



VEGGIECUS

— Plant Based Made Easy —

Zwei Wege - ein Ziel:

**ERFOLGREICHE
PFLANZENBASIERTE
PRODUKTE**

Ob maßgeschneiderte Rezeptur oder sofort verfügbare
Basis - bei Veggiecus finden Sie die passende
Lösung für Ihre Marke, Ihre Prozesse und Ihre Vision.





BASIS- MISCHUNGEN

Direkt einsetzbar.
Vielfältig kombinierbar.

Unsere Basismischungen sind schnell verfügbar und ideal für alle, die umgehend starten wollen. Sie eignen sich für zahlreiche Anwendungen – vom Burger über Bällchen bis zu Füllungen – und lassen sich punktgenau verfeinern.



Base Aromatic:

Veggiecus Base Aromatic ist gebrauchsfertig gewürzt und muss nur noch mit Wasser vermischt werden. VEGGIECUS Base Aromatic ist ideal für eine Vielzahl von Gerichten wie Hamburger-Patties, Fleischbällchen, Bolognese oder Lasagne. Mit der Zugabe von weiteren Zutaten, Gewürzen und Kräutern lässt sich jedes Gericht nach Belieben verfeinern und mit einer persönlichen Note versehen.



Base Red:

Veggiecus Base Red ist fast geschmacksneutral, aber mit der charakteristischen rötlichen Färbung der Base Aromatic. Veggiecus Base Red wird einfach mit Salz, Wasser und Öl vermischt. Sie ist die perfekte Wahl für alle, die Hackfleischprodukte ersetzen möchten und dabei ihre eigenen Gewürze und Aromen einbringen wollen.



Base White:

Veggiecus Base White ist fast geschmacksneutral und hell in der Farbe. Veggiecus Base White wird einfach mit Salz, Wasser und Öl vermischt. Mit der Zugabe eigener Gewürzmischungen lässt sich daraus eine Vielzahl von Bratwurstsorten, Grillprodukten oder Füllungen herstellen.



Base Chicken:

Veggiecus Base Chicken-Style ist die vielseitige Basis für vegane „Chicken“-Produkte. Sie ist bereits fertig aromatisiert und wird nur noch mit Wasser angerührt – ideal für Nuggets, Schnitzel oder Burger-Patties auf Pflanzenbasis. Die Mischung überzeugt durch eine authentische Textur und eignet sich perfekt für eine individuelle Weiterverarbeitung.



Base Fresh:

Veggiecus Base Fresh bietet eine leckere Gemüsevariante, die völlig losgelöst von der Textur und dem Geschmack von Fleisch ist. Die Basis wird nur noch mit Wasser vermischt und bietet eine perfekte Grundlage für köstliche pflanzliche Alternativen, z.B. saftige Gemüse-Patties, Bällchen oder Füllungen.

Durch die Zugabe von frischen Zutaten wie Kräutern, Gewürzen oder saisonalem Gemüse können Sie jedem Gericht Ihren persönlichen Touch verleihen.

SCHNELLE LÖSUNG, SCHNELLER START

Schnell & unkompliziert: Basis-Mischung mit Wasser, Salz und Öl anrühren und nach kurzer Quellzeit ist das Produkt bereit zur Verarbeitung.

Vielfältig einsetzbar: Aus einer Basis-Mischung lassen sich zahlreiche köstliche Gerichte zubereiten. Unsere erfahrenen Köche haben bereits eine große Auswahl an Variationen kreiert. Profitieren Sie von unserer vielfältigen Rezeptauswahl.

Individuell verfeinerbar: Auch die Basis-Mischungen können durch die Zugabe von weiteren Komponenten (zum Beispiel Gewürze, Kräuter, Gemüse) ihre persönliche Note bekommen.

Minimaler Lagerraum: Unsere Produkte sind ungekühlt lange haltbar und benötigen minimalen

Lagerraum. Bereits zubereitete Produkte bleiben im Kühlschrank mindestens 3 Tage frisch.

Tiefkühlgeeignet: Die Produkte können vorproduziert und gefrostet werden. So sind sie einzeln entnehmbar und direkt bereit zur Weiterverarbeitung.

Kleinere Mengen beziehbar: Unsere Basis-Mischungen sind bei verschiedenen Händlern gelistet und über diese auch in kleineren Mengen bestellbar.

Maschinentauglich: Vom Mischvorgang bis hin zur Portionierung: Die Veggiecus Basismischungen lassen sich erfahrungsgemäß auch auf industriellen Maschinen sehr gut verarbeiten.





PRIVATE-LABEL

Maßgeschneidert für Ihre Marke

Sie haben eine Produktidee – wir liefern die passende Lösung. Gemeinsam entwickeln wir individuelle Trockenmischungen, die exakt auf Ihre Prozesse, Zielgruppen und Anwendungsbereiche zugeschnitten sind.







OPTIMIEREN SIE IHR BUSINESS MIT UNS

Partnerschaftlich: Starke pflanzenbasierte Produkte entstehen nicht zufällig – sie entstehen gemeinsam. Mit unserer technischen Expertise und Ihrem Marktverständnis schaffen wir gemeinsam Lösungen, die funktionieren – in der Anwendung, im Geschmack und im Vertrieb.

100% individuell: In enger Zusammenarbeit entwickelt unser Team mit Ihnen eine pflanzenbasierte Trockenmischung, die exakt zu Ihrem Produktkonzept passt.

Entwicklungskompetenz: Durch die langjährige Erfahrung unseres Mutterunternehmens im Private-Label-Bereich bieten wir Ihnen höchste Kompetenz, Expertise und Produktqualität. Vertrauen Sie auf unser Know-how.

Produktvielfalt: Private-Label-Produktion ermöglicht es, schnell auf Markttrends zu reagieren und neue Produkte einzuführen, ohne in eigene Produktionskapazitäten investieren zu müssen.

Individuelle Gebindegrößen: Vom 150g-Beutel bis zum BigBag - wir haben das passende Gebinde für ihren Markt.

Private label

DER WEG ZU IHRER LÖSUNG



1 Erstkontakt



2 Analyse



3 Entwicklung



4 Bestellung & Auftrag



5 Produktion & Qualitätskontrolle



6 Auslieferung



VEGGIECUS

— Plant Based Made Easy —



Tel: +49 6831 937 222

hello@veggiecus.de

www.veggiecus.de

Veggiecus wird vertrieben durch

Koordination Krafticus GmbH

Grostrowstraße 1, 66740 Saarlouis, Deutschland

www.krafticus.de

