



FOODSERVICE

# Hin und vegi!

Das ganze Jahr vegan begeistern!



Jedes Rezept mit KLIMA-SCORE!

Mit Profi-Rezepten von LAUREN WILDBOLZ



[foodservice.hilcona.com](http://foodservice.hilcona.com)

# Neue Rezepte für den

## Für deine Gäste, für den Planeten, für uns alle!

### Vegi ist die Zukunft!

Mit diesem Motto steht Lauren Wildbolz seit 17 Jahren für eine moderne, rein pflanzliche Küche. Mit „**The future cuisine**“ hat sie ihre Berufung zum Beruf gemacht: Seit 2012 betreibt die Zürcherin neben einer veganen Patisserie auch ein Plant-based Catering-Unternehmen.

Gemeinsam mit Lauren Wildbolz haben wir dieses Jahr neue vegane Highlights und innovative Rezepte für dich zusammengestellt, mit denen du deine Gäste das ganze Jahr über vegan begeistern kannst. Ganz einfach, ganz ohne tierische Produkte wie Fleisch oder Milchprodukte, aber mit viel Genuss!



  
**Mehr  
erfahren!**

Hier geht's zu den Rezepten  
von Lauren Wildbolz!



# Plant-based Genuss

## Warum vegan?

-  **Gut für deine Gäste:** Mit frischen Gerichten mit viel Gemüse, pflanzlichen Proteinen, Ballaststoffen und ungesättigten Fettsäuren ist die vegane Küche ideal, um gesundheitsbewusste Gäste zu begeistern.
-  **Vegan macht neugierig:** Lebensmittel auszuprobieren, Gerichte neu zu interpretieren und sich inspirieren zu lassen, macht Spaß!
-  **Teller für Teller das Klima schützen:** Die Haltung von Nutztieren ist mit enormem Wasserverbrauch und CO<sub>2</sub>-Emissionen verbunden – wichtige Argumente für pflanzliche Alternativen zu tierischen Produkten.



# Startklar für ein Jahr veganen Genuss?

Dann entdecke jetzt alle veganen Rezepte online  
in unserer Rezeptdatenbank für Profis – mit Klima-Score  
und Nutri-Score bei jedem Rezept. Einfach inspirieren  
lassen und Gäste vegan begeistern!



Klicken  
und Rezepte  
von Lauren  
entdecken!



Lust auf  
noch mehr  
vegan?

Zu den neuen Profi-Rezepten  
von Lauren Wildbolz

Alle Veganuary-Inspirationen von  
HILCONA Foodservice auf einen Blick!

CH | Hilcona AG, FL-9494 Schaan, Telefon +41 (0)58 895 9502 (Bestellbüro), Fax +41 (0)58 895 9817

DE | Hilcona AG, Telefon 0800 183 8120, Fax +49 (0)711 899 85 216

AT | Concept Cool Vertriebsgesellschaft m.b.H., A-3100 St. Pölten, Telefon +43 (0)2742 28 564, Fax +43 (0)2742 28 564 99

**hilcona**  
FOODSERVICE