

Violife
100% Vegan

CHANGE YOUR *cheese*BURGER

For VEGGIES,
VEGANS, FLEXITARIANS
& FOODIES LOOKING
FOR *great taste*



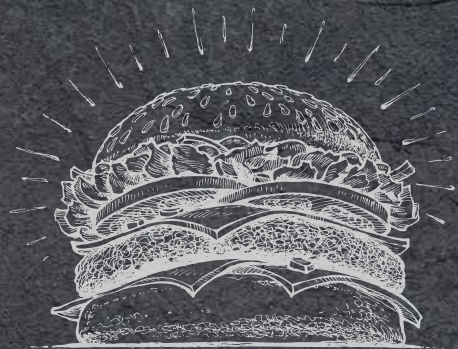
Bart De Pooter
Chef - Pastorale**

CHANGE BURGER? Naar aanleiding van de opening van z'n eerste vegan restaurant PLANT|n in het Sapphire hotel Antwerpen, heeft 2 sterrenchef Bart De Pooter drie "cheesy change burgers" ontwikkeld.

CHANGE BURGER? À l'occasion de l'ouverture de son premier restaurant végétalien PLANT|n à l'hôtel Sapphire d'Anvers, le chef 2 étoiles Bart De Pooter a créé trois « cheesy change burgers ».



VEGAN-OPTIES OP DE MENUKAART BIEDEN MEER KANSSEN DAN JE WELLICHT DENKT.



Het zijn namelijk de **vegans** en **lactose intolerante** gasten die meestal bepalen waar een hele familie of groep vrienden **gaat eten**. De **groei van 100% plantaardige gerechten** komt ook niet van hardcore vegans, maar meer van de flexitariërs en mensen met een lactose intolerantie.

Violife® is een **100% plantaardig alternatief** voor kaas, zonder **allergenen**, zonder **bewaar-middelen** en rijk aan **vitamine B12**. Met 30 jaar know-how in productie en aanwezigheid in 50 landen, is Violife® de **kwaliteits-referentie** in de veganistische gemeenschap.

LE 100% VÉGÉTAL DANS VOTRE MENU VOUS OFFRE PLUS D'OPPORTUNITÉS QUE VOUS NE LE PENSEZ.



Saviez-vous que le **choix d'un restaurant** entre amis ou en famille est généralement déterminé par les personnes ayant des **restrictions alimentaires**? La **popularisation des plats 100% végétaux** n'est pas uniquement due aux végétaliens mais plutôt aux flexitariens et aux intolérants au lactose.

Violife® est une **alternative au fromage 100% végétale**, sans **allergènes**, sans **conservateurs** et riche en **vitamine B12**. Avec 30 ans de savoir-faire dans la production et une présence dans 50 pays, Violife® est la **référence de qualité** dans la communauté végétane.

Twoe sterrenchef Bart De Pooter, die deze lente z'n eerste vegan restaurant opent, legt uit hoe je de **lekkerste 100% plantaardige burgers** maakt met Violife® en Greenway®, waarmee je ook nog eens **EEN POSITIEVE IMPACT HEBT OP HET KLIMAAT**.

Le chef deux étoiles Bart De Pooter, qui au printemps ouvrira son premier restaurant végétalien, détaille la préparation de **délicieux hamburgers 100% végétaux** avec Violife® et Greenway®, ayant également **UN IMPACT POSITIF SUR LE CLIMAT**.

Ontdek z'n verhaal op
📷 [upfieldpro_belgium](https://www.instagram.com/upfieldpro_belgium)

Découvrez son histoire sur
📷 [upfieldpro_belgium](https://www.instagram.com/upfieldpro_belgium)



FreshBURGER

by Bart De Pooter**



TIP VAN DE CHEF

Voeg 3 groene asperges toe, bodem verwijderd en in de lengte doormidden gesneden. Grill de asperges op een hete grill. Marineer met de olie, zout en citroenzeste naar smaak



1. BURGER

- 120 g Greenway gehakt vegan rauw
- 20 g geraspte Violife vegan Gouda

Roer alles door elkaar en breng op smaak met zout en zwarte peper. Vorm tot een burger. Bak in een hete pan met wat Phase olie tot de burger mooi goudbruin kleurt.

2. PRETZEL BURGER BUN PASTRIDOR

Grillen.

3. CREAMY MIERIKSWORTEL

- 100 g Violife Creamy
 - 10 g mierikswortel zeste
 - 5 g zout
 - 2 g zwarte peper
- Meng goed door elkaar

4. VINAIGRETTE

- Kwalitatieve olijfolie
 - 20 g gembersiroop
 - 30 ml vers geperst citroensap
 - 1/2 citroen zeste
- Meng goed door elkaar.

5. GROENTEN

- 1/4 courgette
 - 1/4 komkommer
 - 1 lente ui
 - 1/2 rode ui
 - 1 rood bietenblad (sla)
- Snijd de courgetten en komkommer in dunne schijfjes van ongeveer 1-2 mm dikte en ongeveer 10 cm lang. Marineer de komkommer met vinaigrette en bak de courgetteplak kort aan beide kanten op de plancha en bestrooi met zout. Pel de rode ui en snijd in halve ringen, ongeveer 3mm.

BURGER ARCHITECTUUR

- Onderste broodje
- Creamy mierikswortel
- Asperges
- Groenten 3 slice van komkommer en courgette
- Burger
- groenten 3 slice van komkommer en courgette
- Onion slice
- Gebakken lente ui
- Rood bietenblad
- Bovenste broodje met creamy laagje

ALS JE **4**
FRESH BURGERS/DAG
VERKOOPT
GEDURENDE 1 JAAR

KLIMAATWINST

240 g Violife* en Greenway**
ipv 240 g zuivelkaas
en rundsvlees

**5,54 kg CO₂-uitstoot
bespaard per
hamburger**

BESPAAR JE 5.5 TON CO₂e,
HET EQUIVALENT VAN



EEN COMBI-OVEN 370
DAGEN AAN LATEN STAAN

OF



EEN COMMERCIELE
KOELKAST 282 DAGEN
LATEN DRAAIEN

OF



EEN INDUSTRIËLE
VAATWASSER 1109 DAGEN
LANG DE HELE DAG LATEN
DRAAIEN

FreshBURGER

by Bart De Pooter**



LE CONSEIL DU CHEF

Ajouter 3 asperges vertes, sans le bas, coupées en deux dans le sens de la longueur. Griller les asperges sur un grill chaud. Mariner avec l'huile, le sel et le zeste de citron au goût.



1. BURGER

- 120 g de Greenway haché vegan cru
 - 20 g Gouda râpé vegan Violife
- Mélanger le tout et assaisonner avec du sel et du poivre noir. Formez un burger. Faites-le frire dans une poêle chaude avec un peu de Phase jusqu'à ce que le burger soit bien doré.

2. BURGER BUN PRETZEL PASTRIDOR

Griller le bun.

3. CRÈME AU RAIFORT

- 100 g Violife Creamy
 - 10 g de zeste de raifort
 - 5 g de sel
 - 2 g de poivre noir
- Bien mélanger.

4. VINAIGRETTE

- 30 ml d'huile d'olive de qualité
 - 20 g de sirop de gingembre
 - 30 ml de jus de citron fraîchement pressé
 - 1/2 zeste de citron
- Bien mélanger le tout.

5. LÉGUMES

- 1/4 de courgette
 - 1/4 de concombre
 - 1 oignon de printemps
 - 1/2 oignon rouge
 - 1 feuille de betterave rouge
- Couper les courgettes et le concombre en fines tranches d'environ 1-2 mm d'épaisseur et environ 10 cm de long. Faire mariner le concombre avec la vinaigrette et faire revenir brièvement les tranches de courgette des deux côtés sur la plancha, saupoudrer de sel. Pelez l'oignon rouge et coupez-le en demi-anneaux d'environ 3 mm.

ARCHITECTURE DU BURGER

- Chignon inférieur
- Crème au raifort
- Asperges
- 3 tranches de concombre et de courgette
- Burger
- 3 tranches de concombre et de courgette
- Tranche d'oignon
- Oignon de printemps frit
- Feuille de betterave rouge
- Recouvrir le petit pain d'une couche de Violife Creamy

EN VENDANT **4**
FRESH BURGERS/JOUR
PENDANT 1 AN...

VOUS ÉCONOMISEZ 5,5 TONNES
DE CO₂E, SOIT L'ÉQUIVALENT DE



UN FOUR MIXTE ALLUMÉ
PENDANT 370 JOURS



UN RÉFRIGÉRATEUR
COMMERCIAL PENDANT
282 JOURS



UN LAVE-VAISSELLE
INDUSTRIEL TOUTE LA
JOURNÉE PENDANT
1109 JOURS

IMPACT CLIMATIQUE

240 g Violife* et Greenway**
au lieu de 240 g de fromage laitier
et viande de bœuf

Économie de
5,54 kg CO₂ d'émission
par burger

ChampiBURGER

by Bart De Pooter**

Violife
100% Vegan

GREEN
WAY
NO MEAT
NO NONSENSE.



TIP VAN DE CHEF

Giet een scheutje water in de pan en dek af met een deksel zodat de stoom wordt ingesloten en de vegan kaas helpt te smelten



1. BURGER

- 120 g Greenway burger vegan rauw
 - 2 sneetjes Violife vegan Gouda
- Kruid de burger met zout, verhit de Phase in een pan. Leg de burger in de pan en bak aan beide kanten bruin en krokant. Kruid met peper en leg 2 sneetjes Violife vegan Gouda over de burger.

2. STEAKHOUSE BURGER BUN PASTRIDOR

Grillen.

3. CREAMY SAUS

- 100 g Violife Creamy
 - 5 g citroensap
 - 5 g zout
 - 2 g witte peper
- Mix goed samen.

4. GEKONFIJTE SJALOTTEN

- 2 grote sjalotten gepeld
- 30 g olijfolie
- 2 takjes tijm
- 5 g zout

Snij in ringen van 2cm. Verhit de olijfolie in een pan en strooi het zout erin. Bak de sjalot ringen traag op tot ze mooi gekarameliseerd zijn, draai dan de sjalotten om, voeg tijm toe aan de pan, bedek met een folie en bak in oven op 180°C gedurende 5 minuten. Laat afkoelen.

5. CHAMPIGNON MIX

- 80 g lokale champignons
 - 20 g oester champignons
- Verhit de Phase in een pan tot hij licht rookt. Voeg de champignons toe, bak tot ze bruin en krokant zijn.

6. SALADE MIX

- 20 g veldsla
- 20 g waterkers

BURGER ARCHITECTUUR

- Onderste broodje
- Creamy saus
- Salade mix
- Burger
- Sjalotten
- Champignon mix
- Bovenste broodje

ALS JE **4**
CHAMPI BURGERS/DAG
VERKOOPT
GEDURENDE 1 JAAR

BESPAAR JE 5.7 TON CO₂e,
HET EQUIVALENT VAN



EEN COMBI-OVEN 381
DAGEN AAN LATEN STAAN

OF



EEN COMMERCIELE
KOELKAST 291 DAGEN
LATEN DRAAIEN

OF



EEN INDUSTRIËLE
VAATWASSER 1144
DAGEN LANG DE
HELE DAG LATEN
DRAAIEN

KLIMAATWINST

260 g Violife* en Greenway**
ipv 260 g zuivelkaas
en rundsvlees

5,72 kg CO₂-uitstoot
bespaard per
hamburger

ChampiBURGER

by Bart De Pooter**

Violife
100% Vegan

GREEN
WAY
NO MEAT
NO NONSENSE.



LE CONSEIL DU CHEF

Verser un filet d'eau dans la poêle et couvrir avec un couvercle pour que la vapeur soit piégée et aide le fromage végétal à fondre.

1. BURGER

- 120 g de Greenway burger vegan cru
- 2 tranches de Gouda végétalien Violife

Assaisonnez le burger avec du sel, faites chauffer la Phase dans une poêle. Placez le burger dans la poêle et faites-le frire jusqu'à ce qu'il soit brun et croustillant des deux côtés. Poivrez et placez 2 tranches de Gouda végétal Violife sur le burger.

2. BURGER BUN STEAKHOUSE PASTRIDOR

Griller le bun.

3. SAUCE CREAMY

- 100 g Violife Creamy
- 5 g de jus du citron
- 5 g de sel
- 5 g de poivre blanc

Bien mélanger

4. ÉCHALOTES CONFITES

- 2 grosses échalotes épluchées
- 30 g l'huile d'olive
- 2 brins de thym
- 5 g de sel

Couper en anneaux de 2 cm.

Faites chauffer l'huile dans une poêle et saupoudrez le sel. Faites cuire lentement les rondelles d'échalote jusqu'à ce qu'elles soient joliment caramélisées, puis retournez les échalotes, ajoutez le thym dans le plat, couvrez avec une feuille et faites cuire au four à 180°C pendant 5 minutes. Laissez refroidir.

5. MÉLANGE DE CHAMPIGNONS

- 80 g de champignons locaux
- 20 g de pleurotes

Faites chauffer un peu de Phase dans une poêle et faites sauter les champignons jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants

6. SALADE MIX

- 20 g mâche
- 20 g cresson de fontaine

ARCHITECTURE DU BURGER

- Chignon inférieur
- Sauce creamy
- Mélange de salades
- Burger
- Échalotes
- Mélange de champignons
- Chignon supérieur

EN VENDANT **4**
CHAMPI BURGERS/
JOUR PENDANT 1 AN...

IMPACT CLIMATIQUE

260 g Violife* et Greenway**
au lieu de 260 g de fromage laitier
et viande de bœuf

Économie de
5,72kg CO₂ d'émission
par burger

VOUS ÉCONOMISEZ 5,7 TONNES
DE CO₂e, SOIT L'ÉQUIVALENT DE



UN FOUR MIXTE ALLUMÉ
PENDANT 381 JOURS

OU



UN RÉFRIGÉRATEUR
COMMERCIAL PENDANT
291 JOURS

OU



UN LAVE-VAISSELLE
INDUSTRIEL TOUTE LA
JOURNÉE PENDANT
1144 JOURS

SmashBURGER

by Bart De Pooter**

Violife
100% Vegan

GREEN
WAY
NO MEAT.
NO NONSENSE.



TIP VAN DE CHEF

Rösti potato met Violife
vegan gouda

- 120 g aardappel, geschild en in julienne gesneden maar niet gewassen
- 40 g courgette julienne
- 40 g wortel julienne
- 40 g knolselder julienne
- 10 g maïzena
- 60 g Violife vegan gouda, geraspt
- 3 g gerookt paprika poeder
- Phase olie

Meng door elkaar en breng op smaak met zwarte peper en zout. Leg een handvol op de plancha en druk een beetje aan. Bak tot ze goudbruin en krokant zijn, draai om en herhaal

1. SMASH HAMBURGER

- 2x75 g Greenway gehakt vegan rauw
- 4 sneetjes Violife vegan Cheddar

Gehakt goed mengen en op smaak brengen met zout en zwarte peper. Rol het gehakt tot 2 balletjes. Plaats in een hete pan ingevet met Phase. Druk stevig aan met een breed palet of deegroller om tot de burgervorm te komen. Laat karamelliseren tot de randen bruin en krokant worden. Draai om en bedek met twee sneetjes Violife vegan cheddar. Voeg een scheutje water toe in de pan en dek af zodat de stoom wordt vastgehouden en de vegan kaas helpt smelten.

2. CAFE BURGER BUN PASTRIDOR

Grillen.

3. GEPEKELDE GROENTEN

- 10 g gepekelde worteltjes in lange plakjes
 - 10 g gepekelde radijzen in kwartjes
 - 20 g gepekelde rode kool
 - 10 g gepekelde mosterd zaden
 - 10 g stukjes verse radijzen
- Mix samen.

4. GARLIC AIOLI

- 200 g silken tofu
- 10 g gepelde knoflookteentjes
- 1/2 citroen, zeste en sap
- 6 g zout
- 10 g geroosterde sesamzaadjes

Rasp de knoflook fijn. Voeg het zout, de citroenzeste en het citroensap toe. Doe in de blender en mix tot een gladde massa. Voeg sesamzaad toe en mix in.

BURGER ARCHITECTUUR

- Onderste broodje
- Knoflook aioli
- Smash burger met cheddar
- Rösti
- Smash burger met cheddar
- Gepekelde groentjes
- Ketchup van het huis
- Bovenste broodje

ALS JE **4**
SMASH BURGERS/DAG
VERKOOPT
GEDURENDE 1 JAAR

BESPAAR JE 6.9 TON CO₂E,
HET EQUIVALENT VAN



EEN COMBI-OVEN 462
DAGEN AAN LATEN STAAN

OF



EEN COMMERCIELE
KOELKAST 353 DAGEN
LATEN DRAAIEN

OF



EEN INDUSTRIËLE
VAATWASSER 1386
DAGEN LANG DE
HELE DAG LATEN
DRAAIEN

KLIMAATWINST

230 g Violife* en Greenway**
ipv 230 g zuivelkaas
en rundsvlees

6,93 kg CO₂-uitstoot
bespaard per
hamburger

SmashBURGER

by Bart De Pooter**

Violife
100% Vegan

GREEN
WAY
NO MEAT.
NO NONSENSE.



LE CONSEIL DU CHEF

Rösti de pomme de terre au gouda vegan Violife

- 120 g de pommes de terre épluchées et coupées en julienne mais non lavées
- 40 g de courgettes en julienne
- 40 g de julienne de carottes
- 40 g de julienne de céleri-rave
- 10 g de maïzena
- 60 g de gouda végétalien Violife, râpé
- 3 g de poudre de paprika fumé
- Phase huile

Mélanger et assaisonner de poivre noir et de sel. Déposer une poignée sur la plancha et presser un peu. Frirer jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant, retourner et répéter

ARCHITECTURE DU BURGER

- Chignon inférieur
- Aïoli
- Smash burger avec du cheddar
- Rösti
- Smash burger avec du cheddar
- Légumes marinés
- Ketchup maison
- Chignon haut

EN VENDANT **4**
SMASH BURGERS/JOUR
PENDANT 1 AN...

VOUS ÉCONOMISEZ 6,9 TONNES
CO₂E, SOIT L'ÉQUIVALENT DE



UN FOUR MIXTE ALLUMÉ
PENDANT 462 JOURS

OU



UN RÉFRIGÉRATEUR
COMMERCIAL PENDANT
353 JOURS

OU



UN LAVE-VAISSELLE
INDUSTRIEL TOUTE LA
JOURNÉE PENDANT
1386 JOURS



1. SMASH BURGER

- 2x75 g de Greenway haché vegan cru
- 4 tranches de Cheddar végétalien Violife

Mélangez bien le hachis végétalien et assaisonnez avec du sel et du poivre noir. Roulez le hachis en 2 boules. Placez-les dans une poêle chaude avec un peu de Phase. Presser fermement à l'aide d'une palette ou d'un rouleau à pâtisserie pour obtenir la forme du burger. Laissez caraméliser jusqu'à ce que les bords soient bruns et croustillants. Retourner et garnir de deux tranches de cheddar végétal Violife. Ajoutez un peu d'eau dans la poêle et couvrez. pour que la vapeur soit retenue et aide le fromage végétal à fondre.

2. BURGER BUN CAFE PASTRIDOR

Griller le bun.

3. LÉGUMES SAUMÉS

- 10 g de carottes marinées en longues tranches
 - 10 g de radis marinés coupés en quartiers
 - 20 g de chou rouge mariné
 - 10 g de graines de moutarde marinées
 - 10 g morceaux de radis frais
- Mélanger ensemble.

4. AÏOLI

- 200 g de tofu soyeux
 - 10 g gousses d'ail pelées
 - 1/2 citron, zeste et jus
 - 6 g de sel
 - 10 g de graines de sésame grillées
- Râper finement l'ail. Ajouter le sel, le zeste de citron et le jus de citron. Placer dans le mélangeur et mélanger jusqu'à consistance lisse. Ajouter les graines de sésame et mélanger.

IMPACT CLIMATIQUE

230 g Violife* et Greenway**
au lieu de 230 g de fromage laitier
et viande de bœuf

Économie de
6,93 kg CO₂ d'émission
par burger

Violife

100% Vegan

TIPS VOOR DE *perfecte smeltbaarheid* VAN DE VIOLIFE SNEETJES

OVEN

Violife® sneetje geplaatst op hete burger terwijl op grill en overgebracht naar oven op 200°C.

Smelt in 20 seconden in de oven.

GESTOOMD

Violife® sneetje geplaatst op hete burger terwijl op grill.

Show-cooking op de grill plaat.

Tip van Bart? wat water naast de burger met Violife® kletsen, en het geheel laten stomen onder een deksel.

Smelt in <1min onder het deksel.



ASTUCES POUR *une fonte parfaite* DES TRANCHES VIOLIFE

AU FOUR

Tranche de Violife® placée sur le burger chaud pendant qu'il est sur le grill et transféré au four à 200°C.

Fonte en 20 secondes au four.

À LA VAPEUR

Tranche de Violife® placée sur le burger chaud pendant qu'il est sur le grill.

En show cooking sur une plancha.

Le truc de Bart? Asperger un peu d'eau à côté du burger avec le Violife®,

et couvrir le tout.

Fonte en moins d'une minute sous le couvercle.



Uit levenscyclusanalyses blijkt dat
VIOLIFE-PRODUCTEN
MINDER DAN DE HELFT
VAN DE IMPACT HEBBEN
OP HET KLIMAAT EN MINDER
DAN **EEN DERDE VAN HET**
LAND IN BESLAG NEMEN
DAN ZUIVELKAAS.



Les analyses du cycle de vie montrent que
LES PRODUITS VIOLIFE®
ONT **MOITIÉ MOINS**
D'IMPACT
CLIMATIQUE ET
NÉCESSITENT **MOINS**
D'UN TIERS
DES TERRES QUE
LE FROMAGE LAITIER.



Bron: Quantis LCA analyse 2022 : 8 Violife-producten in vergelijking met het zuivelkaas-equivalent in Europa.
Source: Quantis LCA analyse 2022 : 8 produits Violife par rapport à l'équivalent du fromage laitier en Europe.
Meer info/Plus d'info : <https://violifefoods.com/change-your-cheese>.

**CHANGE YOUR CHEESE,
CHANGE OUR PLANET!**

 **Upfield™**
Professional

www.upfieldprofessional.be