





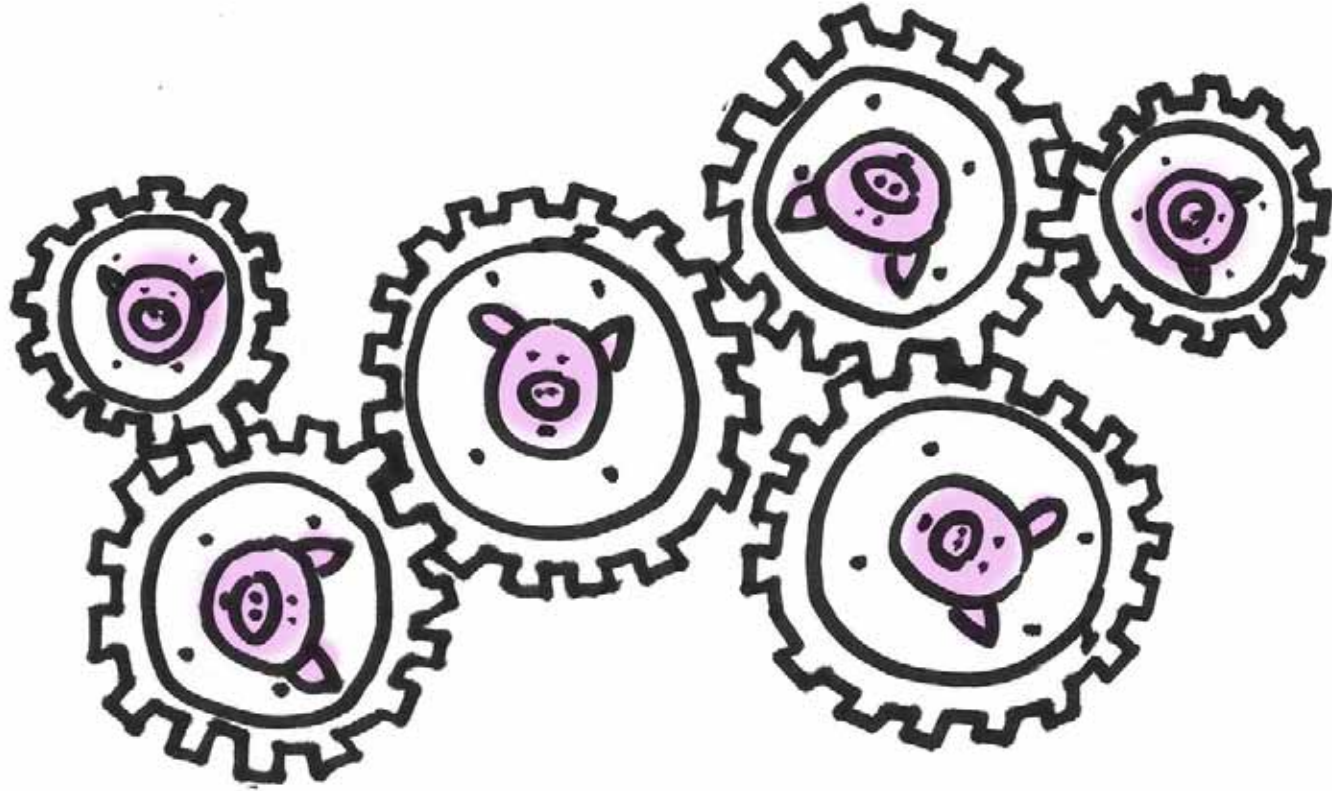
DE VEGETARISCHE SLAGER™

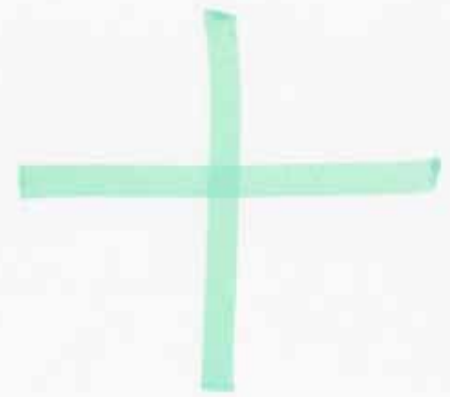




??????



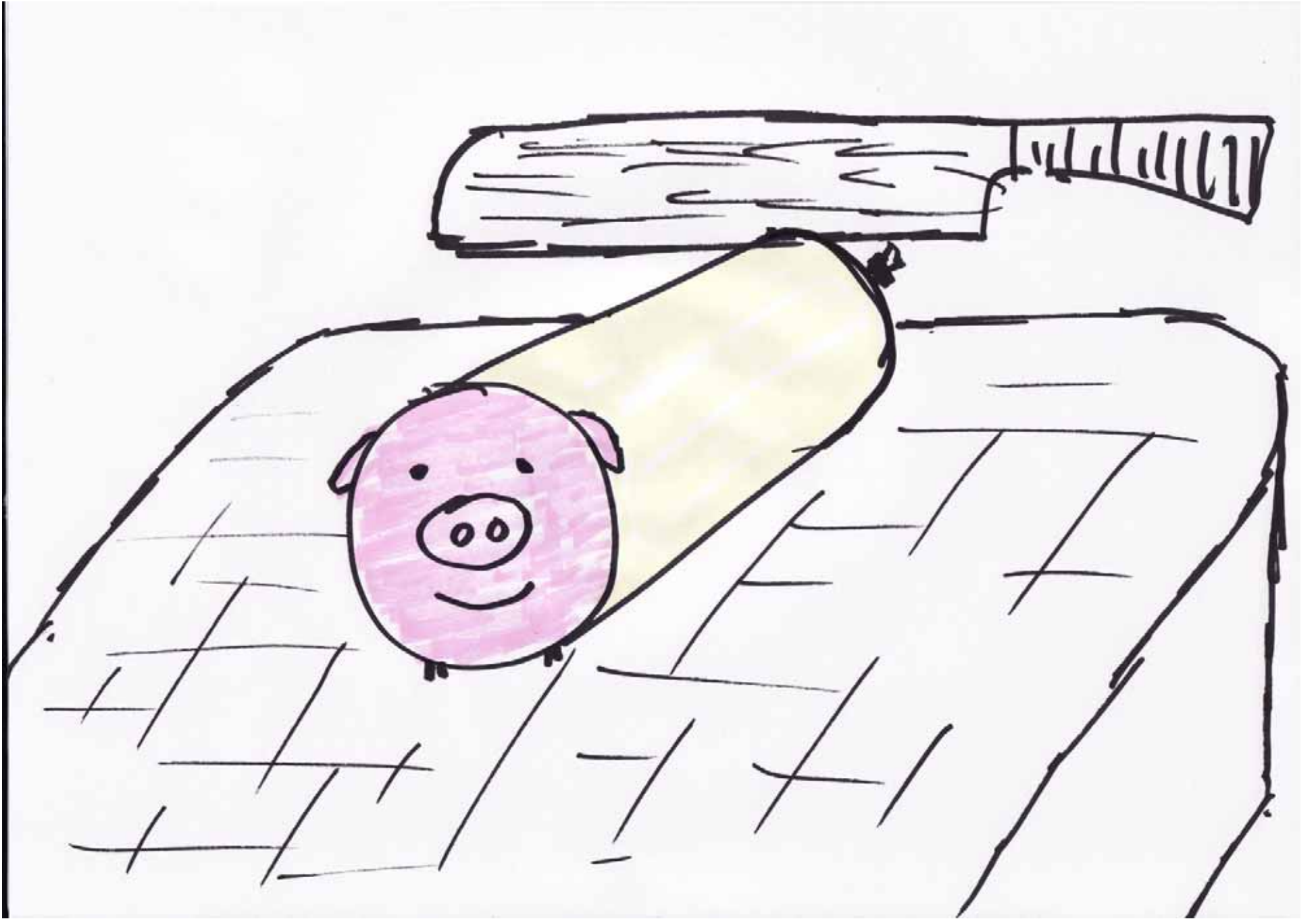




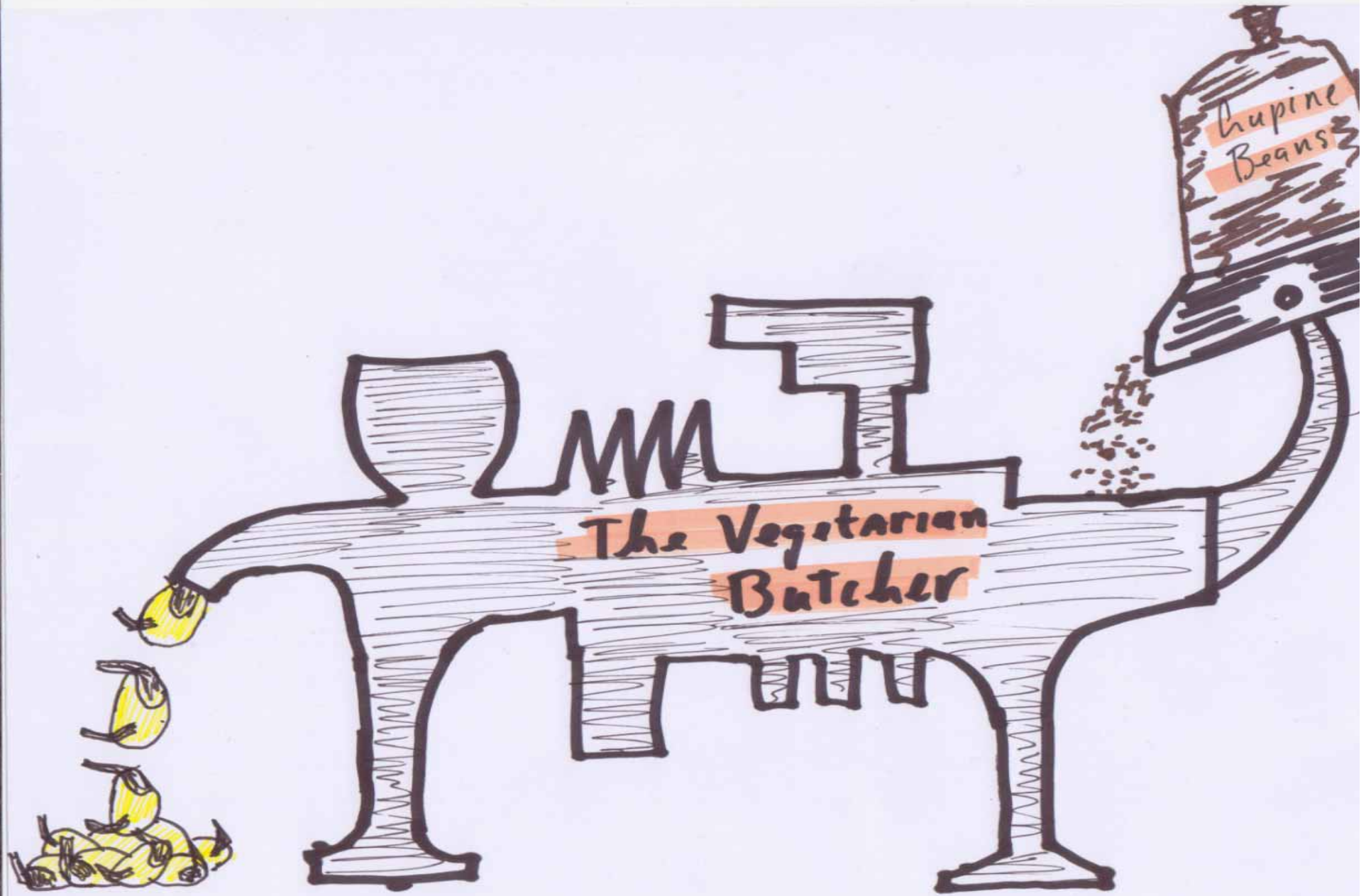


**I'd be vegetarian  
if bacon grew on trees**

**-Homer Simpson**







The Vegetarian  
Butcher

Lupine  
Beans





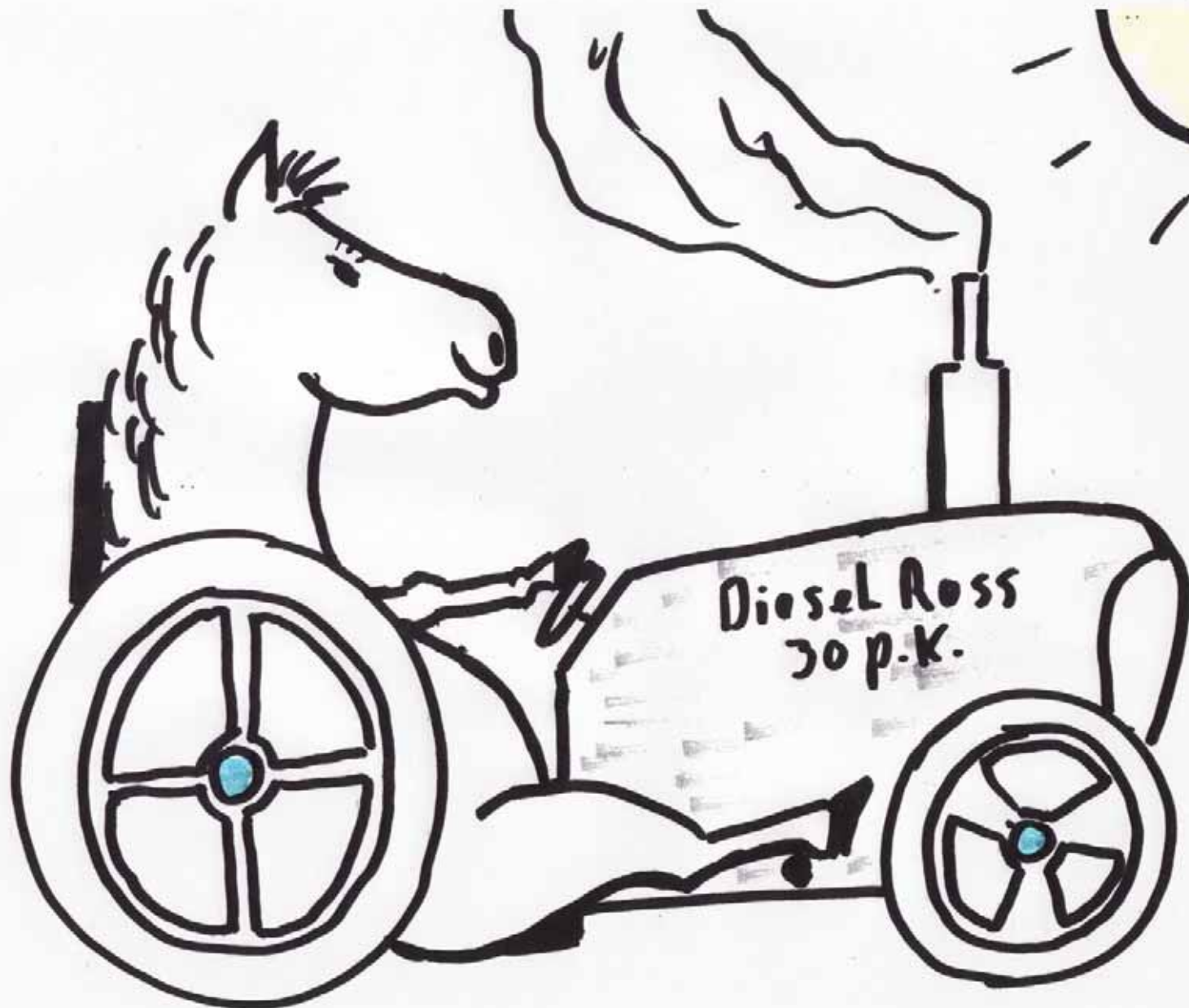






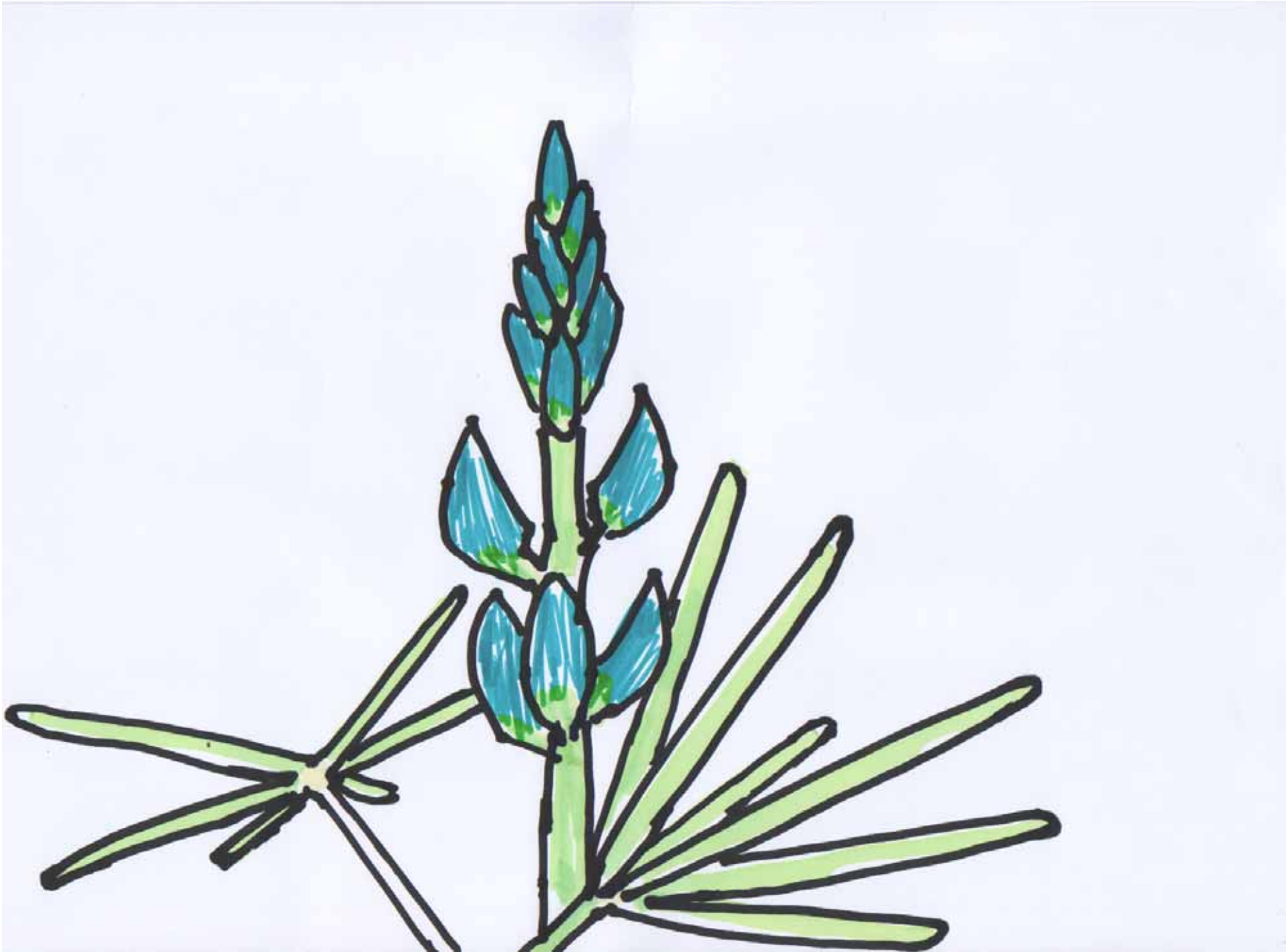














DE VEGETARISCHE SLAGER



DE VEGETARISCHE SLAGER





**DE VEGETARISCHE VISWINKEL<sup>®</sup>**



De Telegraaf





NRC  HANDELSBLAD

“De nieuwe generatie nepvlees is zo goed, dat het met the real thing kan concurreren.”

“Als het eruitziet als kip, voelt als kip, smaakt als kip, waarom zou je het als kipliefhebber dan niet eten?”



## Trouw

“Producten waarvan je blind proevend zou zeggen dat het vlees is.”

## The New York Times

Culinary opinion leader Mark Bittman:

“In October I visited a place in The Hague called The Vegetarian Butcher. The plant-based products were actually pretty good - the chicken would have fooled me if I hadn't known what it was - and I began to consider that it might be better to eat fake meat that harms no animals and causes less environmental damage than meat raised industrially.”

“Why, in other words, use the poor chicken as a machine to produce meat when you can use a machine to produce 'meat' that seems like chicken?”

Algemeen Dagblad

“Steeds meer mensen lassen een vleesloos dagje in. En dat is echt geen straf.”

## THE INDEPENDENT IS THIS THE END OF MEAT?

“These days, fake flesh looks - and tastes - just like the real thing.”

“Even if you don't speak Dutch, the shop's name gives away the biggest break from tradition before you're even inside: De Vegetarische Slager - The Vegetarian Butcher.”



DE VEGETARISCHE SLAGER

INTERNATIONAL  
**Herald Tribune**  
SOY SUBSTITUTE EDGES ITS  
WAY INTO EUROPEAN MEALS.

## de Volkskrant

“De gehaktbal van De Vegetarische Slager steekt er met kop en schouders boven uit.”





# The New York Times

**“Why, in other words, use the poor chicken as a machine to produce meat when you can use a machine to produce “meat” that seems like chicken?”**

Mark Bittman

## GETEST

# Soja- en lupine-‘kip’

**Met al die vleesschandalen is een vleesvervanger zo gek nog niet. Maar wat smaakt beter: een ‘kip’-spies van soja of een van lupine?**

### SPIESJE - WE LOVE NATURE (VIVERA)

Ziet er mooi uit, maar de smaak en het mondgevoel vallen wat tegen. De pittige kruiden overheersen en het is erg zout. Met 11% (overwegend onverzadigd) vet is het niet erg mager. Wel enorm eiwit- en vezelrijk en met toegevoegde vitamine B12 en ijzer. Vivera kost met €3,30 per 150 gram evenveel als biologische kip. Te koop bij onder andere Hoogvliet.



Wij testten twee varianten: ‘vegetarische kipspiesjes’ van de vegetarische slager en ‘spiesjes’ van Vivera. De vegetarische kipspies is gemaakt van Beeter: een pro-

duct van de sojaboon met een beet zoals vlees. Vivera gebruikt bonen van de in Nederland groeiende lupineplant en heeft naar eigen zeggen ook een lekkere

‘bite’. De vegetarische slager is met zijn sojaspies duidelijk de winnaar: lekker en lijkt erg op kip.

### VEGETARISCHE KIPSPIESJES - (VEGETARISCHE SLAGER)

‘Onverwacht lekker’ en ‘frappant hoe het op kip lijkt’, aldus de proefpersonen. Qua voedingswaarde doet het spiesje niet onder voor kip en is zelfs beter: het bevat meer ijzer en er zitten voedingsvezels in – die ontbreken in kip. Een nadeel: de prijs van €4 voor 120 gram. Te koop bij onder andere Jumbo en Ekoplaza (uit het vriesvak).





*Bedrieg  
je partner*

*Minstens  
één keer  
per week*



CARLTON  
AMBASSADOR  
THE HAGUE

Carlton Ambassador Hotel

CARLTON AMBASSADOR

THE HAGUE





- Waarom moet het op vlees lijken als je vegetariër bent, verzin zelf eens wat.
- Wat is er natuurlijk aan een hamburger zonder vlees.
- Er zijn zeker wel veel kunstgrepen nodig om het op vlees te laten lijken.

## NAUGHTY BANGKOK

ZOETZURE GROENTEN, RODE CURRYMAYONAISE,  
KORIANDER, KROKANTE RIJST

€7.50

## VEGA DOG

KIES UW HOTDOG MAAR DAN MET DE  
EXCLUSIEVE WORST VAN DE VEGETARISCHE  
SLAGER!

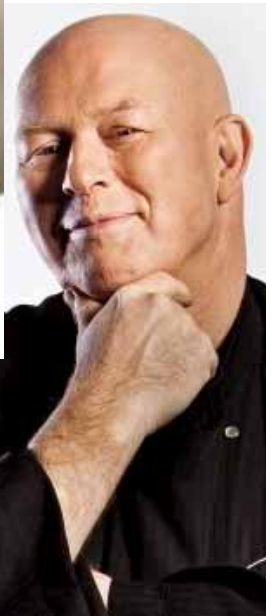
€7.50

## HOTDOG VAN DE MAAND

VRAAG NAAR RONS CREATIEVE UITSPATTING

€7.50





DUBBELE GEGRILDE VEGETARISCHE HAMBURGER

€10,95

Biologisch burgerbroodje, ijsberg sla, augurk,  
pomodori tomaat, mayonaise, gebakken uien,  
cheddar kaas, groente chips en biologische tomaten ketchup

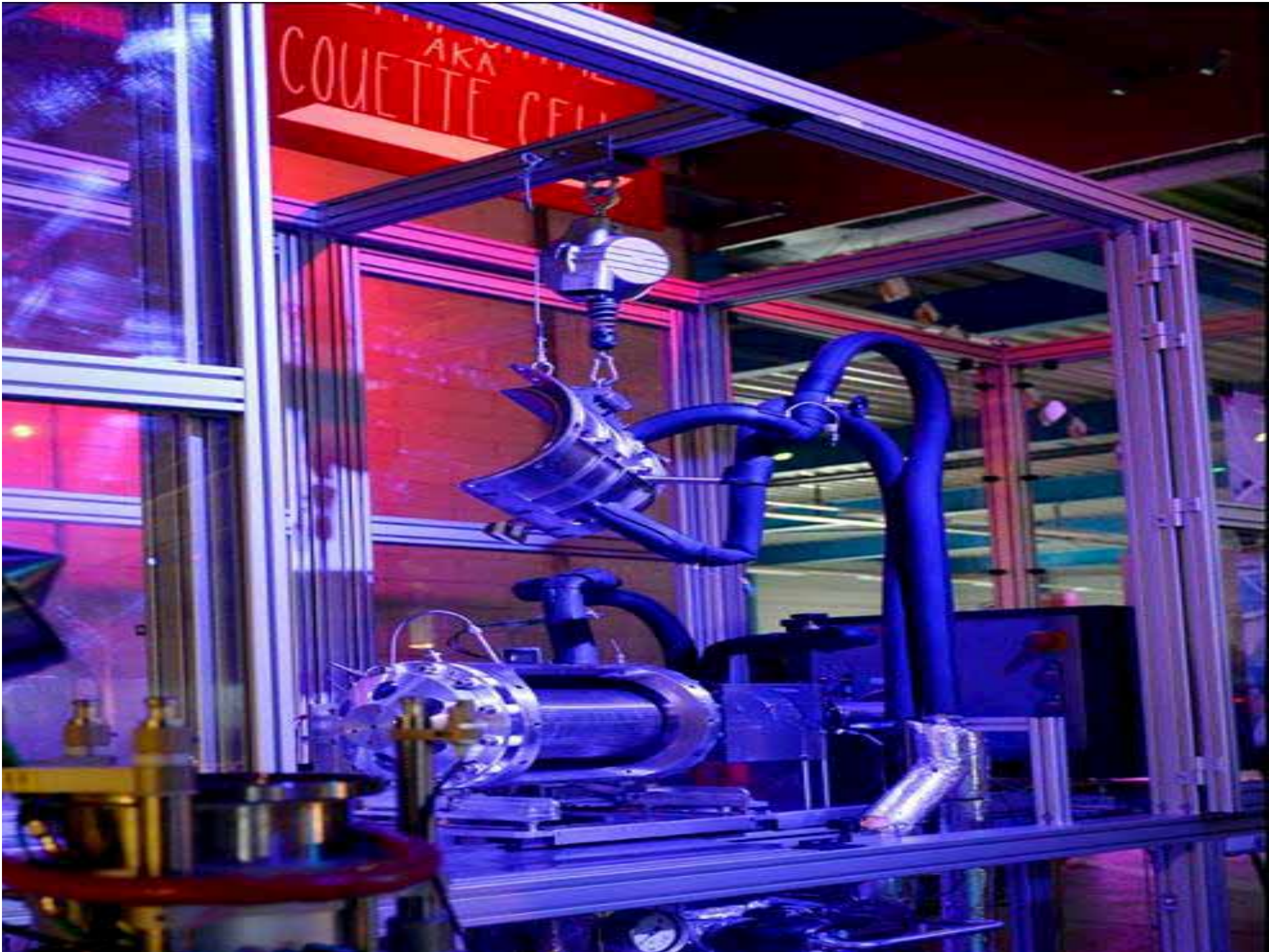
DOUBLE GRILLED VEGETARIAN BURGER

€10,95

Organic burger bun, iceberg lettuce, pickle,  
pomodori tomato, mayonnaise, fried onions,  
cheddar cheese, vegetable chips and organic ketchup

\* Blushing uses fresh products, therefore it is possible that some items on the menu are not available.

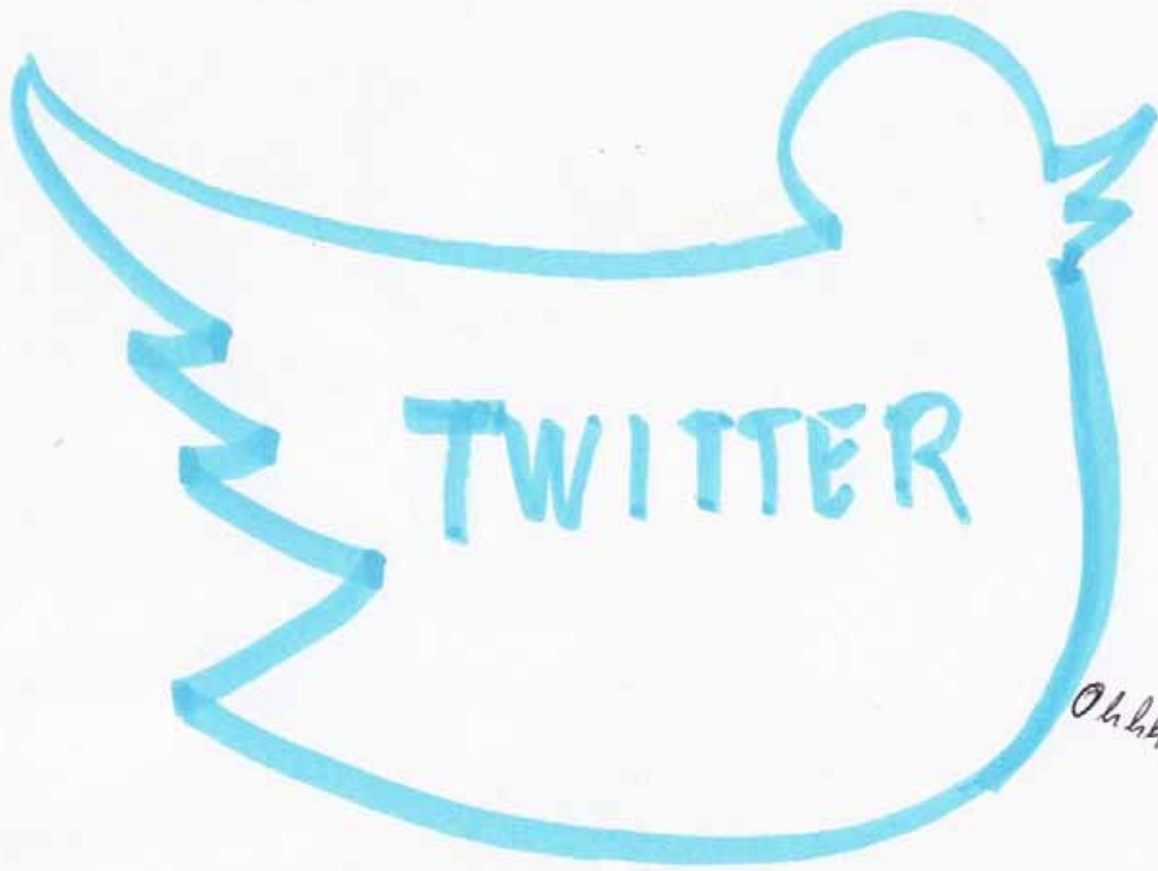








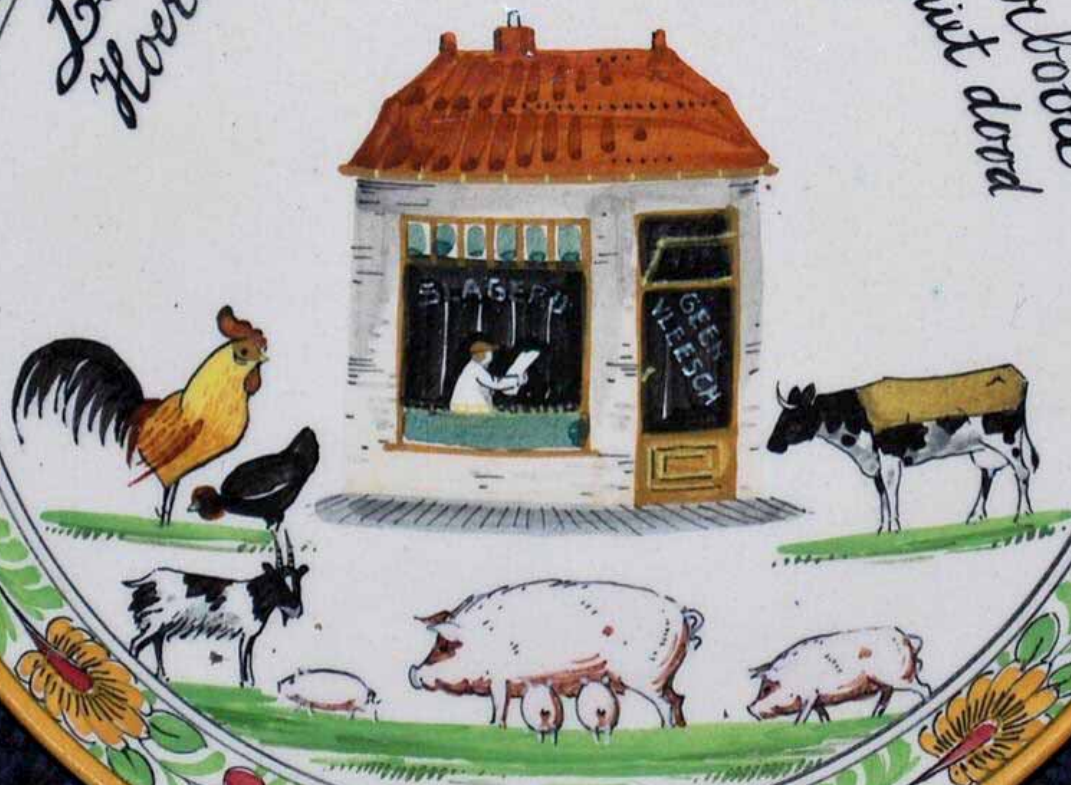






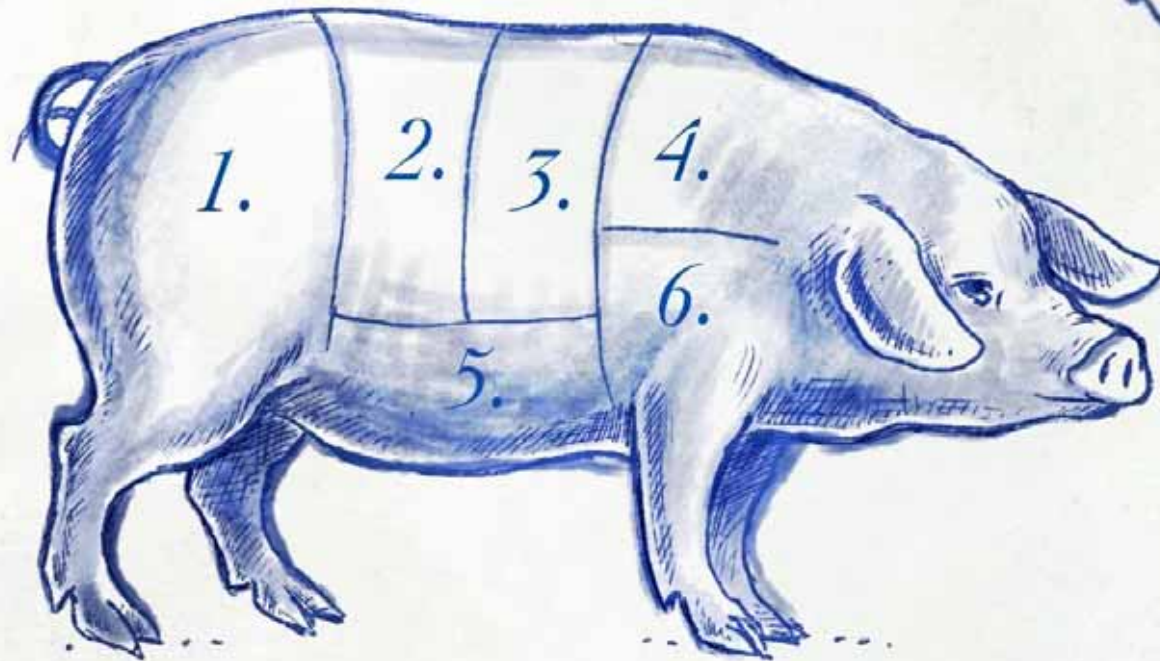
(Slachtverbod)

Leve de Regeering, die het Slachten verbod  
Hoera voor de Slagers, wij zijn nu niet dood



(1918)





*1. Ga 2. toch 3. naar 4. De  
5. Vegetarische 6. Slager!*



DE  
VEGETARISCHE  
SLAGER™





















## De Vegetarische Slager

26 minuten · 🌐



---Meat Free Monday---

We hebben al vele prijzen mogen winnen, maar dit is misschien wel de mooiste ooit: Eurogroup for Animals Award 2016! Namelijk eentje voor de dieren, de reden waarom Jaap Korteweg De Vegetarische Slager heeft opgericht ❤️



Cher Glaser en 110 anderen





TRADING BV

The Vegetarian Butcher 6 X 102



THE VEGETARIAN BUTCHER™



THE VEGETARIAN BUTCHER™









**JAAP**  
Founder & CEO



**LOES**  
Operations Director



**PAUL**  
Research & Development



**CHÈR**  
Sales & Marketing



**NIKO**  
Marketing Director



**EVELIEN**  
Marketing & Communications



**HENK**  
Logistics & Supply



**NIKKI**  
Design



**MARIJN**  
Finance





# LIANOS COURANT

## Mogelijk eten zonder vlees en vis

Steeds meer mensen eten 'let en heel' zonder vlees en vis. Naast de grote bekende vegetariërs is er een groeiend aantal flexitariërs. Deze combinatie heeft ook gevolgen voor de horeca. Grote cateringbedrijven zoals de Toij zijn al bezig met het ontwikkelen van gerechten die niet alleen vegetarisch zijn, maar ook lekker en gezond zijn. Het is belangrijk om te weten dat vegetarisch eten niet automatisch betekent dat het minder lekker is. Het is juist het moment om te kijken naar de mogelijkheden die er zijn om de horeca te voorzien van een breed assortiment aan gerechten die zowel gezond als lekker zijn.

gerechten te maken, blijven eindeloos. Mede dankzij ons uitgebreide assortiment groenten, fruit, kruiden en specerijen. Veel producten, zoals oesterzwammen, eetbare bloemen, kiem- en microgroenten en biologische bietjes, komen van Nederlandse bodem en zijn geteeld door gedreven families die het beste van het beste willen leveren.

### Visvrije tonijn

Bijzonder én lekker zijn de producten van De Vegetarische Slager: van visvrije tonijn tot een vegetarisch saucijzenbroodje. Ons culinair team heeft er diverse gerechten mee gemaakt, kijk voor de bereidingswijzen op [foodXperience.com/recepten](http://foodXperience.com/recepten).

Wie minder tijd heeft voor eigen creaties, kan een keuze maken uit ons kwalitatieve kant-en-klaarassortiment. Zo is het voor elke chef mogelijk om vegetarische gerechten op de kaart te zetten.











**베지테리언  
부처  
코리아<sup>®</sup>**





+



=



*Vegetarische Gehacktballietjes in satésaus.  
Lang houdbaar, overal verkrijgbaar!*

# USP'S

Premium brand







DE  
VEGETARISCHE  
SLAGER™

## Petit Pâté

op basis van peulvruchten, romig & smeug



Ten minste houdbaar tot

5 x 24g e

vegetarisch

13/10



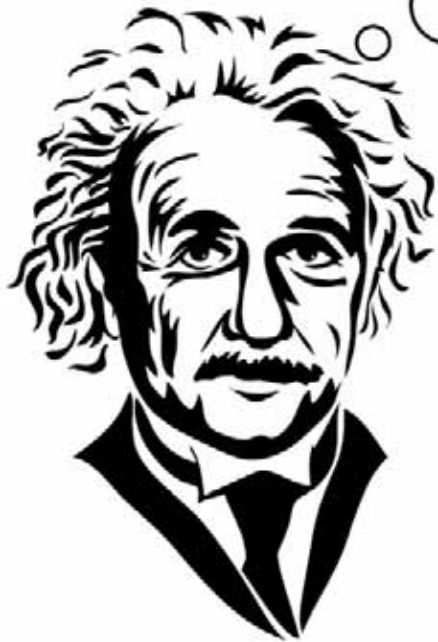










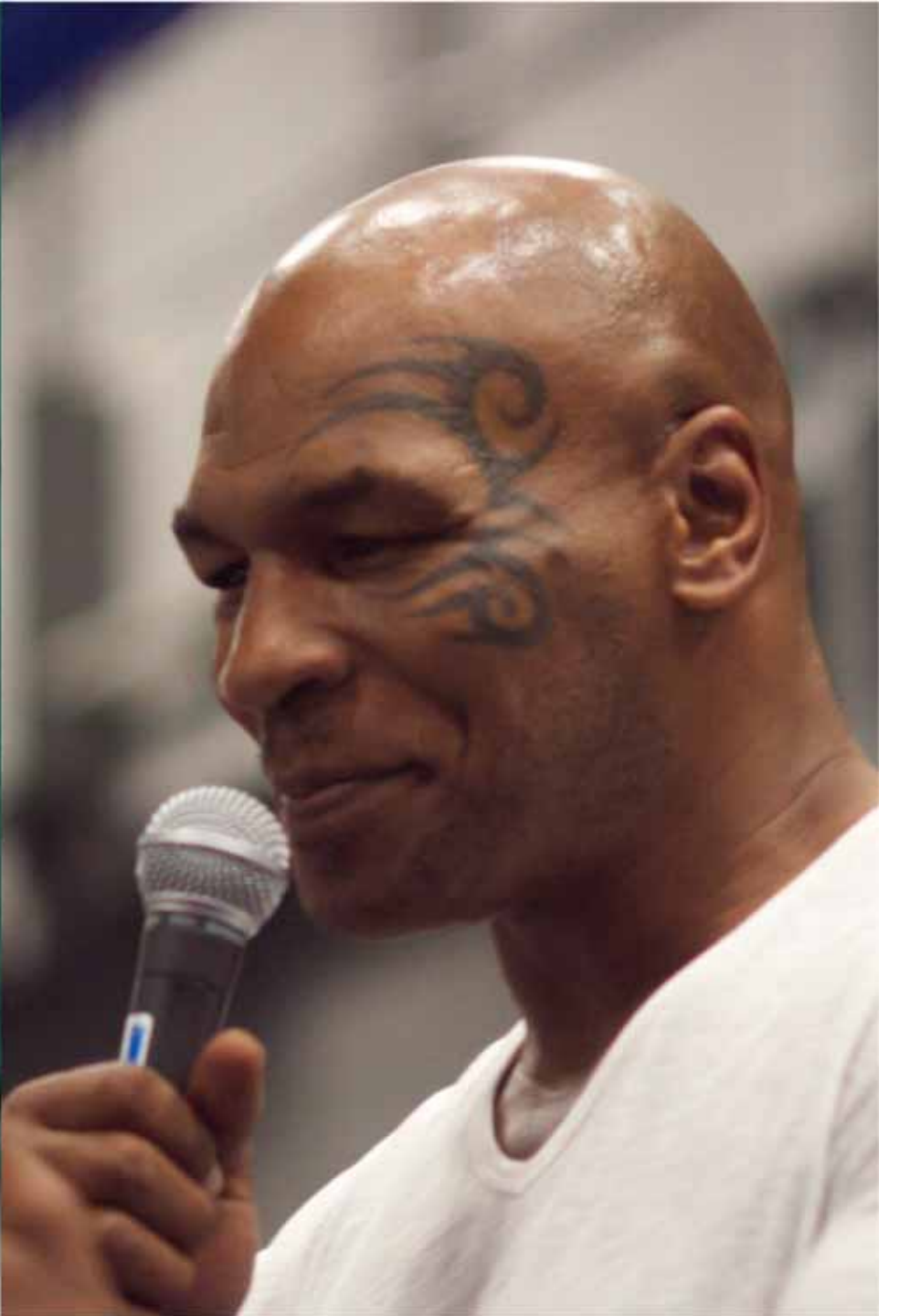


$mc^2$

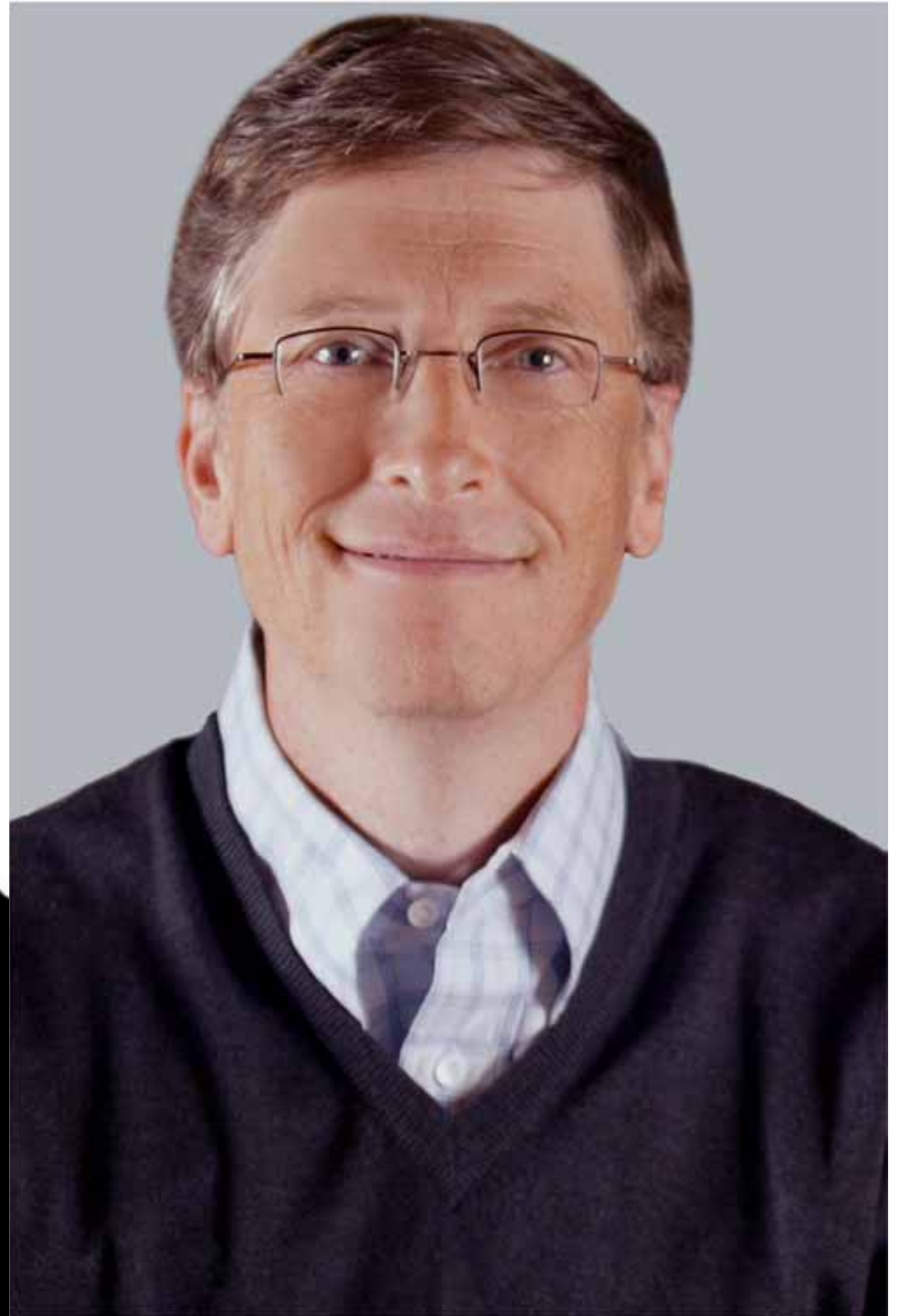


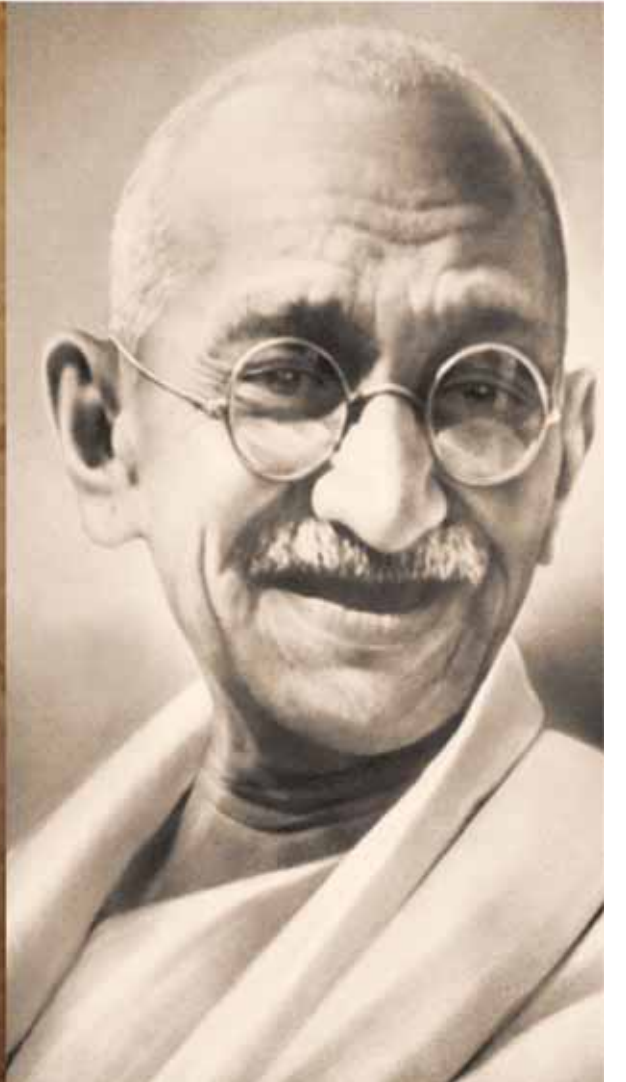
**“Nothing will benefit human health and increase chances for survival of life on earth as much as the evolution to a vegetarian diet.”**

Albert Einstein, 1930

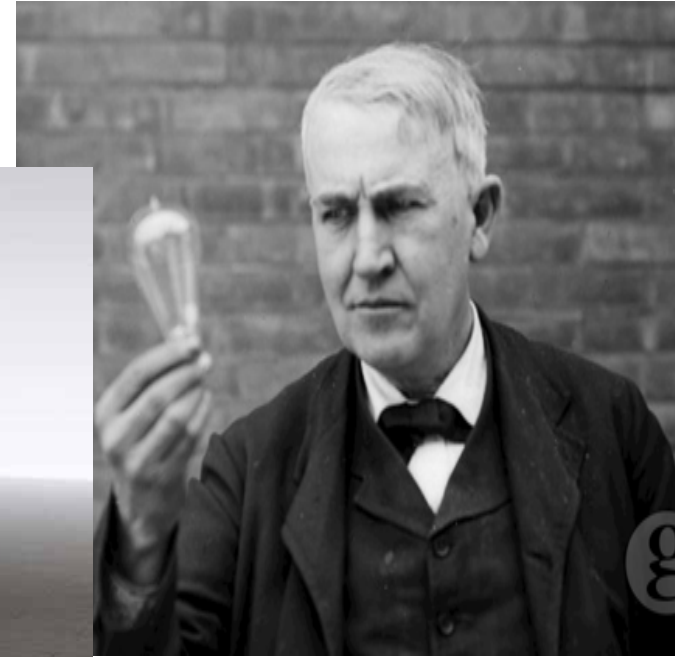










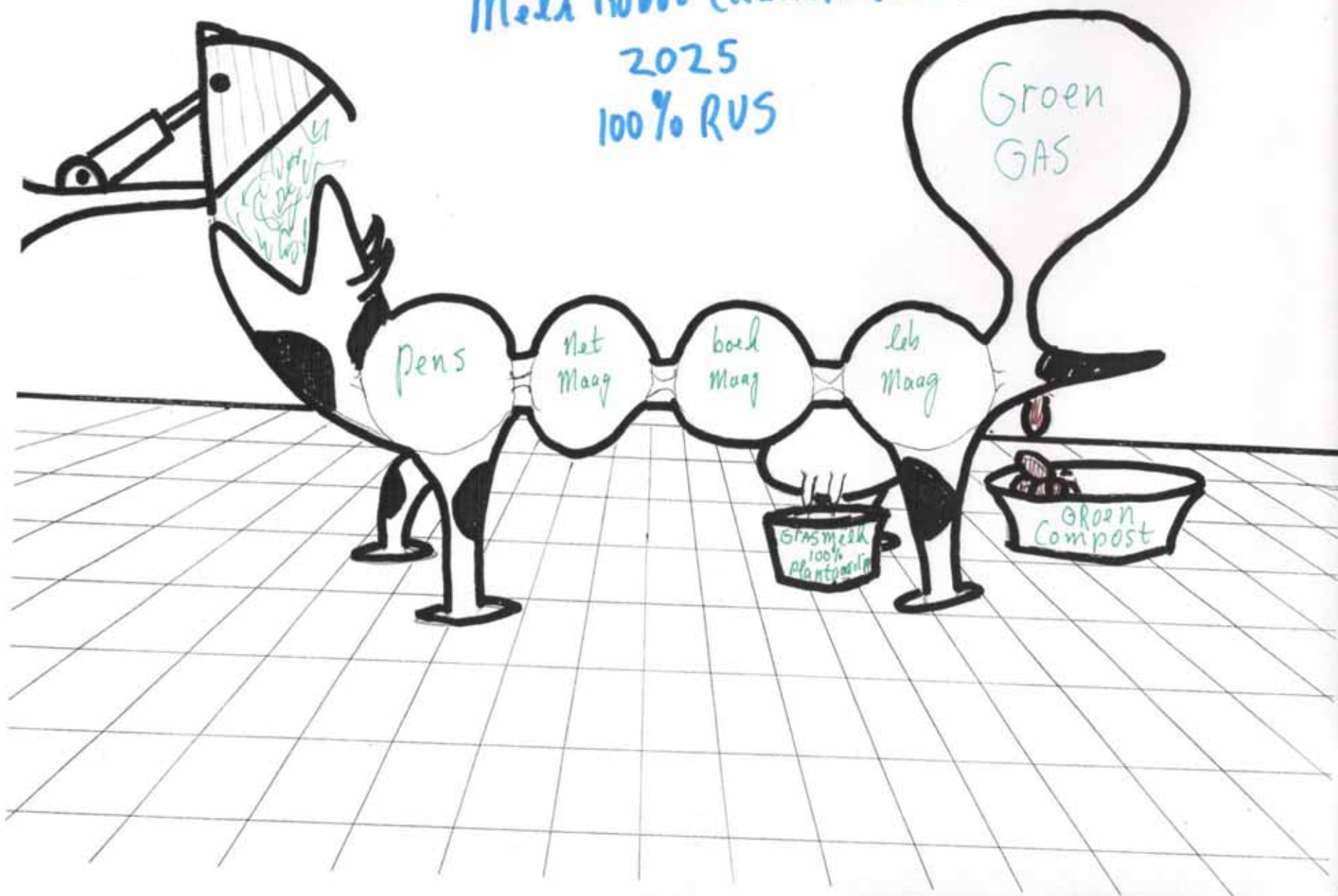




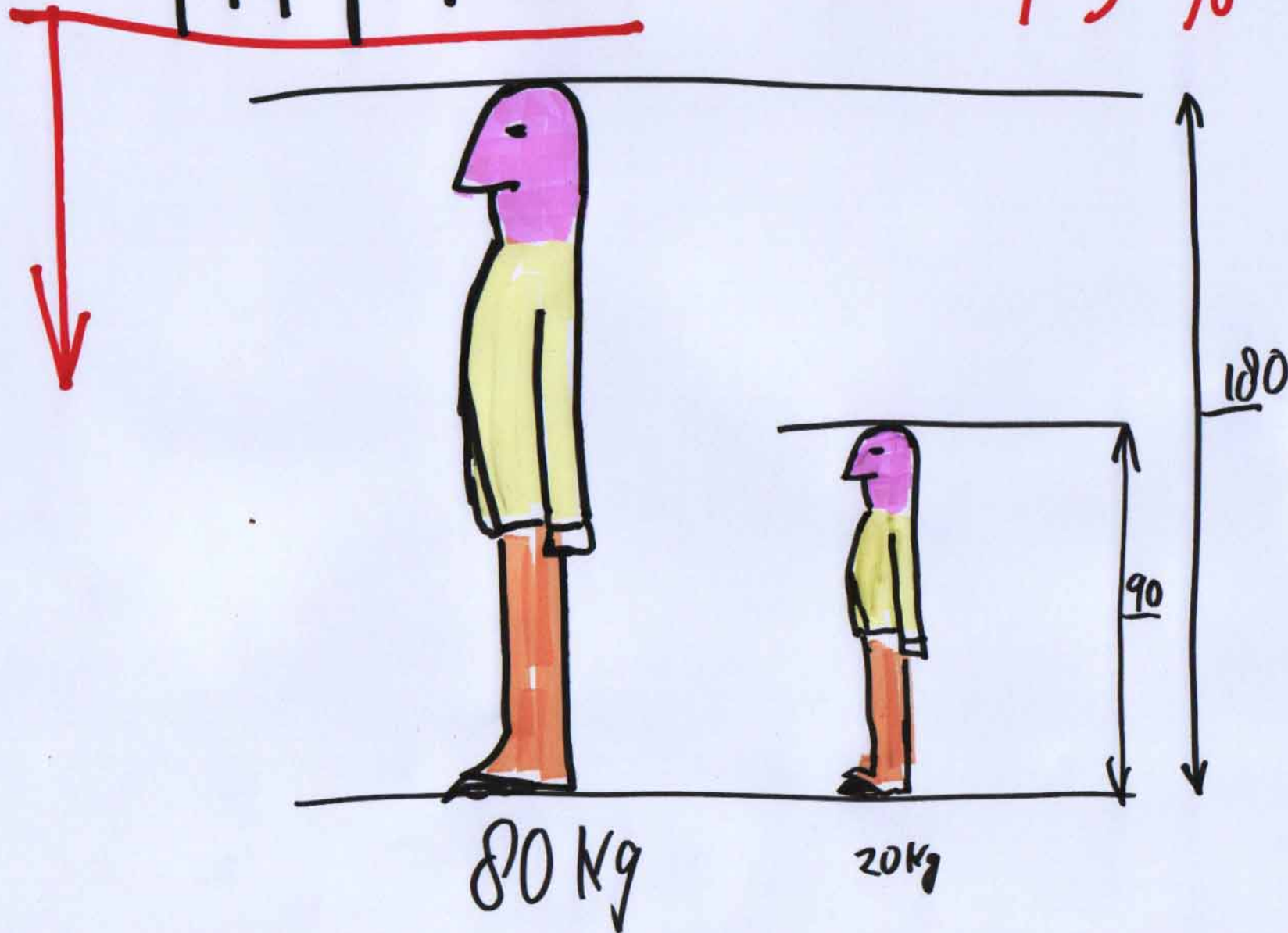


# Melk Robot (de eerste echte)

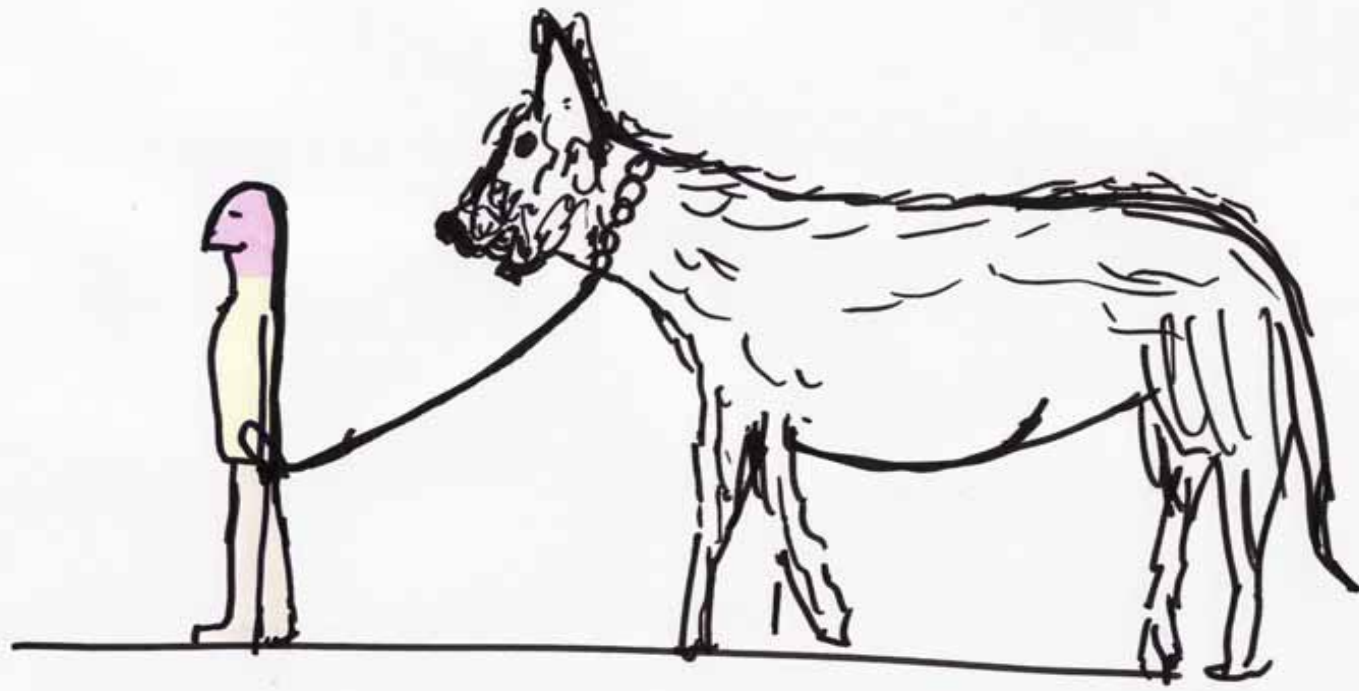
2025  
100% RVS

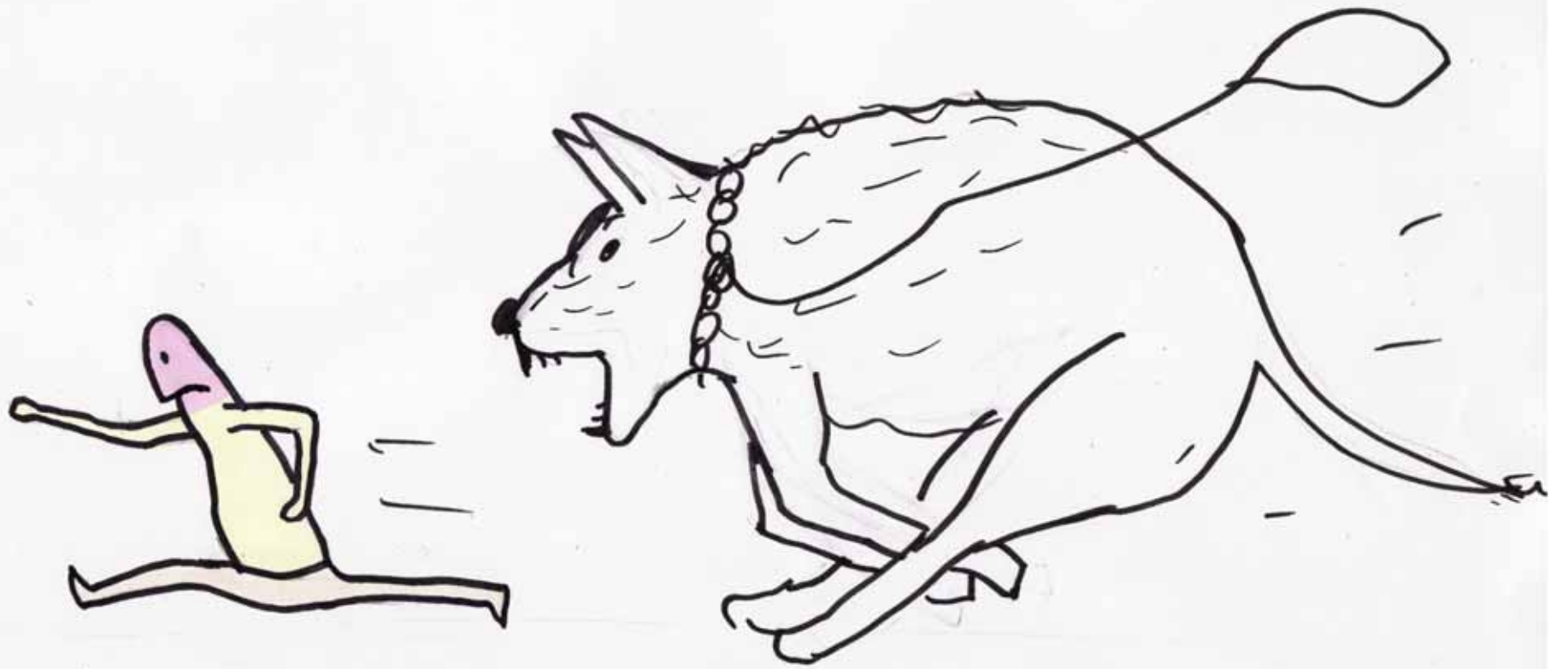


IMPACT = 75%















DE VEGETARISCHE SLAGER™