



Willkommen bei unserer Bewegung! In diesem praktischen Leitfaden zeigen wir dir, wie du TiNDLE – Chicken made from plants – am besten präsentierst.

- MENÜTIPPS

NAMENSFINDUNG

Verwende TiNDLE, wenn du das Gericht benennst.

Mehr und mehr Verbraucher sind mit TiNDLE vertraut. Und immer mehr ziehen TiNDLE einem veganen, vegetarischen oder einem Fleischgericht auf Pflanzenbasis vor.

Bezeichne TiNDLE immer als eine pflanzenbasierte Option.

Die meisten Konsumenten bevorzugen diesen Begriff.

SAG ES LIEBER NICHT SO:

Vermeide es, TiNDLE als vegan, vegetarisch oder als vegetarisches Gericht zu bezeichnen.

Viele Fleisch-Fans verstehen unter veganen oder vegetarischen Lebensmitteln gesunde, aber unbefriedigende Nahrung.

Vermeide möglichst Bezeichnungen wie Fake- oder Imitat-Fleisch.

Konsumenten empfinden diese Begriffe als abschreckend, und sie wecken nicht den Eindruck von Köstlichkeit.

WAHNSINNIC VIELSEITIG

TiNDLE ist so vielseitig, dass du es gegen jedes beliebige Protein austauschen kannst. Das heißt, es gibt jetzt ein weit gefächertes Menü von Gerichten, das mehr Menschen genießen können – so einfach ist das!

HIER SIND EIN PAAR HILFREICHE TIPPS

1. Verwende TM, wenn du TiNDLETM zum ersten Mal in einer Mitteilung oder auf ein Produkt schreibst. Das gilt auch für Aufkleber oder Grafiken. Nach dieser ersten Erwähnung kannst du TiNDLE gern ohne TM verwenden.
2. Vermeide es, TiNDLE als „vollkommen natürlich“ zu beschreiben. Der Begriff ist sehr subjektiv.
3. Verwende nach Möglichkeit das **TiNDLE**. Es macht die Marke erkenntlicher für die Kunden. TiNDLE.

TiNDLE MENÜ-BEISPIELE

- **TiNDLE Buttermilch-Burger** Ein saftiger Hähnchen-Burger auf Pflanzenbasis, der selbst den anspruchsvollsten Hähnchen-Liebhaber beeindruckt.
- **TiNDLE Gong Bao** Irre leckeres pflanzenbasiertes Hähnchen, pfannengerührt mit Erdnüssen und Chilischoten.
- **TiNDLE Pesto Pasta** Saftiges pflanzenbasiertes Hähnchen auf einem Bett von Pesto-Pasta aus braunem Reis, überbacken mit Pecorino.
- **TiNDLE Satay** Perfekt getimte, glasierte, pflanzenbasierte Hähnchenspieße, serviert mit gerösteten Erdnüssen, Gurke und eingelegtem Daikon.
- **TiNDLE Kiew** Mit paniertem TiNDLE Filet, gefüllt mit geröstetem Knoblauch, Miso und Petersilienbutter.

Dein eigenes TiNDLE-Logo zum [Download](#) zur Verwendung in deinem Restaurant.

Noch weitere Fragen? Schreib uns einfach eine E-Mail.

Du erreichst uns unter europartners@tindle.com. Wir sind immer für dich da.