



GREEN ROSIN

SIMPLY GREAT FOOD

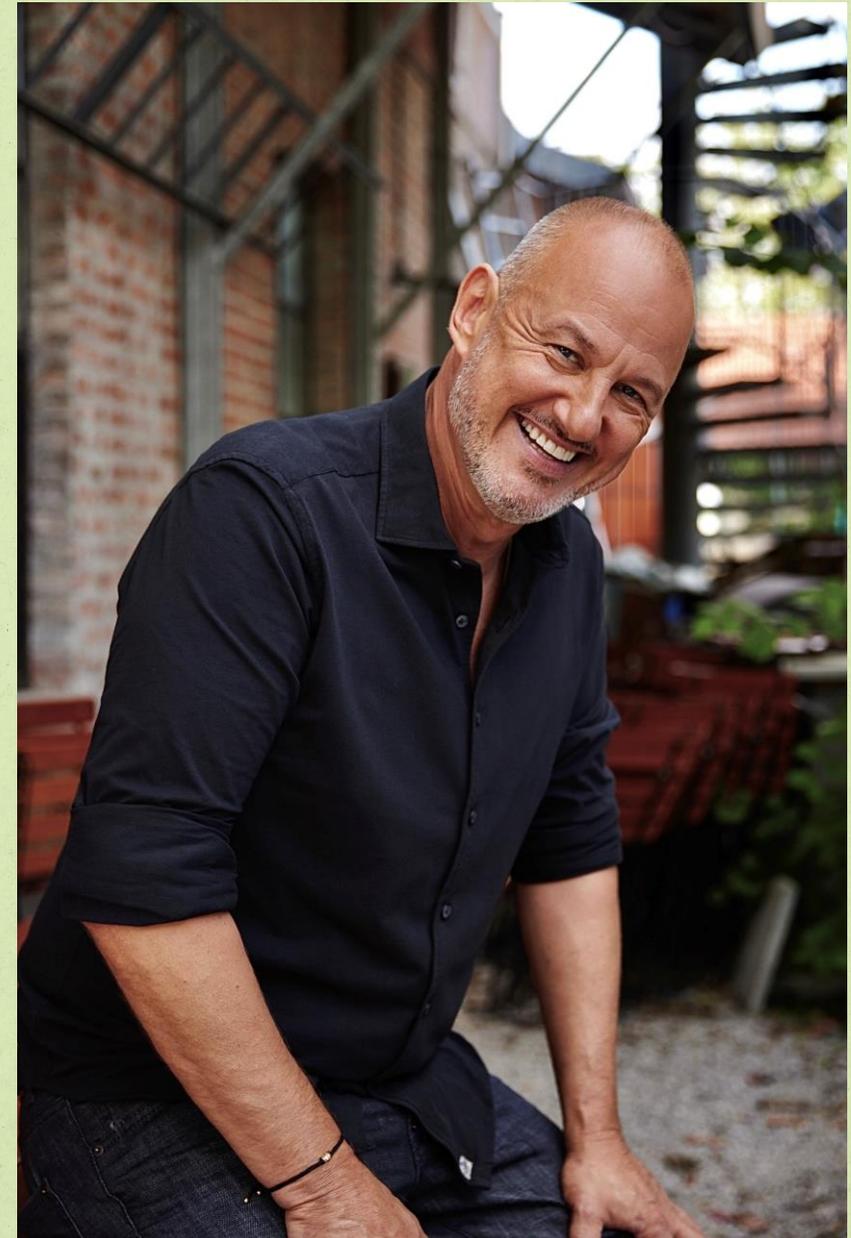
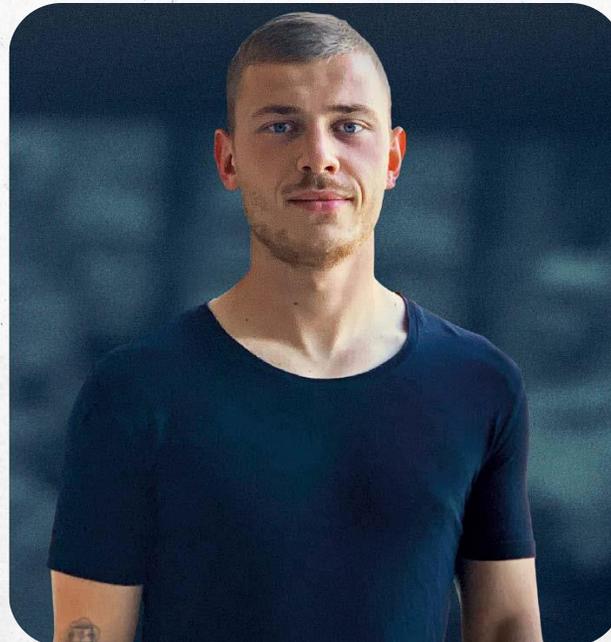
Tauchen Sie ein in die
Green Rosin Welt



Green Rosin | SIMPLY GREAT FOOD

Mit Green Rosin kann jeder in der Gastronomie vegane und vegetarische Angebote schaffen. Schnell, einfach, unkompliziert – alles aus einer Hand. Die hochwertige Lebensmittelmarke Green Rosin wurde mit viel Hingabe von **Sterne Koch Frank Rosin** und **Fußballstar Max Meyer** in Zusammenarbeit mit Lebensmittelwissenschaftler Sebastian Lege entwickelt.

Jedes Produkt ist frei von jeglichen Konservierungsstoffen und überzeugt durch vollendeten Geschmack. Green Rosin bietet eine perfekt abgestimmte Bandbreite an leckeren Produkten und erweitert stetig das Produktportfolio, sodass für jeden Geschmack etwas Leckeres dabei ist.





Wer sind wir

- Unser Motto ist „Von Gastronomen für Gastronomen“
- Vegane und vegetarische Ernährung – unkompliziert, abwechslungsreich, genussvoll
- Hochwertig produzierte Produkte, u.a. in sozialen Einrichtungen, Start-Ups und Manufakturbetrieben
- Ausgewählte Bio-zertifizierte Produkte
- Qualitätssicherung und Gewährleistung von langer Haltbarkeit der Produkte ohne Abstriche im Geschmack
- Innovation durch Authentizität und langjährige Erfahrung in der Sternegastronomie, Spitzensport und etablierte TV Präsenz
- Marke mit hohem Wiedererkennungswert
- Das Green Rosin Produktportfolio deckt mit seinem **360° Konzept** Mahlzeiten für jede Tageszeit ab
- Simple Produktzubereitung – Facharbeiterunabhängig
- Alle Produkte sind frei von jeglichen Konservierungsstoffen



Hand in Hand

- Einbindung Green Rosin in bestehende Marketingaktivitäten und Events
- Entwicklung maßgeschneiderter Foodkonzepte der Green Rosin Produkte für Ihr Unternehmen
- Zusammenführung des Ernährungsbewusstseins verschiedener Zielgruppen und Generationen
- Beidseits Mehrwertschöpfung durch Nutzung bestehender Netzwerke und Marketingtools
- CO-Branding – Bindung der Zielgruppe und Synergien verbinden
- Marketing & Kommunikationsbetreuung
- Auf Ihr Unternehmen und gastronomischen Outlets abgestimmte Warensortimente
- Individuelle Verpackungsmöglichkeiten Großhandel, Gastronomie & Hotellerie



GREEN ROSIN
SIMPLY GREAT FOOD

Green Rosin
Produkt- & Ideenwelt

Kalkulation – Rezept Crunchy Ball Bowl



Bestandteile einer Bowl

- Crunchy Balls: Rote Beete Bites
- Topping: Orientalischer Aufstrich
- Knackige Rohkostkomponenten: Salat, Spinat, Tomate, Gurke, Karotten
- Leckere Salate: Linsensalat mit frischen Äpfeln, rote Beete und Frühlingszwiebelscheiben & Kichererbsensalat mit Paprika & Zucchini
- Base bestehend aus Pilawreis

Preis im Einkauf

- 1,80 €

Kalkulation – Rezept Bulgur Spinat Mozzarella Burger



Bestandteile eines Burgers

- Burger-Bun: Brioche Burger Bun, vegan & vegetarisch
- Burger Patty: Bulgur-Burger Patty mit Mozzarella, Spinat & Lauch
- Burger Saucen: Veganes Mayo-Gurken-Dill Relish
- Topping: Orientalischer Aufstrich
- Knackige Salate: Eisbergsalat
- Saftige Rohkostkomponenten: Tomate

Preis im Einkauf

- 2,24 €



Foodkonzepte

Green Rosin – Kulinarische Highlights

Auf dem Green Rosin Aktions-Speiseplan stehen schmackhafte vegetarische Burger, leckere Salate, vitaminreiche Bowls, nährstoffreiche Currys und vieles mehr!



Speiseplan *

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Veganer Bulgur Spinat Walnuss Burger	Fusilli mit orientalischem Aufstrich und Honigtomaten	Süßkartoffel Auflauf	Gemüse Chili mit Walnuss Cheese Drops	Sobrasada Risotto	Crunchy Ball – Bowl	Indian Wraps mit Quinoa Blackbean Balls
vegan	vegetarisch	vegan	vegetarisch	vegetarisch	vegan	vegan

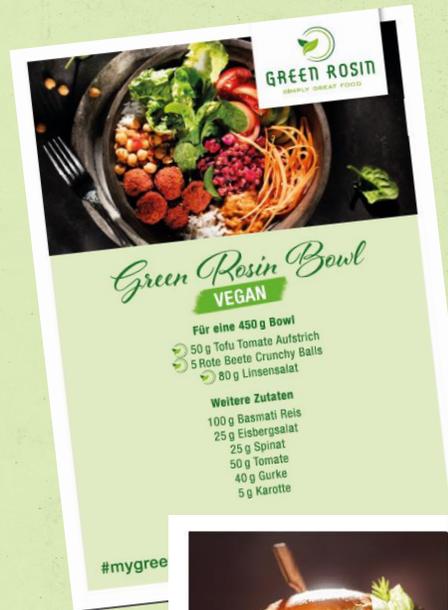


* Individuell ausgearbeitete Rezepte, Wochen- & Aktionspläne

Green Rosin Rezepte

So macht Kochen Spaß:

- Vereinfachung der veganen & vegetarischen Küche
- Emotionale Kundenbindung
- Livecooking- & Medienevents
- Innovative Rezeptideen
- Maßgeschneiderte Foodpläne
- Koch-Workshops und Schulungen





Gemeinschaftsverpflegung

- ### Pasta
- Pappardelle mit orientalischem Aufstrich und frittiertem Rucola
 - Spaghetti mit Tofu-Tomate Aufstrich und geschmorten Kirschtomaten

- ### Orientalischer Fladen
- Orientalischer Aufstrich, Auberginen Ragout, Minz-Joghurt Datteln & Kichererbsen
 - Orientalischer Aufstrich, Couscous Salat, Hummus, paniertes Sesam-Feta & Granatapfelkerne

- ### Salate
- Caesar Salad mit Quinoa Blackbean Balls
 - Frische Blattsalate mit Süßkartoffel Tahini Bltes

Green Rosin - Qualitätsgarant

In der Gemeinschaftsverpflegung muss es vor allem schnell gehen – auch bei größeren Mengen.

Green Rosin bietet eine große Vielfalt an Produkten, welche leicht zu verarbeiten, kreativ und lecker sind.



- ### Burger
- Bulgur-Spinat-Mozzarella Burger mit Mayo-Gurken-Dill Relish, orientalischem Aufstrich & Curly Fries
 - Bulgur-Spinat-Walnuss Burger mit Mayo-Gurken-Dill Relish, BBQ Sauce und Süßkartoffeln



Hotellerie

Frühstück & Tagungen

Variante 1

Multiple Choice:

Alle Produkte können täglich individuell zusammengestellt werden.

Variante 2

Green Rosin Station:

Alle Produkte sind fester Bestandteil der Green Rosin Station und können nach Bedarf kombiniert werden.

Gut gebacken

- Bressant und Bressantknoten
- Kornknackerstange
- Krustenstange

Aufstriche

- Orientalischer Aufstrich
- Meerrettich Rote Beete
- Kokos Süßkartoffel
- Rote Linsen Minze
- Typ Sobrasada

Snacks

- Granola Bio-Müsli



Drinks

- Matcha Drink Grapefruit
- Matcha Drink Limette

Energyballs

- Energyballs Dattel Walnuss
- Energyballs Dattel Kakao

Es gibt Kuchen

- Schokokuchen nach französischer Art



Gastronomie Individuell

Green Rosin

Nehmen Sie Platz und genießen Sie
leckere vegane und vegetarische
Gerichte ganz nach Ihrem Gusto

Green Rosin Burger *vegetarisch*

- Brioche Burger Bun, Bulgur Spinat Mozzarella Patty, Orientalischer Aufstrich, Mayo-Gurken-Dill Relish, Eisbergsalat, Gurke, Tomate

Green Rosin Bowl *vegan*

- Tofu-Tomate Aufstrich, Crunchy Balls nach Wahl, Barbecue Sauce, Basmati Reis, Eisbergsalat, Spinat, Tomate, Gurke, Karotte

Pasta *vegetarisch*

- Fusilli „orientalisch“ mit orientalischem Aufstrich

Cesar Salad á la Green Rosin *vegan*

- Meerrettich Rote Beete Aufstrich, Crunchy Balls nach Wahl, Quinoa Cranberry Mini Taler, Romana Salat, Croutons, geröstete Erdnüsse



Kooperation

PR & Marketing



Events

Einbindung Green Rosin`s in bestehende Events



Marketing

Ganzzeitige Marketing- & Kommunikationsbetreuung



Design

Kreative Lösungen für Design – Egal ob Logo, Broschüre oder Etiketten



Social Media

Soziales Marketing, gemeinsame Aktionen



Maßgeschneiderte Foodkonzepte

Egal ob Betriebsrestaurant, Hotellerie, oder Großhandel



Warensortiment

Intensive Beratung bei der Auswahl eines auf Ihr Unternehmen abgestimmten Warensortiments



Neue Produkte

Produktentwicklung ganz nach Ihren Wünschen, Anforderungen und Vorstellungen – Ob Entwicklung, Produktion oder Verpackung



Rezepte

Rezeptentwicklung für jeden Anlass und jedes Medium

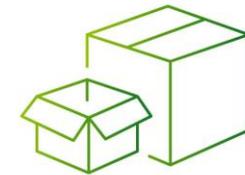


Workshops

Vielzahl von kreativen und innovativen Workshops



SOFORT STARTBEREIT



GROSSE PRODUKTAUSWAHL



ZUFRIEDENERE GÄSTE



KONTAKT

Green Rosin GmbH

Pilar Krengel

+49 (0) 2369 – 230 80

Adresse: Hervester Str. 18, D-46286 Dorsten

Email: pilar.krengel@greenrosin.de



GREEN ROSIN

SIMPLY GREAT FOOD

360° gesunde, frische, ausgewogene Ernährung,
wahlweise vegan oder vegetarisch.

360° Sterne Küche mit Sport Erfahrung.

360° Wohlbefinden.

360° optimale Kooperation.

**Wir freuen uns
auf die Zusammenarbeit!**