



VeGrain



Vielfalt
aus
Getreide

Wofür steht VeGrain



VeGrain ist eine innovative Marke für vegane Produkte, die den aktuellen pflanzenbasierten Ernährungstrend gezielt aufgreift. Sie vereint innovative, vegane Produktlösungen mit der langjährigen Getreidekompetenz von IREKS und bietet vielseitige Einsatzmöglichkeiten für eine zeitgemäße Gestaltung Ihres Speiseplans.

Als Partner von IREKS bringt WELA die VeGrain-Produkte direkt in Ihre Küche.

Damit reagieren wir gemeinsam auf die steigende Nachfrage nach pflanzenbasierten Lebensmitteln – insbesondere im Bereich herzhafter Snacks und alltagstauglicher Menükomponenten. **VeGrain steht für Genuss und Vielfalt auf pflanzlicher Basis.**


**PLANT
Based**



KORNKULINARIK

NEU GEDACHT!

Was ist das Besondere an

VeGrain



Unsere VeGrain-Produkte stehen für pflanzliche Vielfalt mit hochwertigem Getreide wie Dinkel und Grünkern – **modern interpretiert und praxisnah einsetzbar.**

Die kreativen Mischungen eröffnen ganz neue Möglichkeiten für die Anwendung in der Großküche und Gastronomie.

Mit wenigen zusätzlichen Zutaten entstehen abwechslungsreiche, aromatische Snacks und Gerichte, welche sich vielseitig in Ihren Speiseplan integrieren lassen. **Ob als Snack, Beilage oder Hauptkomponente** – VeGrain Produkte bringen kreative pflanzenbasierte Impulse in Ihre Küche.



Ihre Vorteile auf einen Blick:

- Hochwertige Getreide wie Dinkel & Grünkern
- Kreative, aromatische Rezeptvielfalt
- Formbar & vielseitig einsetzbar
- Effizientes All-in-Verfahren mit nur einem Erhitzungsschritt
- Für kleine Chargen und große Mengen geeignet





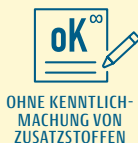
VeGrain

SNACK

tomatostyle

Ob herzhaftes Lasagne, aromatische Bolognese, knusprige Wraps oder saftige Burgerpatties – VEGRAIN SNACK TOMATO STYLE macht es möglich! Die feine Kombination aus Tomaten, Karotten und nussigem Grünkern sorgt für ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Schnell zubereitet, vielseitig einsetzbar und einfach köstlich!

Artikelnummer	50972
Verpackungseinheit	2,5 kg Beutel (4 x 2,5 kg pro Karton)
Beschreibung	Getreidebasierte, vegane Rohstoffkomposition zur Herstellung vielfältiger Gerichte und Snacks.
Zutaten	Grüнкernvollkornschrot, Maisstärke, Haferflocken, Tomatenpulver, Weizenmehl, Salz, getrocknete Zwiebeln, getrocknete Karottenstreifen, Rapsöl, Paprikapulver, Gewürze, Maltodextrin, Würze, inaktive Trockenhefe, Aroma.
Zutatenqualität	Hochwertige Rohstoffkombination mit Grüнкernvollkornschrot, Haferflocken, Tomatenpulver und Karottenstreifen.
Geschmack	Leicht nussige Note durch Grüнкern, kombiniert mit fruchtiger Süße von Tomaten und Karotten.
Kennzeichnung	Geeignet zur Herstellung deklarationsfreundlicher Gerichte.



VEGANE LASAGNE

Menge für ca. 10 Portionen

Zutaten:

- 800 g VEGRAIN SNACK TOMATO STYLE
- 2,4 l Wasser (kalt)
- 1,5 kg TK-Spinat, gehackt
- 120 g Vegane Alternative zu Feta, gewürfelt
- 250 g Vegane Alternative zu Käse, gerieben
- q.s. Salz, Muskat, Chili
- Vegane Lasagneplatten

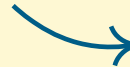
Zubereitung:

- Den gehackten Spinat auftauen lassen
- VEGRAIN SNACK TOMATO STYLE mit kaltem Wasser vermischen
- Spinat und vegane Alternative zu Feta mischen, mit Salz, Muskat und Chili abschmecken
- Abwechselnd VEGRAIN SNACK TOMATO STYLE und Spinatmasse mit veganen Lasagneplatten aufschichten
- Mit veganer Alternative zu Käse bestreuen
- Im vorgeheizten Combi-Steamer bei 180 °C für 30 Minuten goldgelb backen

Allgemeiner Hinweis:

Es ist darauf zu achten, dass die im Rezept aufgeführten Lebensmittel in veganer Qualität einzusetzen sind.

Für mehr Ideen auf dem Teller –
gleich scannen und entdecken!





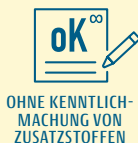
VeGrain

SNACK

sweetpotato

Mit unserem Produkt auf Basis von Süßkartoffel und Dinkel, verfeinert mit einer Auswahl an Gewürzen, eröffnen sich unzählige Möglichkeiten! Ob herzhaft in Bowls und Pfannengerichten oder süß in Desserts – die Vielseitigkeit der Süßkartoffel sorgt für einen harmonischen Geschmack und angenehme Textur in jedem Gericht.

Artikelnummer	50974
Verpackungseinheit	2,5 kg Beutel (4 x 2,5 kg pro Karton)
Beschreibung	Getreidebasierte, vegane Rohstoffkomposition mit Süßkartoffel zur Herstellung vielfältiger Gerichte und Snacks.
Zutaten	Getrocknete Süßkartoffeln, Dinkelvollkornschrot, Dinkelvollkornflocken, getrocknete Kartoffeln, Tomatenpulver, Weizenmehl, getrocknete Zwiebeln, getrockneter Paprika, Paprikapulver, Rapsöl, Salz, Kürbiskernbruch, Sesam, Gewürze, Maltodextrin, Zucker, Gewürzextrakt.
Zutatenqualität	Hochwertige Rohstoffkombination auf Basis von getrockneten Süßkartoffeln, Dinkelvollkornschrot und Dinkelvollkornflocken sowie verschiedenen Gewürzen.
Geschmack	Ausgewogener Geschmack durch die mild-süße Note der Süßkartoffel, ergänzt mit einer fein ausbalancierten Gewürzkombination und einer leichten Schärfe.
Kennzeichnung	Geeignet zur Herstellung deklarationsfreundlicher Gerichte.



QUICHE KOKOS-SÜSS- KARTOFFEL

Menge für 1 Quiche à 24 cm Ø

Zutaten:

1 Stück	Veganer Quicheboden
200 g	VEGRAIN SNACK SWEET POTATO
400 ml	Kokosmilch
150 g	Rote Paprika, eingelegt
25 g	Olivenöl
50 g	Cashewnüsse
10 g	Sesamöl
10 g	Pflanzenöl
10 g	Koriander, frisch
5 g	Zitronenöl

Allgemeiner Hinweis:

Es ist darauf zu achten, dass die im Rezept aufgeführten Lebensmittel in veganer Qualität einzusetzen sind.



Zubereitung:

- Die Form mit dem vorbereiteten, veganen Quicheboden (Stärke 2,2 mm) auslegen
- VEGRAIN SNACK SWEET POTATO mit den restlichen Zutaten vermischen und gleichmäßig auf dem Boden verteilen
- Im vorgeheizten Combi-Steamer bei 180 °C für 17 Minuten backen

*Für mehr Ideen auf dem Teller –
gleich scannen und entdecken!*





VeGrain

SNACK

asianstyle

Erleben Sie die Vielfalt der asiatischen Küche mit unserem dinkelbasierten Produkt! VEGRAIN SNACK ASIAN STYLE bietet die ideale Basis für Gerichte wie cremiges Curry, Frühlingsrollenfüllung oder frittierte Bällchen und bringt asiatische Geschmacksnoten schnell und einfach auf den Teller.

Artikelnummer 50973

Verpackungseinheit 2,5 kg Beutel (4 x 2,5 kg pro Karton)

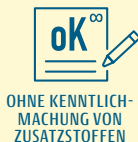
Beschreibung Getreidebasierte, vegane Rohstoffkomposition zur Herstellung vielfältiger Gerichte und Snacks nach asiatischer Art.

Zutaten Dinkelvollkornschrot, Dinkelvollkornflocken, Dinkelvollkornquellmehl, Rapsöl, Sesam, getrocknete Zwiebeln, getrockneter Paprika, getrocknete Karottenstreifen, getrocknete Zucchini, Glukosesirup, extrudierter Mais, Meersalz, Roh-Rohrzucker, Pfeffer, Ingwer, getrockneter Knoblauch, Curcuma, Koriander, Chili, Bockshornkleesamen, Fenchel, Kreuzkümmel, Petersilie.

Zutatenqualität Hochwertige Rohstoffkombination auf Basis von Dinkelvollkornschrot und Dinkelvollkornflocken mit Sesam, getrockneter Paprika und verschiedenen Gewürzen nach asiatischer Art.

Geschmack Vollmundiger Geschmack und eine ausgewogene Schärfe durch Gewürze wie Chili, Ingwer, Kurkuma, Koriander und Kreuzkümmel.

Kennzeichnung Geeignet zur Herstellung deklarationsfreundlicher Gerichte.



VEGANES GELBES DINKEL-CURRY

Menge für ca. 10 Portionen

Zutaten:

500 g VEGRAIN SNACK ASIAN STYLE
2,0 l Wasser
1,0 l Kokosmilch

Zubereitung:

- VEGRAIN SNACK ASIAN STYLE mit Wasser und Kokosmilch vermischen
- Abgedeckt im vorgeheizten Combi-Steamer bei 150 °C für 30 Minuten erhitzen
- Zwischendurch einmal umrühren

Tipp:

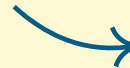
- Beliebig Gemüse zugeben



Allgemeiner Hinweis:

Es ist darauf zu achten, dass die im Rezept aufgeführten Lebensmittel in veganer Qualität einzusetzen sind.

*Für mehr Ideen auf dem Teller –
gleich scannen und entdecken!*





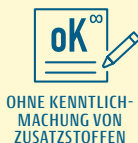
VeGrain

SNACK

BBQstyle

Bringen Sie den typischen Barbecue-Geschmack direkt in Ihre Küche – mit VEGRAIN SNACK BBQ STYLE. Die perfekte Mischung aus rauchiger Würze, süßer Karamellnote und feiner Schärfe sorgt im Handumdrehen für ein herzhaftes BBQ-Erlebnis – ganz ohne Grill. Ideal für Burger, Dips und Fingerfood mit würzig-rauchiger Note.

Artikelnummer	50979
Verpackungseinheit	2,5 kg Beutel (4 x 2,5 kg pro Karton)
Beschreibung	Getreidebasierte, vegane Rohstoffkomposition zur Herstellung von Burgerpatties, Fingerfood und Snacks nach BBQ-Art.
Zutaten	Hafergrütze, Gerstenrauchmalzmehl, Reisquellmehl, Tomatenpulver, getrocknete Zwiebeln, Carobmehl, Fruktose, Paprikapulver, Gerstenmalzmehl, Salz, Dinkelkaramellmalzmehl, Rapsöl, Gewürze, Malzextrakt (Gerstenmalz, Wasser), Gewürzextrakt.
Zutatenqualität	Hochwertige Rohstoffkombination auf Basis von Hafergrütze und Gerstenrauchmalzmehl, ergänzt durch Carobmehl und verschiedenen Gewürzen.
Geschmack	Vollmundiger BBQ-Geschmack, süß-würzig mit leichter Schärfe und karamelliger Note.
Kennzeichnung	Geeignet zur Herstellung deklarationsfreundlicher Gerichte.



VEGANER BURGER BAVARIAN STYLE

Menge für ca. 1 Portion

Zutaten:

50 g	VEGRAIN SNACK BBQ STYLE
60 ml	Wasser (kochend)
15 g	Süßer Senf
5 g	Mittelscharfer Senf
20 g	Vegane Alternative zu Sour Cream
1 g	Zucker
2 g	Schnittlauch (frisch geschnitten)
30 g	Vegane Alternative für Obazda
50 g	Weißkrautsalat
10 g	Zwiebel, rot, in Scheiben
1 Stück	Salatblatt
1 Stück	Veganer Laugen Burgerbun

Allgemeiner Hinweis:

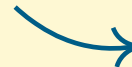
Es ist darauf zu achten, dass die im Rezept aufgeführten Lebensmittel in veganer Qualität einzusetzen sind.



Zubereitung:

- VEGRAIN SNACK BBQ STYLE in kochendes Wasser 1 Minute einrühren und danach 20 Minuten abgedeckt quellen lassen
- Währenddessen süßen Senf, mittelscharfen Senf, vegane Alternative zu Sour Cream, Zucker und Schnittlauch verrühren
- Burgerpatty formen, anschließend in einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten ca. 5 Minuten braten
- Burgerbun toasten und den Burger belegen

*Für mehr Ideen auf dem Teller –
gleich scannen und entdecken!*



Für mehr Crunch auf Ihrem Speiseplan!

Knusprige Toppings sorgen für spannende Kontraste auf dem Teller.
Sie setzen gezielte Akzente und verwandeln klassische Gerichte in moderne Genussmomente –
einfach in der Anwendung, überzeugend im Ergebnis.



Mehrwert auf einen Blick:

- Sorgt für extra Crunch & Biss
- Optisches Highlight für moderne Tellerpräsentation
- Einfache Anwendung – direkt einsetzbar
- Glutenfreie Alternative zu klassischen Paniermehlen
- Vielseitig einsetzbar in Großküche & Gemeinschaftsverpflegung

Für kreative Küchenideen:

- Als knusprige Kruste für Ofengemüse
- Als Topping für Aufläufe & Gratins
- Für Fisch- oder Fleischfilets mit Crunch-Effekt
- Als raffinierte Komponente in Bowls
- Für moderne Snack- und Fingerfood-Konzepte

Aus einfachen Gerichten werden echte Hingucker.



Das Extra, das begeistert!

Paprika Topping



Artikelnummer	50970
Verpackungseinheit	Eimer à 3,0 kg
Beschreibung	Paprika Topping verleiht Gerichten eine knusprige Textur und einen leicht mediterranen Geschmack. Ideal für die Zubereitung von Gemüse, Fisch oder Fleisch, bietet es eine glutenfreie Variante zu traditionellen Paniermehlen.



Mais Topping



Artikelnummer	50969
Verpackungseinheit	Eimer à 3,0 kg
Beschreibung	Mais-Topping verleiht Gerichten eine knusprige Textur und einen leicht süßlichen Geschmack. Ideal für die Zubereitung von Gemüse, Fisch oder Fleisch, bietet es eine glutenfreie Variante zu traditionellen Paniermehlen.



OHNE KENNZEICHNUNG
VON
ZUSATZSTOFFEN



LAKTOSEFREI



GLUTENFREI



VEGAN



HEFEFREI

Warum sollten Sie unsere VeGrain-Produkte nutzen?



Als Vertriebspartner von IREKS bieten wir Ihnen mit der neuen Marke VeGrain innovative, pflanzenbasierte Produkte, mit denen Sie eine breite Konsumentenschicht ansprechen können. Ob Veganer, Vegetarier oder Flexitarier – immer mehr Menschen entscheiden sich bewusst für eine Ernährung mit weniger tierischen Produkten. Auch diejenigen, die neugierig auf neue Food-Konzepte sind, finden in VeGrain eine attraktive Lösung für eine moderne und abwechslungsreiche Küche. **VeGrain trifft den Zeitgeist** und bietet vielfältige Einsatzmöglichkeiten in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Mehrwert für Ihre Küche:

- Vielseitige Mischungen für kleine und große Mengen
- Schnelle Zubereitung mit wenigen Zutaten
- Kreative, aromatische Gerichte
- Sichere Verarbeitung und hohe Flexibilität

KORNKULINARIK

NEU GEDACHT!



Wer ist IREKS?



Unsere **VeGrain-Snacks** stehen für pflanzliche Vielfalt. **IREKS steht für über 160 Jahre Kompetenz** in der Verarbeitung und Veredelung von Getreide und anderen Feldfrüchten. Als Hersteller von Backzutaten und Malzen baut IREKS auf einen großen Erfahrungsschatz und entwickelt seine Produkte entlang der gesamten Wertschöpfungskette – vom Feld bis zur fertigen Zutat – stetig weiter. Sicherheit, Qualität, Verlässlichkeit und Transparenz stehen dabei im Mittelpunkt. Dieses Know-how bildet auch die ideale Basis für die Entwicklung pflanzenbasierter Lebensmittel, wie sie in der modernen Ernährung zunehmend gefragt sind.

Was verbindet IREKS und WELA?

IREKS und WELA verbindet das gemeinsame Ziel, qualitativ hochwertige Lebensmittel „Made in Germany“ für den professionellen Einsatz anzubieten. Wir setzen auf eigene Herstellung, langjährige Erfahrung und vor allem auf den engen Kontakt zu ihnen. Persönliche Fachberatung, individuelle Lösungen und ein tiefes Verständnis für die Anforderungen in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung machen unsere Partnerschaft besonders stark. Nutzen Sie unsere Erfahrung für Ihren Erfolg – kontaktieren Sie uns und gestalten Sie mit uns genussvolle Lösungen, die begeistern.



Mehr als nur Nebendarsteller!

Unsere veganen Saucen machen aus jedem VeGrain-Bratling ein kleines Geschmackserlebnis – von cremig-mild bis würzig-intensiv. Perfekt kombiniert, pflanzlich serviert.



100 JAHRE
Geschmack. Persönlich. Wir.

Unsere Kompetenz IHR VORTEIL

Spitzen-Qualität

- Jährliche DLG-Prämierungen
- Ausgewählte, natürliche Rohstoffe
- Keine gentechnischen Verfahren
- Ergiebige Rezepturen
- Qualitätssicherung auf höchstem Niveau
- Seit 100 Jahren



OHNE KENNZEICH-
NUNG VON
ZUSATZSTOFFEN



OHNE KENNZEICH-
NUNGSPFLICHTIGE
ALLERGENE



COOK & CHILL



VEGAN



Unser Service

- Persönliche Vor-Ort-Betreuung durch unsere erfahrenen Fachberater im Außendienst
- Kompetente Beratung von Großkunden durch unser Key-Account-Management
- Unkomplizierte Bestellabwicklung sowie unverzügliche Bearbeitung Ihrer Aufträge
- Kooperation mit allen gängigen EDV-Bestellsystemen
- Regelmäßige Präsenz auf allen relevanten Messen und Veranstaltungen
- Gemeinsame Produktentwicklung nach Ihren Anforderungen

Wela-Trognitz Fritz Busch GmbH & Co. KG
Gottlieb-Daimler-Straße 7
D-24568 Kaltenkirchen

Fon +49 4191 91924-222
Fax +49 4191 91924-294
Mail info@wela-gv.de
Web www.wela-gv.de

Kompetente Fachberatung aus Leidenschaft!
Ihr persönlicher Fachberater besucht Sie gern vor Ort oder berät Sie telefonisch zu all Ihren Belangen und Fragen.

*Hier finden Sie Ihren persönlichen
Fachberater im Außendienst!*

