

U N L I M I T E D

B U R
G E R





UNLIMITED

Un seul et même fournisseur pour d'innombrables burgers,
capables de satisfaire tous les désirs de vos clients !
La plus importante gamme de burgers du marché s'agrandit
et offre d'innombrables possibilités : pour tous
les types de restauration et tous les types de clients -
flexible, tendance, créative.

FOODSERVICE EXCLUSIVE

UNE HISTOIRE D'AMOUR SANS FIN: TOUT LE MONDE ADORE LES BURGERS !



LES BURGERS - ILS NE SONT PAS PRÈS DE DISPARAÎTRE !

Tendance ou classique, fast food ou slow food - les burgers ont la cote ! Mais un hamburger n'est plus un simple hamburger : vos clients sont de plus en plus exigeants et, soucieux de leur alimentation, attendent une offre large et flexible.



Des clients aux besoins multiples :

EXPÉRIENCES CULINAIRES

Proposez **vos innovations culinaires** dans un cadre authentique et offrez une prestation **inimitable**. Des possibilités infinies, un résultat convaincant - voici comment offrir une **expérience culinaire globale** : Envie de bonne cuisine !

VS.

RESTAURATION RAPIDE

L'**augmentation de la mobilité** et les nouvelles exigences révolutionnent aussi la restauration rapide. Le fast food se transforme en fast good ! Un véritable **bond qualitatif** qui marie rapidité et personnalisation. **Répondez à tous les souhaits** rapidement, sans renoncer à la qualité !

RÉPONDRE

Handmade

Séduisez vos clients grâce à une cuisine originale et inventive : **l'artisanat est le signe de la qualité.**

Plant-based

Des alternatives aux protéines animales qui ressemblent à s'y méprendre à l'original - **le plaisir végétal à portée de tous vos clients !**

Diversité culturelle

Selon leur origine et leur religion, vos clients optent pour **différentes formes d'alimentation** : puisiez-y votre inspiration pour créer votre culture culinaire !

Développement durable

Pour concilier conscience écologique et alimentation responsable, offrez une cuisine régionale, respectueuse, sans chichi - sans renoncer à vos convictions.

Diversité des protéines

Animales ou végétales, les différentes sources de protéines présentes sur la carte permettent d'adopter un régime flexitarien.

Variété

Fusion food et raffinement : un cocktail personnalisé de recettes, d'assaisonnements, de traditions et de techniques qui saura attirer les gourmets.



AUX BESOINS de chacun!

Tous les goûts sont dans la nature. Et si votre carte pouvait tous les satisfaire ?

LA RESTAURATION A BESOIN DE BURGERS VARIÉS

Une gamme aussi large que les différents types de restauration, aussi personnalisée que vos défis, plus flexible qu'aucun autre plat !



POUR TOUTES LES OCCASIONS

À emporter, à livrer, à servir ?

Les burgers s'adaptent à toutes les occasions et aux exigences des différents canaux :

- À emporter, avec une longue durée de conservation dans le carton de livraison
- Une mise en scène créative pour les restaurants



POUR TOUS LES ÉQUIPEMENTS

Petite cuisine ou équipement de pro ?

Les burgers réussissent à tous les coups, quel que soit l'appareil. Et pour ne rien gâcher, ils sont faciles à stocker :

- Une préparation toujours optimale
- Aucune perte



POUR TOUS LES TYPES DE RESTAURATION

Chaînes de restaurant ou restaurant indépendant ?

Grâce à nos produits innovants, distinguez-vous facilement sur le marché et attirez de nouveaux groupes cibles :

- Différenciation intéressante par rapport aux concurrents
- Produits très tendance
- Marge élevée



POUR TOUTES LES SITUATIONS

Fréquentation fluctuante ? Pression des coûts ? Manque de personnel ?

Avec des produits surgelés portionnables et combinables à l'envi, vous ne prenez aucun risque :

- Une planification plus facile et une meilleure sécurité des produits, c'est moins de gaspillage
- Baisse du temps de préparation et des coûts
- Rendement élevé et service rapide

POUR TOUS LES PROFILS DE PERSONNEL

Restaurateur en reconversion ou chef diplômé ?

Les produits de qualité compensent les différences, font gagner du temps et peuvent même être préparés par des novices :

- Préparation simple
- Goût garanti
- Qualité constante



BURGER UNLIMITED

DES POSSIBILITÉS DE COMBINAISON INFINIES

Une liberté infinie pour vos compositions de burgers : exploitez les innombrables options de personnalisation – aussi diverses et uniques que vos clients.

Le tout auprès d'un seul et même fournisseur et disponible rapidement grâce à nos partenaires locaux.

BUNS PATTIES TOPPINGS SAUCES

BEEF PORK CHIK'N® PLANT

SALOMON
FoodWorld

Impulses. Success. Emotions.



UNE GRANDE DIVERSITÉ DE PROTÉINES

Les protéines, LE sujet nutrition du moment ! Grâce à notre gamme inégalée de burgers, nous vous proposons des galettes et steaks pour tous les goûts : bœuf, porc, Chik'n®, aux légumes ou végétaux – quelle protéine vous ferait plaisir ?

FOODSERVICE EXCLUSIVE

PLUS DE 40 ANS D'EXPÉRIENCE DU BURGER

Il y a plus de 40 ans, nous vendions notre premier steak à des clients enthousiastes. Depuis lors, nous vivons chaque jour au rythme du burger : nos innovations influencent le marché de la restauration depuis des décennies !

1980



Premier burger pionnier



Premier Giant Burger



Premier Better Burger



Premier burger végétal Foodservice exclusive

CRÉATION DE VALEUR







Nous prenons nos responsabilités vis-à-vis du produit, de l'industrie et du climat

- Contrôle de toute la chaîne de valeur : transparence du producteur à la livraison
- Respect du bien-être animal, p. ex. grâce aux circuits courts
- Plan de développement durable : plus de matières premières durables, réduction de notre consommation d'électricité et d'eau ainsi que de nos émissions de CO₂
- Soutien de l'industrie et de la relève

NOTRE DIVERSITÉ VOUS OFFRE UN POTENTIEL ILLIMITÉ

Faites votre choix dans la plus large gamme du marché et créez des burgers à l'infini !

BUNS

<p>4-4,5 INCH</p>  <p>BRIOCHE BURGER BUN</p>  <p>LAUGEN BURGER BUN</p>	<p>5 INCH</p>  <p>FOCACCIA BURGER BUN</p>  <p>HOMESTYLE BURGER BUN</p>	<p>6 INCH</p>  <p>GIANT BURGER BUN</p>  <p>PREMIUM GIANT BURGER BUN</p>
---	---	--

ASTUCE
 Dans le burger, 70% de ce que le client voit, c'est le pain. Saisissez cette opportunité pour faire de l'effet sans utiliser beaucoup de matière !



SAUCES

<p>VÉGÉTALIEN</p>  <p>THE REAL BURGER SAUCE</p>	<p>VÉGÉTARIEN</p>  <p>CHILI CHEESE BURGER SAUCE</p>
 <p>REDPEPPAJAM®</p>	 <p>GUACAMOLE CLASSIC EXTREME SUPREME</p>
 <p>MANGO DIP</p>	 <p>ASIA SAUCE</p>
 <p>CHUNKY SALSA</p>	 <p>WHITE BBQ SAUCE</p>

TOPPINGS

VÉGÉTALIEN



PICKLED JALAPEÑOS NACHO SLICES













GRILLGEMÜSE MEDITERRANEAN

& SIDES



Complétez votre carteburgers par des onion rings à la mozzarella, des beignets de chou-fleur, des frites de mozzarella ou bien d'autres possibilités issues de notre gamme.

BEEF RAW

<p>ÉPICÉ</p>  <p>RANCH MASTER® HAMBURGER ASSAISONNEMENT •••</p>	<p>ÉGALEMENT HALAL</p>  <p>RANCH MASTER® GIGABURGER ASSAISONNEMENT •••</p>	 <p>HITBURGER® PLUS ASSAISONNEMENT •••</p>	 <p>GIANT BURGER ASSAISONNEMENT •••</p>	<p>SANS ÉPICÉ</p>  <p>HITBURGER® CLASSIC ASSAISONNEMENT •</p>
<p>SANS ÉPICÉ</p>  <p>HOMESTYLE BURGER ASSAISONNEMENT •</p>	 <p>HOMESTYLE SIMMENTAL BURGER ASSAISONNEMENT •</p>	 <p>HOMESTYLE ANGUS BURGER ASSAISONNEMENT •</p>	<p>NOUVEAU</p>  <p>BIO HOMESTYLE BURGER ASSAISONNEMENT •</p>	 <p>PRIME CUT BURGER ASSAISONNEMENT •</p>

BEEF COOKED

<p>ÉPICÉ</p>  <p>QUICK & EASY BURGER ASSAISONNEMENT •••</p>	<p>ÉPICÉ</p> <p>NOUVEAU</p>  <p>HOMESTYLE QUICK & EASY BURGER ASSAISONNEMENT •</p>
---	--









PORK

<p>ÉPICÉ</p> <p>NOUVEAU</p>  <p>HOMESTYLE DUROC BURGER ASSAISONNEMENT •</p>
--

CHIK'N®

<p>CLASSIC</p>  <p>CRUNCHY CHIK'N® BURGER ASSAISONNEMENT •••</p>	 <p>BUFFALO CHIK'N® BURGER ASSAISONNEMENT •••</p>
<p>HOMESTYLE</p>  <p>PULLED CHIK'N® BURGER ASSAISONNEMENT ••</p>	<p>NOUVEAU</p>  <p>HOMESTYLE CHIK'N® BURGER ASSAISONNEMENT •</p>

VEGGIE & VEGAN

<p>VEGETABLE-BASED</p> <p>VÉGÉTALIEN</p>  <p>SUNNY VEGGIE BURGER® ASSAISONNEMENT •</p>	 <p>MEDITERRANEAN VEGGIE BURGER ASSAISONNEMENT ••</p>	 <p>GREEN OAT BURGER ASSAISONNEMENT ••</p>	<p>NOUVEAU</p>  <p>RED OAT BURGER ASSAISONNEMENT ••</p>	<p>NOUVEAU</p>  <p>UMAMI MASTER ASSAISONNEMENT •••</p>
<p>PLANT-BASED</p> <p>VÉGÉTALIEN</p>  <p>GREEN HEROES PLANT CRUNCHY CHIK'N® BURGER ASSAISONNEMENT •••</p>	 <p>GREEN HEROES PLANT HOMESTYLE BURGER ASSAISONNEMENT ••</p>	<p>CHEESE</p> <p>VÉGÉTARIEN</p> <p>NOUVEAU</p>  <p>MAC'N'CHEESE ASSAISONNEMENT ••</p>		

BIENVENUE AU BEEF CLUB. UN SAVOIR-FAIRE ARTISANAL!

TENDRETÉ EXCEPTIONNELLE
+ FORME IRRÉGULIÈRE
= CARACTÈRE UNIQUE



Les produits standards, c'est du passé : place à l'artisanat ! Grâce à nos différents steaks à l'aspect fait maison, fabriqués dans une viande de qualité exceptionnelle, créez d'innombrables recettes d'authentiques burgers pour les véritables amateurs.



FACTS

Homestyle : le plaisir ultime d'une viande de qualité exceptionnelle

- Gros grains, moelleux et juteux
- Aspect fait maison
- Grammages et races variés

Homestyle Burger
4 TAILLES : 125 - 250 G

Homestyle Simmental Burger
1 TAILLE : 200 G

Homestyle Angus Burger
1 TAILLE : 200 G

Prime Cut Burger
1 TAILLE : 200 G

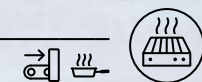


 **Bio Homestyle Burger**

Aspect fait maison en version bio : les amateurs de viande exigeants, soucieux du bien-être animal, apprécient la version bio du célèbre Homestyle Burger. Un délicieux moment en direct des Alpes bavaroises.


CRU, SANS ÉPICE


PRÉPARATION



ARTICLE 85 463 00 125 g x 40 pièces = 5,0 kg 4 - 4,5 INCH BUN



 **100 % viande certifiée bio de la région de l'Allgäu (sud de l'Allemagne)**

 **Le respect du bien-être animal, un solide argument de vente**

Better Burger - en toute simplicité !

Une grande exigence de qualité, une préparation simplissime : avec notre petit nouveau, associez goût et simplicité !

- ◇ Préparation rapide, manipulation simple
- ◇ Aspect fait maison et assaisonnement léger
- ◇ Produit cuit : sécurité alimentaire garantie

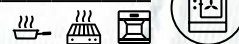


Homestyle Quick & Easy Burger

Fait maison sans (presque) y toucher : nos concepts Homestyle et Quick & Easy réunis en un seul burger. Le résultat : un burger naturellement assaisonné qui a l'air d'être fait maison. Cuit et irratable - un vrai plus dans votre cuisine !

CUIT, ÉPICÉ

PRÉPARATION



ARTICLE 85 469 00 100 g x 40 pièces = 4,0 kg 4 - 5 INCH BUN



ENCORE PLUS

Encore plus de steaks de bœuf : laissez-vous séduire par la diversité des recettes et des tailles !



Prime Cut Burger

Découpe spéciale : morceaux de flanchet et de poitrine pour une véritable montée en gamme.
1 taille : 200 g

HITBURGER® Classic

LE classique américain : nouveau grammage et préparation plus rapide grâce à sa structure gauffrée.
3 tailles : 100 - 180 g

HITBURGER® Hamburger

Le polyvalent : longue durée de conservation - s'adapte à toutes les idées de recettes.
2 tailles : 62,5 - 180 g

HITBURGER® Plus

Le plus rapide : 40 % plus rapide qu'un burger standard.
6 tailles : 62,5 - 180 g

Quick & Easy Burger

Cuit et facile : préparation simple et sûre.
3 tailles : 60 - 140 g

Ranch Master® Hamburger

Le burger aux multiples talents : extrêmement polyvalent et facile à manipuler.
7 tailles : 45 - 180 g

Ranch Master® Gigaburger

Tout simplement gigantesque : irrésistible assaisonnement Ranch Master et diamètre XXL.
3 tailles : 180 - 332 g

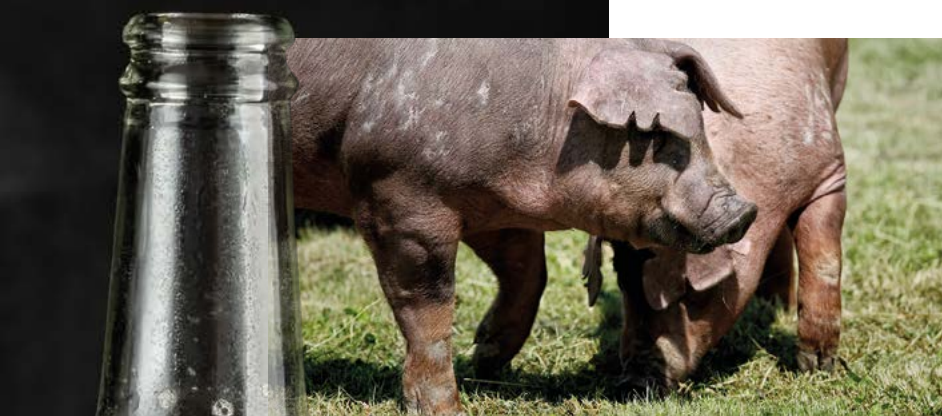
Giant Burger

Le plus grand de sa catégorie : le goût burger préféré des Allemands.
3 tailles : 180 - 339 g

LE BŒUF NE VOUS TENTE PAS ? RENDEZ-VOUS PAGE SUIVANTE !

DANS LE (BON) COCHON, TOUT EST BON !

La prise de conscience autour de la qualité des viandes permet de mieux les valoriser : les races régionales et anciennes, comme le duroc, ont le vent en poupe. Surprenez vos clients en faisant valoir vos compétences en matière de viande : proposez-leur un burger au porc de race !



FACTS

Le porc duroc, une viande de gourmet soigneusement sélectionnée

L'iberduroc est célèbre pour sa viande visiblement persillée, qui garantit un goût particulièrement tendre et juteux. Même si le nom vous semble espagnol, nos durocs proviennent exclusivement d'exploitations allemandes et sont abattus au plus près de l'élevage.



Élargissez la gamme de protéines de votre carte

Better Burger sans bœuf : grâce à une viande de race et de qualité et un aspect fait maison caractéristique, ce steak de porc complète idéalement votre carte !

- ◇ **Viande de porc juteuse avec une légère note de noisette**
- ◇ **Viande de porc duroc 100 % origine Allemagne**
- ◇ **Aspect et texture faits maison**



Homestyle Duroc Burger

La nouvelle gamme de porc : une viande au goût de noisette, juteuse et savoureuse - le steak de porc élargit votre gamme de burgers. Plus de diversité sur la carte du fait maison grâce à une excellente viande de porc duroc origine Allemagne.

CRU, ÉPICÉ

PRÉPARATION



ARTICLE 85466 00 150 g × 36 pièces = 5,4 kg 4,5 - 5 INCH BUN



BETTER CHIK'N® : LES CLIENTS CRAQUENT POUR LA VOLAILLE

La viande de volaille plaît à tout le monde, toutes cultures confondues - et la tendance est en hausse ! Répondez à cet engouement en proposant davantage de diversité : grâce à notre nouveauté à l'aspect fait maison, offrez le septième ciel à vos clients les plus exigeants !



**PREMIER BURGER
PRÊT À CONSOMMER
PANÉ À LA MAIN
FILET DE POULET ENTIER**

Première représentation pour cette pièce de choix !

- ◇ 100% filet de poulet entier
- ◇ Croustillant et pané à la main
- ◇ Inratable - cuit et super moelleux



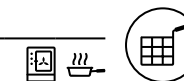
Homestyle Chik'n® Burger

Chik'n® Chic : super moelleux à l'intérieur, croustillant à l'extérieur, un aspect fait maison caractéristique. Le premier Chik'n® Burger fabriqué à partir de filet de poulet entier et pané à la main ! Faire frire rapidement, et c'est tout !

CUIT, ÉPICÉ

PRÉPARATION

ARTICLE 85 454 00 4 × 1,5 kg = 6,0 kg 4 - 4,5 INCH BUN
(1,5 kg = 10 - 13 pièces d'env. 120 g)



FACTS

**La viande la plus
appréciée au monde -
et la demande ne
cesse de grimper !**

+30%

Du plaisir sans frontières pour toutes les cultures : l'engouement pour la volaille augmente chaque année !

Proposez d'autres créations originales Chik'n® :
Buffalo Chik'n® Burger
Crunchy Chik'n® Burger
Pulled Chik'n® Burger

LE BOOM DES BURGERS AUX LÉGUMES

Les offres végétales créatives séduisent aussi les amateurs de viande et les flexitariens !



FACTS

Tellement tendance : végan, végétarien, flexitarien

+95% Les habitudes alimentaires changent : une cuisine créative, sans viande ou presque, voilà une tendance qui a le vent en poupe – rien d'étonnant à ce que les burgers végétariens et végans soient tant appréciés. Mais les clients ont envie d'un plus grand choix et de diversité ...

Panel grands consommateurs : burger végétarien augmentation de 95 % des ventes par rapport à 2019 (cumul à fin 10/2022)

Umami - le Maître du goût

Une nouvelle saveur qui pousse comme des champignons. Et pour cause ! Avec son profil gustatif savoureux, le champignon va vraiment changer la donne.

- ◇ 100 % végétal : le mariage du champignon et de la tomate
- ◇ Un goût umami riche
- ◇ Texture juteuse naturelle



Umami Master

Maître des sens : un burger juteux à base de champignons et de shiitakes grillés et de tomates séchées. Consistance riche, au goût naturellement caractéristique de champignon. Pour une saveur umami sans compromis !

VÉGÉTALIEN, PRÉCUIT, ÉPICÉ

PRÉPARATION

ARTICLE 85460 00 4 × 1,1 kg = 4,4 kg 4 - 4,5 INCH BUN
(1,1 kg = 9 - 11 pièces d'env. 110 g)



Les flocons d'avoine craquent sur la couleur

Les légumes anciens revisités : la betterave rouge et ses acolytes n'ont jamais été aussi en vogue. Chez nous, cette racine ronde et colorée fait fureur et apporte le plein de vitamines. Vos clients vont adorer – et votre comptable aussi !

- ◇ Betteraves rouges et flocons d'avoine, un mélange tendance et vitaminé
- ◇ 100% végan, manipulation simple
- ◇ Croquant, consistant, coloré



Red Oat Burger

En voilà un qui aime la couleur : quand les flocons d'avoine flirtent avec les légumes anciens, notre burger « fusion food » voit rouge. De la betterave rouge qui a du croquant – de quoi mettre de la couleur sur votre carte... et du beurre dans vos épinards.

VÉGÉTALIEN, PRÉCUIT, ÉPICÉ

PRÉPARATION

ARTICLE 85459 00 4 × 1,1 kg = 4,4 kg 4 - 4,5 INCH BUN
(1,1 kg = 9 - 11 pièces d'env. 110 g)



FACTS

Des burgers végétariens qui ont tout pour plaire

Répondez facilement aux souhaits de vos clients : grâce à la diversité de notre gamme de burgers végétariens, proposez-leur du goût, de la qualité, de la variété et du naturel.

- Green Oat Burger
- Sunny Veggie Burger*
- Mediterranean Veggie Burger

+3

UN PLAISIR PRESQUE ADDICTIF



Les influences de la cuisine mondiale sont une tendance qui dure – de nouveaux profils gustatifs renouvellent sans cesse les envies culinaires. Nos nouveautés d'inspiration américaine apportent au repas plaisir de vos clients une touche d'originalité !

BETTER SIDE DISH : NOS BEIGNETS DE CHOU-FLEUR ET LEUR GLAÇAGE À BASE DE SAUCE BARBECUE BLANCHE FORMENT UN EN-CAS IDÉAL !

Un burger aux macaronis et au fromage ? Évidemment !

- ◊ Macaronis au fromage fondu
- ◊ Panure croustillante au maïs et au blé, assaisonnement moyen
- ◊ Un burger aux multiples talents qui se conserve longtemps

Mac'n'Cheese Burger

Épatez la galerie avec le Mac'n'Cheese, le plat préféré des Américains, sous forme de burger ! Des macaronis et du fromage fondu enrobés d'une panure croustillante : que vous les serviez dans un burger, en garniture ou en accompagnement, vous aurez tout bon.

VÉGÉTARIEN, PRÉCUIT, ÉPICÉ

PRÉPARATION

ARTICLE 85 458 00 4 × 1,3 kg = 5,2 kg 4 - 4,5 INCH BUN
(1,3 kg = 9 - 11 pièces d'env. 130 g)



La reine des sauces véganes au goût de barbecue intense !

- ◊ Sauce barbecue blanche - le est-seller au goût fumé en provenance des États-Unis
- ◊ Polyvalente : en garniture, pour tremper ou pour glacer
- ◊ Végane, pompable et non réfrigérée

White BBQ Sauce

Un look et un goût surprenants : la plus prisée des sauces n'est pas forcément rouge ! Grâce à notre saveur fumée inimitable, en direct des États-Unis, créez des contrastes de couleurs uniques.

VÉGÉTALIEN

ARTICLE 85 461 00

6 × 2,0 l (2,18 kg) = 12 l (13,1 kg)



ENCORE MEILLEUR
ENCORE MEILLEUR
ENCORE MEILLEUR

SALOMON

GREEN HEROES

FOODSERVICE EXCLUSIVE



LE FAVORI DES CLIENTS PLANT-BASED

Les jumeaux végans de nos produits les plus appréciés par vos clients : Green Heroes - 100 % végan ! Un goût similaire et tout aussi authentique.

- ◆ En exclusivité - développés et disponibles pour la restauration
- ◆ 100 % blé de l'UE - un engagement clair pour la durabilité

Découvrez d'autres GREEN HEROES dans notre gamme.

**100 % VÉGAN -
100 % DÉLICIEUX**



**PLUS VRAIS
QUE NATURE !**
Nouvelle recette améliorée



GREEN HEROES PLANT HOMESTYLE BURGER

Désormais disponible en version végétale : goût authentique, texture moelleuse, même préparation. Ce héros végétal séduira tous les clients, des amateurs de viande aux végétariens, avec son authenticité.

- 100 % VÉGAN, 100 % PROTÉINES DE BLÉ
- À GROS GRAINS, MOELLEUX ET JUTEUX COMME DU BŒUF
- L'ASPECT D'UN PRODUIT FAIT MAISON AUTHENTIQUE

VÉGÉTALIEN, CRU

PRÉPARATION

ARTICLE 85 283 00 3x1,0 kg = 3,0 kg 4 - 5 INCH BUN
(1,0 kg = 8 pièces d'env. 125 g)



GREEN HEROES PLANT CRUNCHY CHIK'N® BURGER

Le favori des clients pour sa texture : son goût bluffant de Chik'n® étonnera tous vos clients. Un héros végétal à base de blé bien relevé avec une panure croustillante aux cornflakes.

- 100 % VÉGAN, 100 % PROTÉINES DE BLÉ
- UN GOÛT AUTHENTIQUE DE CHIK'N®
- UNE PANURE AUX CORNFLAKES PARTICULIÈREMENT CROUSTILLANTE

VÉGÉTALIEN, CUIT, ÉPICÉ

PRÉPARATION

ARTICLE 85 284 00 3x1,0 kg = 3,0 kg 4 - 4,5 INCH BUN
(1,0 kg = 11-12 pièces d'env. 90 g)





NOUVEAUTÉS Nom du produit	Code art.	Conditionnement	PALETTISATION			ALLERGÈNES*			MISE EN OEUVRE					RÉGIME		
			Cartons par palette	Couches par palette	Cartons par couche	Gluten	Lactose	Miscel-laneous	Merrychef	Friteuse	Poêle	Plancha / Grill	Four à convoyeur			
1. Bio Homestyle Burger	85 463 00	125 g × 40 pièces = 5,0 kg 4 - 4,5 Inch Bun	120	10	12					•	⊙	•				
Homestyle Burger Nouveau grammage!	85 455 00	125 g × 40 pièces = 5,0 kg 4 - 4,5 Inch Bun	120	10	12					•	⊙	•				
2. Homestyle Quick & Easy Burger	85 469 00	100 g × 40 pièces = 4,0 kg 4 - 5 Inch Bun	121	11	11					⊙	•	•	•			
Hitburger® Classic Nouveau grammage!	85 020 00	100 g × 50 pièces = 5,0 kg 4 - 4,5 Inch Bun									•	⊙	•			
	85 465 00	125 g × 40 pièces = 5,0 kg 4 - 4,5 Inch Bun	120	10	12						•	⊙	•			
3. Homestyle Duroc Burger	85 466 00	150 g × 36 pièces = 5,4 kg 4,5 - 5 Inch Bun	90	10	9						•	⊙	•			
4. Homestyle Chik'n® Burger	85 454 00	4 × 1,5 kg = 6,0 kg (1,5 kg = 10 - 13 pièces à env. 120 g) 4 - 4,5 Inch Bun	54	9	6	+					•	•			⊙	
5. Umami Master Burger	85 460 00	4 × 1,1 kg = 4,4 kg (1,1 kg = 9 - 11 pièces à env. 110 g) 4 - 4,5 Inch Bun	108	9	12	+					•	⊙	•			
6. Red Oat Burger	85 459 00	4 × 1,1 kg = 4,4 kg (1,1 kg = 9 - 11 pièces à env. 110 g) 4 - 4,5 Inch Bun	108	9	12	+		graines de moutarde			•	⊙	•			
7. Mac'n'Cheese Burger	85 458 00	4 × 1,3 kg = 5,2 kg (1,3 kg = 9 - 11 pièces à env. 130 g) 4 - 4,5 Inch Bun	108	12	9	+	+				•			•	⊙	
8. White BBQ Sauce	85 461 00	6 × 2 l (2,18 kg) = 12 l (13,1 kg)	50	5	10			graines de moutarde								
Green Heroes Plant Homestyle Burger	85 283 00	3 × 1,0 kg = 3,0 kg (1,0 kg = 8 pièces à env. 125 g) 4 - 5 Inch Bun	120	10	12	+					•	⊙	•			
Green Heroes Plant Crunchy Chik'n® Burger	85 284 00	3 × 1,0 kg = 3,0 kg (1,0 kg = 11 - 12 pièces à env. 90 g) 4 - 4,5 Inch Bun	120	10	12	+					•			•	⊙	

* += contient des céréales à base de gluten / lait (dont du lactose) ⊙ = préparation recommandée
 [Four mixte / four ventilé] = Four mixte / four ventilé [Poêle] = Poêle [Plancha / Grill] = Plancha / Grill [Four à convoyeur] = Four à convoyeur
 [Merrychef] = Merrychef [Friteuse] = Friteuse [Viande de bœuf] = Viande de bœuf [Viande de porc] = Viande de porc [Volaille] = Volaille [Végétalien] = Végétalien [Végétarien] = Végétarien

UNLIMITED : VUNE IMAGINATION SANS LIMITE : RETROUVEZ DE NOMBREUX AUTRES PRODUITS AINSI QUE DES RECETTES, DES CALCULS ET DES IDÉES DE PRÉSENTATION ET DE COMMERCIALISATION DANS NOTRE CATALOGUE !

www.salomon-foodworld.com/info/downloads



Produit climatiquement neutre.
Scanner pour en savoir plus.



SALOMON FoodWorld® GmbH
 Nordring 13 · D-63762 Grossostheim-Ringheim
 Tel 0 805 119 488 · Fax +49 6026 506 233
 office-int@salomon-foodworld.com
SALOMON-FOODWORLD.COM
 A Vion Company

