Pioniere des guten Geschmacks

Pflanzliche Fleischprodukte für Lebensmittelprofis



HESPROFOODS®

Gutes Essen bedeutet gute Stimmung



Die VEKE® pflanzliche Proteinprodukte von Hes-Pro Foods sind die **leckerste und einfach zu verwendende Lösung auf dem Markt für**

- **Fast-Food-Restaurants**
- **Personal Restaurants (Kantinen)**
- **die Verbraucherküche**

Zu den Vorteilen der Verwendung von VEKE® Produkten gehören

- **Geschmack und Verbraucherfreundlichkeit**
- **erstklassige Qualität**
- **fleischähnliches Aussehen und Textur**
- **Wirtschaftlichkeit der modernsten Produktionsanlage Europas**

Diese unvergleichliche Kombination macht die VEKE® Produktlinie zur attraktivsten Option auf dem B2B-Markt.

VEKE® ist eine eingetragene Marke.

★ HESPROFOODS® ★

PIONEERS OF GREAT TASTE

VEKE® pflanzliche Proteinprodukte

VORGEWÜRZTE ACKERBOHNEN- UND ERBSEN-BASIERTE GEFRORENE PRODUKTE



VEKE® VEGGIE BURGER PATTIES
- gekocht
- vorgewürzt
- IQF-eingefroren
- Haltbarkeit 1 Jahr
- Packungsgröße 1100 g



VEKE® VEGGIEBALLS
- gekocht
- vorgewürzt
- IQF-eingefroren
- Haltbarkeit 1 Jahr
- Packungsgröße 1100 g



VEKE® NUGGETS
- gekocht
- vorgewürzt
- IQF-eingefroren
- Haltbarkeit 1 Jahr
- Packungsgröße 1100 g

VORGEWÜRZTE SOJA-BASIERTE GEFRORENE PRODUKTE



VEKE® PULLED SOJA TEX-MEX
- gekocht
- vorgewürzt
- IQF-eingefroren
- Haltbarkeit 1 Jahr
- Packungsgröße 250 - 1100 g

SOJA-BASIERTE TROCKENPRODUKTE



VEKE® SOJASTREIFEN
- ungekocht
- ungewürzt
- trocken
- Haltbarkeit 2 Jahre
- Packungsgröße 5000 g

ALLE PRODUKTE SIND VEGAN.

Produkte sind Halal & Kosher zertifiziert.

PAKETLÖSUNGEN:

- Plaktischer Beutel (Einzeleinheit) in einem Karton (Verkaufseinheit)
- Möglichkeit, die eigene Marke des Kunden zu nutzen

Im Herzen des guten Geschmacks

Hes-Pro und seine Marke Hes-Pro Foods gehören zur gleichen Unternehmensgruppe wie Hesburger, der größten Fast-Food-Kette in Finnland und dem Baltikum. Die Geschichte des Familienunternehmens geht auf die 1970er Jahre zurück, als die Jungunternehmer **Heikki und Kirsti Salmela** ihren eigenen Grillkiosk in Naantali, Finnland, gründeten.Ihre köstlichen Produkte, Innovation und freundlicher Service eroberten die Herzen und Geschmack der Kunden, und die Kette begann in Finnland und international zu wachsen.

Heute ist Hesburger in neun Ländern tätig und betreut täglich über 190 000 Kunden. Hes-Pro betreibt als Produktionsanlage und Logistikzentrum und produziert und verkauft seit Jahrzehnten Mayonnaisen, Salatdressings und andere Saucen. Der köstliche Geschmack unserer Mayonnaisen ist vielen bekannt, da sie das Herzstück der Produkte sind, die in Hesburger Restaurants serviert werden. Hes-Pro Foods Salatdressings und Saucen finden Sie in gut sortierten Supermärkten in ganz Finnland und im Ausland.









Hes-Pro investiert in den pflanzenbasierten Trend

Vor Jahren bemerkten wir, dass sich immer mehr Menschen für eine vegetarische Ernährung entschieden. Wir haben uns mutig entschieden, in unsere eigene Pflanzenproteinfabrik zu investieren. Mit einer hochmodernen Produktionsanlage können wir unsere eigenen exquisiten, pflanzlichen Proteinprodukte zu einem ausgezeichneten Preis entwickeln und produzieren, um die Nachfrage des Marktes zu befriedigen.

Heute ebnen wir den Weg in einfache und leckere pflanzenbasierte Ernährung in der Welt: **Eines unserer vielen Ziele ist, dass die Hälfte der in Hesburger Restaurants in Finnland verkauften Produkte bis 2030 fleischfrei sein werden.** Wir bieten unseren Kunden weltweit vegetarische Produkte, die so schmackhaft sind, dass die Wahl einer vegetarischen Option eine Klacks ist!

Das Geheimnis der Entwicklung höchster Aromen ist die ehrliche Verkostung – und wir wissen, was gut schmeckt!

★ HESPROFOODS® ★

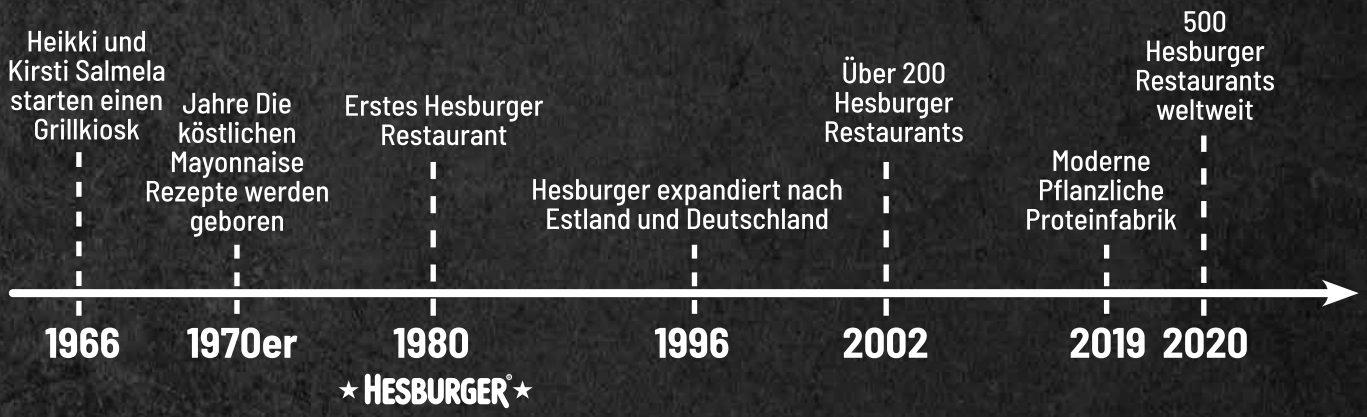
Zahlen und Fakten

- **Hesburger betreut jedes Jahr über 30 Millionen Hamburger und Tortillas.**
- **Die Hesburger Mobile App wurde über 2 Millionen Mal heruntergeladen und ist damit eine der beliebtesten Apps in Finnland.**
- **Hesburgers steuerpflichtiger Umsatz im Jahr 2019: 347 MEUR**

2019 HAT HES-PRO

- **2,3 Millionen Kilo Rindfleisch geliefert**
- **4,5 Millionen Kilo verschiedener Produkte produziert**
- **über 1 Million Kilo Mayonnaise exportiert**
- **rund 80 Mitarbeiter beschäftigt**
- **24/7 Wartung und Überwachung der Anlage und Produktion**

Zeitachse



Wir denken grün!

Unsere moderne Fabrik mit modernster Technologie sorgt dafür, dass der CO2-Fußabdruck der pflanzlichen Proteinproduktion um 90 % kleiner ist als in ähnlichen älteren Fabriken.

- 860 Solarmodule erzeugen rund 10 % des Gesamtstromverbrauchs von Hes-Pro
- EPD-zertifizierte Windenergie
- Recycling 88 % aller Abfälle
- Rohstoffverlust 0,14 %

COOLE TATSACHE! Die Kühlaggregate des Werks verwenden umweltfreundliche, natürliche Kältemittel (CO2), die etwa 3000-mal geringere Auswirkungen auf die Umwelt haben als die herkömmlichen Kältemittel. Darüber hinaus wird die Wärme, die die Kühleinheit erzeugt, zurückgewonnen und für die Heizungsanlage und Prozesswasserheizung verwendet.

Hes-Pro (Finnland) Oy hat das FSSC 22000 Zertifikat. Die Pflanzenproteinfabrik wurde 2020 geprüft.







Treffen Sie unsere Veggie Protein Superstars



Was macht Hes-Pro Foods zu einem einzigartigen Partner?

- mehr als 10 Jahre Erfahrung in der Entwicklung hochwertiger pflanzlicher Proteinprodukte
- Zig Millionen in Europas modernste Pflanzenproteinfabrik investiert
- höchste Kosteneffizienz
- einzigartige Fähigkeit, maßgeschneiderte Lösungen basierend auf Kundenbedürfnissen anzubieten





VEKE® Veggie Burger Patties bei 90 g

Der VEKE® Veggie Burger Patty ist eine vegane Alternative zur herkömmlichen Hamburger Patty. Sein herzhaftes und fleischartiges Mundgefühl spricht Vegetarier und Fleischesser an. VEKE® Veggie Burger Patties sind auch für den Hauptgang einer Vielzahl von vegetarischen Gerichten einfach zu verwenden.

Vorbereitung:
- **in einer Pfanne ca. 3 Minuten pro Seite braten**
- **im Ofen bei 170 °C für 7 - 10 Minuten**

Zutaten: Wasser, pflanzliche Proteine (**Weizen**, Erbsen, Bohnen), pflanzliche Öle (Kokosnuss, Raps), Ballaststoffe (Bambus, Erbsen), Methylcellulose, modifizierte Kartoffelstärke, jodiertes Salz, Zucker, Spirituosenessig, Gewürze (schwarze und grüne Paprika, Knoblauch), natürliches Aroma, Zitrone, Rübensaftkonzentrat, karamellisierter Zucker.







STREET FOOD
Veganer Umami Burger

Dieser Burger ist eine echte Umami-Bombe, mit einem reichhaltigen VEKE® Veggie Burger Patty, gebratenen Champignons und Mayonnaise, gewürzt mit Trüffelöl. Die kleinen Kartoffeln sind mit Sicherheit knusprig und auch eine nette Alternative zu Pommes frites.

GESUNDE ERNÄHRUNG
Burger Protein Style

Bauen Sie Ihren Protein-Burger zwischen zwei Salatblättern! Mit frischem Kürbiskernpesto und Zitronenjoghurt für eine leckere Portion.

HAUSMANNSKOST
Veggie Pilz Sandwich

Ein VEKE® Veggie Burger Patty serviert auf knusprigem Landbrot schmeckt köstlich mit Pilzsauce, gewürzt mit Thymian.

VEKE® Veggieballs bei 25 g

Diese vegane Alternative zu Fleischbällchen hat eine Textur, die sicher nicht nur Vegetarier und Halbvegetarier, sondern auch Fleischesser erfreut. Servieren Sie sie, wie sie sind, oder mit einer Sauce. VEKE® Veggieballs halten warmer Lagerung gut stand.



Vorbereitung:
- **in einer Pfanne 3 - 5 Minuten braten**
- **Im Ofen bei 170 °C 10 - 12 Minuten backen**
- **bei 178 °C für 2 - 3 Minuten frittieren**

Zutaten: Wasser, pflanzliche Proteine (**Weizen**, Erbsen, Bohnen), pflanzliche Öle (Kokosnuss, Raps), Ballaststoffe (Bambus, Erbsen), Methylcellulose, modifizierte Kartoffelstärke, jodiertes Salz, Zucker, Spirituosenessig, Gewürze (schwarzer und grüner Pfeffer, Gewürze, Knoblauch), Zwiebeln, natürliche Aromen, Zitrone, Rübensaftkonzentrat, karamellisierter Zucker.



STREET FOOD
Veggieball Sub

VEKE® Veggieballs und Tomatensauce sind Ihr idealer Belag für ein Brötchen. Verfeinert mit einigen frischen Kräutern ist Ihr leckeres Street Food fertig!



GESUNDE ERNÄHRUNG
Gegrillte Gemüsespieße und Gemüse

Die heißen und süßen VEKE® Veggieballs und Gemüse auf einem Spieß sind ein Grillgericht von ihrer besten Seite. Sie können eine vegane Version des Gerichtes erhalten, indem Sie den Honig durch Agavensirup ersetzen.

HAUSMANNSKOST
Knoblauch-Mash, Rosmarin-Creme-Sauce und Veggieballs

Dieses traditionelle skandinavische Gericht lässt sich leicht in eine vegane Version umwandeln. Das Kartoffelpüree wird mit Knoblauch gewürzt.



VEKE® Nuggets bei 30 g

Vegane und panierte VEKE® Nuggets können als Fingerfood zusammen mit verschiedenen Dips oder als Teil einer ganzen Mahlzeit serviert werden. Die knusprige Kruste hält die Nuggets innen saftig. Bereiten Sie sie zu, wie Sie Hühnernuggets zubereiten würden.



Vorbereitung:
- **mit viel Öl, in einer Pfanne für 3 - 5 Minuten braten**
- **Im Ofen bei 170 °C 10 - 12 Minuten backen**
- **bei 178 °C für 2 - 3 Minuten frittieren 2 – 3 minutes**

Zutaten: Wasser, pflanzliche Proteine (**Weizen**, Erbsen, Bohnen), pflanzliche Öle (Kokosnuss, Raps), Ballaststoffe (Bambus, Erbsen), **Weizenmehl**, **Weizenstärke**, **Weizengluten**, Emulgatoren (Methylcellulose), modifizierte Stärke (Kartoffel, Mais), jodiertes Salz, Zucker, Spirituosenessig, Gewürze (schwarzer und grüner Pfeffer, Knoblauch, Chili), natürliches Aroma, Zitrone, Hefe.



STREET FOOD
Vege Nugget Pitas

Ergänzen Sie Ihr leckeres Pita-Brot mit einer Vielzahl von Füllungen, wie knusprige VEKE® Nuggets, frischem Couscous-Salat, veganem Joghurt und Hummus.

HAUSMANNSKOST
Vege Nugget Dip Platte

Bereiten Sie eine frische und knackige Dip-Platte um sie mit Freunden zum Mittagessen zu teilen. VEKE® Nuggets sind ein perfekter Ersatz für Hühnernuggets.





GESUNDE ERNÄHRUNG
3 Gesunde Dips: Grüne Göttin Dip, gerösteter Pfeffer Hummus, Sriracha Joghurt

Diese einfachen und gesunden Dips sind schnell zubereitet! Servieren Sie diese mit VEKE® Nuggets als Snack oder ein leichtes Abendessen.

VEKE® Pulled Soja Tex-Mex

Diese vegane, vorgewürzte Version von VEKE® Pulled Soy erfordert kein Einweichen, da es nach dem Auftauen einsatzbereit ist. VEKE® Pulled Soy Tex-Mex eignet sich besonders für mexikanische Gerichte, verschiedene Salate oder Bowl-Gerichte, um sie füllender zu machen.



Vorbereitung:
• In einer Pfanne für 3 - 5 Minuten braten, drehen sie so oft

Zutaten: Sojachips, Wasser, Rapsöl, Tomatenpüree, Rohrzucker, Zucker, grüne Paprika, modifizierte Stärke, Zitrusfaser, Gewürze (Knoblauch, schwarzer Pfeffer, Chili, Oregano, Thymian, Kreuzkümmel, Paprika, Zwiebelpulver, Ingwer, Zimt, Rosmarin), Essig, Salz, Konservierungsstoffe (E202, E211), Verdickungsmittel (Pectin).

Ursprung von Soja: Europa.



GESUNDE ERNÄHRUNG
Pulled Soja Bowl

Hot VEKE® Pulled Soy Tex-Mex und etwas Apfel- und Fenchelsalat ergänzen dieses Reisgericht im mexikanischen Stil wunderbar. Diese schnelle und leckere Mahlzeit ist toll, zum Beispiel zum Mittagessen zu servieren.

HAUSMANNSKOST
Pulled Soja Nacho Platter

Dies ist eine vegane Version eines Familienfavoriten und sie funktioniert wirklich gut! Sie können die Portion einfach zusammen mit den bewährten VEKE® Pulled Soy Tex-Mex zubereiten.



STREET FOOD
Pulled Soja Ramen

Sie können eine japanische Nudelsuppe Basis aus nur wenigen Zutaten zu machen. Mit gewürzten VEKE® Pulled Soy Tex-Mex und frischem Gemüse servieren.



VEKE® Sojastreifen

Die veganen VEKE® Sojastreifen lassen sich ganz nach Belieben würzen. Bereiten Sie sie wie Sie Hühnerfilet Streifen vorbereiten. VEKE® Sojastreifen eignen sich sehr gut für asiatische Gerichte usw.



Vorbereitung:
- **In Wasser für ca. 2 Minuten einweichen/kochen**
- **In einer Pfanne für 3 – 5 Minuten braten und sich so oft drehen**
- **Saison**

Zutaten: Sojaproteinkonzentrat, Wasser.

Ursprung von Soja: Europa.

STREET FOOD

Gebratener Reis

Gebratener Reis ist wie die orientalische Version der skandinavischen Pyttipanna. Um es zu machen, können Sie alle Rohstoffe verwenden, die Sie im Schrank finden. Wenn Sie die Portion vegan halten möchten, ersetzen Sie das Spiegelei mit gebratenen Tofustreifen.



GESUNDE ERNÄHRUNG

Teriyaki Soja Wok und Blumenkohl Reis

Wenn Sie keine Lust mehr auf Reis haben, versuchen Sie schnellen und einfachen Blumenkohl Reis! VEKE® Sojastreifen sind eine großartige Proteinergänzung, die Sie Ihrem Wok zusammen mit etwas knackigem Gemüse hinzufügen können.





HAUSMANNSKOST

Vegane Pasta mit gerösteten Tomaten und Brokkoli Pesto

Brokkoli verleiht Ihrem traditionellen Pesto eine neue Dimension. Für eine vegane Portion, Ersatz-Bierhefepulver und geröstete Nüsse für den Parmesan-Käse.



Pflanzliche Fleischprofis zu ihren Diensten



Lassen Sie uns besprechen, wie wir bei Hes-Pro Foods Ihr Unternehmen unterstützen können.
Zögern Sie nicht, das europäische Business Development Team von Hes-Pro Foods für weitere Informationen zu kontaktieren.

Frau Sirkku Suovaara
Director, Business development
Hes-Pro Foods
+358 41 730 5345
sirkku.suovaara@hesprofoods.fi

Herr Vesa Lähdemäki
Director, Business development
Hes-Pro Foods
+358 41 730 5344
vesa.lahdemaki@hesprofoods.fi

HESPROFOODS®