

3 smarte løsninger til plantebaseret pizza!

Case 1

Cashewcreme, seitan
pepperoni og oregano



Case 2



Plantebaseret revet,
vegansk pepperoni,
hvidløgsdressing og
chiliflager

Plantebaseret
mascarpone, svampe,
palmekål og syltede
rødløg

Case 3



mad på farten

Hvilke elementer er vigtige, når du topper en pizza?

Cremethed: Cashewcreme, plantebaseret mascarpone, eller vegansk revet og hvidløgsdressing giver pizzaen en god cremethed, hvilket er en kontrast til den sprøde pizzabund og en vigtig faktor for kunderne.

Chewiness og umami: For at give konsistens og smag kan der tilføjes: seitan pepperoni, svampe eller stegte grøntsager. Test og tilpas toppingen afhængigt af hvad I oplever, at kunderne efterspørger.

Krydderier og smagsgivere: Lækre smagsgivere til pizzaen kunne være: vegansk pesto, chiliflager, syltede rødløg eller krydderurter. Kun fantasien sætter grænser!

3 cases der har opnået succes

1) Pico Pizza vinder årets plantebaserede takeaway-måltid

Dommerne af Plantebaseret Mad På Farten Awards mente, at det var innovativt at lave sin egen cashewcreme, som spiller godt sammen med seitanpepperonien leveret af Better. Derfor blev 'Vegan Pepperoni in Disguise' årets takeaway-måltid.

2) Delicatos 'Spicy Peterroni' bliver populær på menuen

I samarbejde med Delicato i Odense, har vi testet en ny pizza 'Spicy Peterroni', hvor vegansk pepperoni i samspil med hvidløgsdressing, chiliflager og plantebaseret revet har givet kunderne en ny favoritpizza i den plantebaserede kategori. Den veganske pepperoni er leveret af Vegedan.

3) Collab: Rosetta og Færm laver et lækkert match

Rosetta har udviklet en ny pizza, hvor de anvender Færms plantebaserede mascarponecreme. Da vi delte smagsprøver ud til Rosettas kunder, oplevede vi en enorm positiv feedback og flere kommentarer på, hvor lækkert pizzaen smagte!



Dansk
Vegetarisk Forening



DRC DANMARKS
RESTAURANTER
& CAFEER



FONDEN FOR
PLANTEBASEREDE
FØDEVARER