

Chefs**pro**Veggie



Live!

Veggie inspiratie **06/09**

www.chefsproveggie.be

PARTNERS



ChefsproVeggie, voor én door professionals:
een commitment van de partners achter het platform voor de toekomst van gezonde voeding.



Enjoy great taste





De winnende recepten in de 5 categorieën

Prijsuitreiking op Horeca Expo olv. Frank Fol



Ervaringsprijs Streetfood battle:
Wildplukwandeling met Forest To Plate

Chefs**pro**Veggie
▶ Live!



VRAGEN

Chefs**pro**Veggie
▶ Live!



PASTA BOLOGNAISE

Berekening carbon footprint klassiek/veggie/vegan
+
klimaatwinst Zero Impact Meal

Ingrediënten / recept 20 pers	QTY in kg	CO ₂ e/kg (1)	klassiek	Veggie	Vegan	Zero Impact Meal(3)
Pasta gedroogd	2	0,495	0,99	0,99	0,99	
Plantaardige olie (koolzaad)	0,1	2,03	0,203	0,203	0,203	
Ui	1	0,76	0,76	0,76	0,76	
Paprika	0,5	0,92	0,46	0,46	0,46	
Wortelstukjes	0,7	0,73	0,511	0,511	0,511	
Selderstukjes	0,3	0,66	0,198	0,198	0,198	
Courgetteblokjes	0,5	0,55	0,275	0,275	0,275	
Olijfolie	0,2	2,6	0,52	0,52	0,52	
Tomaten pasta	0,15	0,63	0,095	0,095	0,095	
Tomatenpulp	3,2	0,9	2,88	2,88	2,88	
Water	0,5	0	0	0	0	
Groentebouillon	0,08	0,32	0,026	0,026	0,026	
Roux	0,01	1,99	0,020	0,020	0,020	
Gehakt varken-rund	2	30,50	61	-	-	
Greenway fijngehakt (2)	1,5	0	-	0	0	
Parmezaanse kaas	0,4	13	5,2	5,2		
Vegan kaas (kokosbased)	0,4	2,1	-	-	0,84	
Totale carbon footprint in kg CO ₂ e			72,934	11,934	7,574	
Totale carbon footprint in kg CO₂e portie			3,64	0,59	0,37	
Carbon offset per portie in ZIM programma					- 0,37	
Totale carbon footprint in kg CO₂e portie						0

(1) Data AGRIBALYSE LCA Simapro

(2) Co₂e neutraal

(3) Restuitstoot gecompenseerd in Carbon Offset programma

**De klimaatwinst bij de keuze voor
1 portie vegan bolognais Zero Impact
ipv een klassieke bolognais:**
3,64 kg CO₂e



Carbon footprint vegan vs klassieke vleesbolognais



De klimaatwinst bij de keuze voor
1 portie vegan bolognais Zero Impact ipv een klassieke bolognais
= 3,64 kg CO₂e

TIPS & TRICKS

Umami

Mensen missen soms de smaak van gebakken voedsel in veggie gerechten. Rooster een deel van je groenten, bak de rijst, gratineer je gerechten of verwerk iets gefrituurd in je gerecht.

Kruiding

Maak rijkelijk gebruik van smaakmakers zoals gedroogde en verse kruiden, marinades, sojasaus, look, gember en gomasio.

Textuur

Een gerecht dat alleen uit zachte groenten met puree en saus bestaat is niet aantrekkelijk. Verwerk er iets met een korstje in, dat geeft meteen meer structuur: gebakken aardappelen, een loempia, een groentetaartje, wat rauwkost of kort geblancheerde groenten, gebakken noten of pitjes. Er is meer dan voldoende keuze om je veggie gerecht dat aantrekkelijke en smakelijke extraatje te geven.

Naamgeving

Geef je gerecht een catchy naam. Beschrijf het gerecht zo smakelijk mogelijk. ‘Thaise curry met wokreepjes en dampende rijst’ verleidt meer dan ‘curry met tofu’. Ongewone benamingen - zoals tofu of seitan - kunnen afschrikken. Het is voor veel mensen nog een ver-van-mijn-bed-show. Gebruik herkenbare benamingen zoals wokreepjes of veggie balletjes. Het is niet nodig om bij elk veggie gerecht veggie of vegetarisch te vermelden. Met een groen blaadje of een groene V duidt je op een subtiele manier de aard van het gerecht aan.

Presentatie

Gestoofde gerechten belanden vaak als een ‘kwak’ op een bord. Voorkom dit door je gerecht af te werken met veggie balletjes, gefrituurde of verse kruiden, knapperig geroosterde noten of pitten. Serveer er een fris slaatje bij of een extra groente. En denk bij de keuze van je groenten ook na over het kleurenpallet van je gerecht.

INFO



ChefsproVeggie - Sandra Geerts - info@chefsproveggie.be - T +32 473 666 794
www.chefsproveggie.be

Heb je vragen over producten van onze partners?

Contacteer de verantwoordelijke hieronder en vraag je staal en/of info aan.

Alpro - Camille De Clippele - camille.declippele@danone.com

Ardo - Peter De Wandel - peter.de.wandel@ardo.com - T +32 474 99 89 50

Electrolux Professional - Chloé Beerten - benelux@electroluxprofessional.com

Greenway Foods - Luc De Jaegher - luc@greenway.be - T +32 476 54 46 89

Verstegen Spices & Sauces - Marisa Herman. - T +32 475 34 73 16

WEDSTRIJD 2022: Beat the Classics

Chefs**pro**Veggie
▶ Live!

Vorig jaar gingen de Streetfood recepten in battle, dit jaar tackelen we de Classics.



We dagen **ALLE** chefs uit!

Tover dé ultieme veggie interpretatie van een klassieker uit je koksmuts en stuur je uitgeschreven recept met foto naar info@chefsproveggie.be.

De wedstrijd loopt
van 01/09/2022 tem. 30/09/2022

WIN A UNIQUE EXPERIENCE!



COMPOSE A CLASSIC
IN A BRAND NEW WAY

SEND IN YOUR BEST CREATION
BETWEEN 01/09 & 29/09



Chefs**pro**Veggie



Live!

Bedankt voor het kijken!

www.chefsproveggie.be