UE-Vertrieb / distribution: Hilcona Feinkost GmbH, Am Park 15 – 17, D-70771 Leinfelden-Echterdingen

[www.thegreenmountain-foodservice.com](http://www.thegreenmountain-foodservice.com)