HANDWERK

SNACKS – NEU GEBACKEN

SALOMON FoodWorld

Impulse. Erfolg. Emotionen.

HANDWERK? GEHT WEG WIE WARME SEMMELN!

Qualität seit 1978

SALOMON FOODWORLD®

IMPULSE, ERFOLG, EMOTIONEN – UM GÄSTE ZU BEGEISTERN

Seit 40 Jahren sind wir in der Gastro-Branche zu Hause! Als **Trendsetter und Marktführer** spüren wir neueste Entwicklungen auf und geben Impulse, die ihrer Zeit immer ein bisschen voraus sind.

Finger Food, Burger & Wraps, Schnitzel & More: Unsere begehrten Qualitätsprodukte begeistern in allen Bereichen der Außer-Haus-Verpflegung. Gratis dazu: erfolgreiche Konzepte und Lösungen!

Unsere Erfahrung zeigt: Gerade **Bäckereien brauchen neue Ansätze,** um den steigenden Wettbewerbsdruck zu meistern.

GUTES AUF DIE HAND – GEWÜRZT MIT IHRER STÄRKE! Herzhafte, warme Snacks sind in Bäckereien immer stärker gefragt. Außerdem besinnen sich Verbraucher wieder auf alte Werte: Frisches aus der Region ist angesagt. Tradition und Handwerk zählen wieder was. **Das ist Ihre Chance!**

HOLEN SIE SICH ÜBERZEUGENDE SNACK-KONZEPTE UND -REZEPTE – GEZIELT FÜR SIE AUSGEARBEITET!

SALOMON FoodWorld

Impulse. Erfolg. Emotionen.

SNACKS – NEU GEBACKEN

COOL TRIFFT HOT: WIR EXKLUSIV MIT DEN WILDBAKERS!

Verstehen ist unser Erfolgsrezept – Glaubwürdigkeit unsere beste Zutat. Deshalb entwickeln wir Produkte und Rezepte nur mit den besten Fachleuten aus den jeweiligen Bereichen. Diesmal für Sie dabei: die Wildbakers. Die beiden ausgezeichneten Backexperten verbinden traditionelles Handwerk mit originellen und innovativen Ideen.

JÖRG SCHMID UND JOHANNES HIRTH

- Bäckermeister in 4. Generation im Familienunternehmen
- Deutsche Meister der Bäckermeister 2012
- Ehem. Mitglieder der Nationalmannschaft
- Preisträger des Gastrosterns 2018
- Buchautoren und TV-Bäcker
- Jörg Schmid: staatlich geprüfter Brot-Sommelier

VIER THESEN FÜR IHREN ERFOLG:

1 TRADITION IST WIEDER WAS WERT

IHR ALLEINSTELLUNGSMERKMAL:
Das Bäckerhandwerk hat Tradition und genießt einen großen Vertrauensvorschuss. Doch trotz höchster Kundenfrequenz im Vergleich zu Mitbewerbern liegt ihr Durchschnittsbon auf dem niedrigsten Level. Allerdings bei steigender Tendenz: beste Chancen also für neue Angebote!

2 QUALITÄT SETZT SICH DURCH

IHRE GLAUBWÜRDIGKEIT:
Kulturgut „Deutsches Brot" – weltweit beliebt, vielfältig und einzigartig! Nutzen und stärken Sie dieses Qualitätsimage: Mit guten, regionalen Zutaten und handwerklicher Kompetenz sind Sie der lokale Frische-Profi und heben sich deutlich von der „Backautomaten-Szene" ab.

3 INDIVIDUELLE SNACKS STEIGERN DEN UMSATZ

IHRE DIFFERENZIERUNG:
Mit einem kreativen Take-away-Angebot setzen Sie neue Standards. Stellen Sie sich dem Wettbewerbsdruck nach dem Motto „Einer wie keiner!". Ein konsequent weiterentwickeltes Sortiment mit individuell zubereiteten Snacks birgt großes Umsatzpotenzial und ist dennoch einfach umzusetzen.

4 PERSÖNLICHER SERVICE ZÄHLT

IHR WOHLFÜHLFAKTOR:
Der persönliche Kontakt zu Ihren Kunden ist Ihr absolutes Plus! Pflegen Sie deshalb guten Service und Beratung, eine Wohlfühlatmosphäre und die emotionale, individuelle Kundenbindung. Integrieren Sie oben genannte Themen in ein modernes Marketing: Sprechen Sie über Ihre „guten Taten"!

AUS 4 MACH 1: UNSER REZEPT FÜR EINE GELUNGENE UMSETZUNG

DIE PARTNERSCHAFT VON SALOMON FOODWORLD® UND DEN WILDBAKERS BIETET IHNEN EINE PROFESSIONELLE SOFORTLÖSUNG. ÜBERZEUGEN SIE JETZT MIT ZEITGEMÄSSEN SNACKS – FRISCH ANS WERK!

PHOTO BY JAY WENNINGTON ON UNSPLASH

ANS WERK!

MIT UNS HABEN SIE ALLES, WAS SIE BRAUCHEN

ERFOLG? VERSPROCHEN!

DENN ...

- DAS ZUKUNFTSTHEMA SNACKING BOOMT.
- SIE HEBEN SICH POSITIV VON WETTBEWERBERN AB.
- EINNAHMEN UND GEWINN STEIGEN MIT DEM HÖHEREN VERKAUFSWERT UND DURCHSCHNITTSBON VON SNACKS.

EQUIPMENT? VORHANDEN!

DENN ...

- ALLE UNSERE REZEPTE FUNKTIONIEREN MIT IHREN VORHANDENEN GERÄTEN.
- DIE HANDHABUNG IST EINFACH FÜR IHR PERSONAL, AUCH FÜR UNGELERNTE KRÄFTE.

SICHERHEIT? GARANTIERT!

DENN ...

- UNSERE VORGEGARTEN PRODUKTE SORGEN FÜR HÖCHSTE LEBENSMITTELSICHERHEIT.
- TIEFKÜHLUNG UND EINZELNE PORTIONIERUNG SICHERN IHRE KALKULATION.
- JEDES PRODUKT DER SALOMON FOODWORLD® IST WARM UND KALT FÜR VIELE SNACKIDEEN EINSETZBAR.

HANDBROT: DA STECKT WAS DRIN.

HANDBROTE KOMMEN: IHR HERZHAFTES INNERES UND IHRE HANDLICHKEIT MACHEN SIE SO UNWIDERSTEHLICH. FÜR SIE ALS BÄCKER EINE NEU ENTDECKTE SNACKIDEE MIT TRADITION UND GROSSEM POTENZIAL: SCHNELL, EFFEKTIV, AUTHENTISCH!

Das Handbrot

ERSTE ERWÄHNUNG 1543 IM DEUTSCHEN WÖRTERBUCH VON JACOB GRIMM UND WILHELM GRIMM

TIPPS & TRICKS

Ihre beliebtesten Teige + vielfältige Füllungen = perfekte Individualisierung

Flexibel – je nach Saison und Region

Toller Eye-Catcher in der Theke

PHOTO BY ROMAN KRAFT ON UNSPLASH

PRAKTISCHE ZUTATEN GANZ NACH BEDARF:

1 HANDBROT „QUINOA & HUHN“

mit Pulled Chik'n® Burger

Spart Zeit: Mit dem fertig gezupften 100 g-Patty mit BBQ-Sauce ist die Handbrotfüllung im Handumdrehen zubereitet. Auch als Pulled Pork verfügbar.

2 HANDBROT „KÄSE & RIND“

mit Beef Topping „Lemon & Chili“

Haftet nicht: Das 100%ig gegarte Rindfleisch kann für die Füllung lose – ganz nach Bedarf – entnommen werden.

IN HÜLLE UND FÜLLE

Handbrote liegen nicht nur voll im Trend, Sie bieten Ihren Kunden mit einfachen Abwandlungen auch immer wieder etwas Neues.

Das steckt in unseren Füllungen:

1. FÜLLUNG „QUINOA & HUHN“

150 g	Pulled Chik'n® Burger
150 g	Grillgemüse „Mediterranean“
50 g	Asia Sauce
150 g	Quinoa Tricolore
200 ml	Brühe

2. FÜLLUNG „KÄSE & RIND“

200 g	Cheddar Mozzarella Mix
200 g	Beef Topping „Lemon & Chili“
100 g	Redpeppajam®
50 g	Pickled Jalapeños Nacho Slices
50 g	Schmand
50 g	Ei

Probieren Sie ganz individuelle Rezeptvarianten, z.B. auch mit anderen Produkten aus unserem Portfolio [siehe S. 26]!

ALLE BROTBACKREZEPTE SOWIE DIE VOLLSTÄNDIGEN ZUTATEN FINDEN SIE AB S. 20.

ÜBERBACKENES – HEISS GELIEBT.

DER RICHTIGE RIECHER FÜR HERZHAFT WARME SNACKS: ALLEIN DER DUFT VON ÜBERBACKENEM LOCKT HUNGRIGE KÄUFER AN. ZUDEM ASSOZIIERT DER GAST MIT „WARM“ AUCH FRISCHE UND QUALITÄT. WECKEN SIE DEN APPETIT IHRER KUNDEN: MIT ÜBERBACKENEN SNACKS UND STULLEN!

„HEISSE STULLE“ – IHR BROT ALS LIFESTYLE-PRODUKT

Das deutsche Kulturgut „Brot“ ist Ihre ganz eigene Kernkompetenz! Ein riesiger Vorteil gegenüber anderen Gastronomieformen. Wie gut, dass die Stulle derzeit so ein Comeback feiert! In fantasievollen Variationen und mit köstlichen Belägen verkörpert sie die neue Brotkultur.

Heißer Käse

Raclettes, Fondue, Kaassoufflé – die Tradition des Käseschmelzens ist in Frankreich, der Schweiz und Holland fast so alt wie der Käse selbst

TIPPS & TRICKS

Prominent präsentiert und mit toller Rezeptur ein echter Appetitmacher!

Individuell: vor dem Überbacken nach speziellen Wünschen fragen!

Wareneinsatz von Brot und Belag ist günstig – die Marge sehr interessant!

Abfallvermeidung kreativ: Brot vom Vortag bekommt überbacken einen neuen, leckeren Auftritt!

3 GEFÜLLTE LAUGENSTANGE

mit Cheddar Mozzarella Mix

Verschärfte Kombi: Veredeln Sie den einfach zu streuenden Mix aus extrem geschmacksgebendem Cheddar und dehnbarem Mozzarella wahlweise auch mit unseren Pickled Jalapeños Nacho Slices – dem Original aus Mexiko.

4 HAUSMACHER-STULLE

mit HIT „Unsere Beste“ Frikadelle

Hausmannskost: Diese Frikadelle aus 100 % Schweinefleisch sieht aus wie selbstgemacht – und schmeckt auch so. Besonders raffiniert und authentisch durch erntefrische Frühlingszwiebeln.

5 GEMÜSE-HACK-STULLE

mit Grillgemüse „Mediterranean“

Herrliches Aroma: Mit diesen fünf mediterranen Gemüsesorten verpassen Sie Ihrem Brot einen besonders authentischen Urlaubsgeschmack. Vorgeschnitten und nach Bedarf zu entnehmen.

WÜNSCHE BELEGEN: SANDWICHES.

SCHICHT FÜR SCHICHT ERFOLGREICH: DAS SANDWICH BOOMT! DENN DIE NACHFRAGE NACH SCHNELLEN UND NEUARTIGEN SNACKS TO GO STEIGT STETIG. DA IST DER ABWECHSLUNGSREICHE ALLROUNDER DIE PERFEKTE ANTWORT FÜR JEDEN GESCHMACK: GESUND UND VARIANTENREICH!

Das Sandwich

Erfunden 1762 von John Montagu, 4. Earl of Sandwich

TIPPS & TRICKS

Das Beste nach vorne: Besonders delikate Premium-Sandwiches immer einladend in der vorderen Auslage platzieren.

6 ROTWEINBAGUETTE „GERUPFTE SAU“

mit Pulled Pork Burger

Trend-Rezeptur: langsam und schonend gegarte Schweineschulter – perfekt für die individuelle Rezepturgestaltung mit kreativen Backwaren. Unkompliziert, schnell und vielseitig – auch für Pulled Burger, Pulled Dog und Wraps.

SNACK BAG

Unterstützt Sie stylisch im Take-away-Service und hält Ihre Köstlichkeiten länger frisch.

ARTIKEL 84 00 53
ERHÄLTLICH IM SALES SHOP

KALKULATION

KURKUMABAGUETTE „GRILLHÄNDL“		[ANGABE] IN EURO
0,5	Kurkuma-Mandel-Baguette, 150 g	0,20
40 g	Frischkäse	0,10
20 g	Baby-Leaf-Salat	0,14
3	Fire Roasted Chik'n® Fingers	0,86
15 g	Mango Dip	0,06
	Wareneinsatz	1,35
	Verkaufsvorschlag	3,99
	GEWINNSPANNE	***2,64***

7 KURKUMABAGUETTE „GRILLHÄNDL“

mit Fire Roasted Chik'n® Fingers

Grillgenuss ganz easy: Setzen Sie auf unsere mediterran gewürzten, fettarmen Hähncheninnenfilets. Auf offener Flamme gegrillt und mit echten Grillstreifen sind sie kalt und warm ein Genuss.

BÄCKER-BURGER.

DER ERSTE EINDRUCK ZÄHLT: 70 % VON DEM, WAS DER GAST BEIM BURGER SIEHT, IST DAS BURGER-BRÖTCHEN – IHR BUN. HIER KÖNNEN SIE ALS EXPERTE GLAUBHAFT PUNKTEN: MIT FEINSTER HANDWERKS-WARE, DIE AUGEN UND GAUMEN VERFÜHRT! BELEGTE BRÖTCHEN KÖNNEN ALLE – RICHTIG GUTE BURGER BRAUCHEN KOMPE-TENZ, KREATIVITÄT UND EIN LECKERES BUN.

8 BLACK PEPPER BURGER

mit Quick & Easy Burger

Gelingsicher: 100%ig gegart, besonders schnell und einfach zubereitet – auch für ungelerntes Personal! Die pikante Grillnote harmoniert dabei hervorragend mit Gin-, Kirsch- und Camembert-Aromen (siehe vollständiges Rezept S. 23).

KALKULATION

BLACK PEPPER BURGER		[ANGABE] IN EURO
1	Black Pepper Bun	0,25
1	Quick & Easy Burger, 100 g	0,98
30 g	Gin-Kirschen	0,15
30 g	Friseesalat	0,11
30 g	Mayonnaise	0,11
30 g	Camembert	0,30
	Wareneinsatz	1,90
	Verkaufsvorschlag	4,75
	GEWINNSPANNE	***2,85***

Hamburger

UM DIE ERFINDUNG DES HAMBURGERS RANKEN SICH VIELE LEGENDEN. ERSTEN RUHM ERRANG ER 1904 AUF DER WELTAUSSTELLUNG IN ST. LOUIS

TIPPS & TRICKS

Bäcker-Kompetenz nutzen – vom Burger-Boom profitieren!

Kunden wünschen sich Abwechslung: Mit Burgern und individuellen Zutaten auf unterschiedliche Essgewohn-heiten reagieren!

Die Zubereitung? Quick & easy! So wie dieses Burger Patty, das vorgegart in nur wenigen Minuten fertig ist!

9 HÄHNCHENBURGER „TUTTI FRUTTI“

mit Buffalo Chik'n® Burger oder **Crunchy Chik'n® Burger**

Starkes Geschmackserlebnis: Die Originalrezeptur des erfolgreichen Buffalo Chik'n® Wings gibt es jetzt als Burger Patty. Die Butternote und besondere Schärfe passen perfekt zum süßlichen „Tutti Frutti“-Bun. Alternativ servieren Sie den Burger mit dem Crunchy Chik'n® Burger.

Tipp: Sind die Kapazitäten gerade knapp? Ein Vorrat aus unserem Bun-Sortiment kann Sie retten. Probieren Sie z. B. unser brand-neues Homestyle Burger Bun!

Mehr Inspirationen zu einer kreativen Burgerzubereitung bekommen Sie in unserem Video!

BURGER BOX

Ihr Bäcker-Burger optimal präsentiert – optimal verpackt.

ARTIKEL 88 120 03 / ERHÄLTLICH IM SALES SHOP

KULT: SCHNITZEL & FRIKADELLE

ES LEBEN DIE KLASSIKER DER DEUTSCHEN KÜCHE: TRADITIONELLE GERICHTE ERLEBEN EINE RENAISSANCE. ALLERDINGS IN NEUEM STIL: MODERN INSZENIERT UND ZEITGEMÄSS INTERPRETIERT! SO SIND Z. B. SCHNITZEL UND FRIKADELLEN MIT SELBSTMACHER-CHARME WAHRE ABSATZ- UND UMSATZBRINGER.

Schnitzel

Die Bezeichnung „Schnitzlein" für handtellergrosse Fleischschnitten war bereits im 17. Jahrhundert gebräuchlich

TIPPS & TRICKS

Vorgegarte Schnitzel und Frikadellen sparen kostbare Zeit.

Ergänzen Sie Ihre hochwertigen Backwaren nur mit handwerklichen, natürlichen Tiefkühl- und Frische-Produkten bester Qualität!

Artikel am Vorabend im normalen Kühlbereich bereitlegen. So sind sie morgens aufgetaut und direkt essbar – auch kalt!

FRIKADELLEN

Außen rundum gebräunt und knusprig, innen würzig und locker – wie die Frikadelle aus Kindertagen. Die schmeckt einfach jedem: vom hungrigen Handwerker bis zur mehrköpfigen Familie.

MIT BIERZWIEBELN UND MALZTREBER-BAGUETTE! GANZES REZEPT S. 24

10 FRÜHSTÜCKSHAPPEN

mit MEAT SELECTION Mini Schnitzel Chik'n®

Kleine Geflügel-Hits: In dieser saftig-knusprigen Kombination überzeugen unsere Mini-Schnitzel garantiert jeden Frühaufsteher! Aus Hähnchenbrust (keine Nuggets!) mit extra knuspriger Panade. Auch vom Schwein erhältlich.

11 BRAUHAUS-VESPER

mit MEAT SELECTION Knusper Schnitzel (gebraten)

Zünftig und wie selbst gemacht: Mit seiner unvergleichlichen Knusperpanade und seiner authentischen, natürlichen Form punktet der Bestseller bei jeder Zielgruppe. Auch als Chik'n® erhältlich.

12 FRIKADELLEN-BROTZEIT

mit HIT „Unsere Beste" Frikadelle

Von innen wie von außen echte Handmade-Optik: Mit ihrer lockeren Konsistenz und langen Standzeit ist diese Frikadelle auch kalt noch Hausmanns Liebling! Schmeckt auch als Hausmacher-Stulle (siehe S. 9/21).

CHICKEN & VEGGIE – FÜR BEWUSSTE.

ERNÄHRUNGSTRENDS ÄNDERN SICH: IMMER MEHR VEGETARIER UND FLEXITARIER BESTIMMEN DIE NACHFRAGE. FLEISCHLOSE UND FLEISCHREDUZIERTE ANGEBOTE SIND DESHALB EIN MUSS! NICHT ZULETZT WEIL FRAUEN SICH GERNE GESUND, LEICHT UND BEWUSST ERNÄHREN – UND WEIBLICHE KUNDSCHAFT IN BÄCKEREIEN IN DER ÜBERZAHL IST.

Veggie

ALS DIE ERSTEN HISTORISCH BELEGBAREN ANHÄNGER DES VEGETARISMUS GELTEN DIE GRIECHISCHEN ORPHIKER, DIE UM 600 V. CHR. LEBTEN

TIPPS & TRICKS

Mit leichten Geflügel oder Veggie Patties bieten Sie ein Snack-Angebot, bei dem nicht nur gesundheitsbewusste Genießer gerne zugreifen!

VEGGIE-MARKT BOOMT

Mit dem zunehmenden Interesse an „Veggie" steigen auch die Ansprüche an Geschmack, Qualität, Abwechslung und Natürlichkeit. Für Sie als Bäcker bedeutet das eine neue Herausforderung und Ausrichtung. Vertrauen Sie auf neue Lösungen und bieten Sie Abwechslung im Veggie-Markt.

HÄHNCHENFLEISCH

... eignet sich perfekt für eine leichte, zeitgemäße Ernährung: Zart und saftig, fettarm und proteinreich, steht Geflügel bei Menschen aller Kulturen auf dem Speiseplan. Kein Wunder, dass die Nachfrage unaufhörlich steigt. Profitieren auch Sie davon!

13 HÄHNCHEN MIT DREI ECKEN

mit Fire Roasted Chik'n® Steak

Leicht und beliebt: saftiges, auf offener Flamme gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit charakteristischen Grillstreifen und leckerem Röstaroma. Perfekt mit unserer Guacamole: Beste Fleischqualität trifft auf authentische Rezeptur aus Mexiko!

Guacamole Classic „Extreme Supreme"

Authentische Rezeptur aus Mexiko. Aromatische Hass-Avocados, grobstückig püriert und raffiniert gewürzt. Absolut Premium!

VEGAN

14 GEMÜSE-DREIECK

mit Mediterranean Veggie Burger

Ideal für Vegetarier und Veganer: Mit diesem Rezept und unserem Patty aus grobstückigem Gemüse der beliebten mediterranen Küche machen Sie Ihre Kunden garantiert fleischlos happy!

WRAPS ON TOP

WRAPS UND SALATE SIND WAHRE TEAMPLAYER: IM ZUSAMMENSPIEL MIT VERSCHIEDENEN FÜLLUNGEN UND TOPPINGS KOMMEN SIE GROSS RAUS. ZUDEM SIND DIE WANDLUNGSFÄHIGEN MULTITALENTE DIE IDEALE ERGÄNZUNG FÜR IHR SNACK-GESCHÄFT, GUT VORZUBEREITEN UND BEI BEDARF RUCKZUCK FIX UND FERTIG.

Fladenbrot

DIE URFORM ALLER BROTE UND BIS HEUTE DIE AM WEITESTEN VERBREITETE BROTFORM

TIPPS & TRICKS

Wickeln Sie Ihre Kunden um den Finger: Mit Wraps aus Fleisch, Gemüse und Dips – mexikanisch, mediterran oder mit saisonalen Produkten für die besondere Note. Individueller geht's nicht!

WRAP PAPER

Eingewickelt in unser praktisches Wrap Paper bleibt garantiert alles da, wo es hingehört. Ideal für to go!

ARTIKEL 88 114 02
ERHÄLTLICH IM SALES SHOP

15 EINGEROLLTES HÄHNCHEN

mit Crispy Chik'n® Fingers

Ein Huhn für alle Fälle: Die in diesem Rezept verwendeten saftigen Hähncheninnenfilets in Knusperpanade passen zu vielen kulinarischen Kombinationen, z. B. auch als Topping für Ihren Salat. Probieren Sie auch unsere Chik'n® Fingers Coconut und Chik'n® Fingers Tikka.

Wrap Tortilla „Traditional Plain", 30 cm

Auch in den Sorten „Tomato" und „Spinach & Herb" erhältlich.

SALAT + TOPPINGS

EIN BAUKASTEN MIT UNENDLICHEN MÖGLICHKEITEN – ALLES AUS EINER HAND. WÄHLEN UND KOMBINIEREN SIE NACH LUST UND LAUNE – ODER ÜBERLASSEN SIE DIES DOCH EINFACH IHREN GÄSTEN!

KOMBINIEREN SIE:

FRISCHEN SALAT
je nach Saison

+ TOPPINGS
alle Produkte, die wir in diesem Folder vorstellen, eignen sich auch als Salat-Topping oder -Zutat

+ PULLED CHIK'N® BURGER

+ MEAT SELECTION MINI SCHNITZEL

+ FIRE ROASTED CHIK'N® FINGERS

+ CRUNCHY CHIK'N® BURGER

+ MEDITERRANEAN VEGGIE BURGER

REZEPTE

UND TIPPS VON DEN WILDBAKERS

1+2 HANDBROT „QUINOA & HUHN“ + „KÄSE & RIND“

HANDBROTTEIG

900 g Weizenmehl, Type 550
100 g Roggenmehl, Type 1150
20 g Salz
35 g Hefe
30 g Margarine
60 ml Sahne
530 ml Wasser

Alle Zutaten in die Maschine geben, 5 Min. auf langsamer Stufe mischen und 3 – 4 Min. auf schneller Stufe einen schönen plastischen Teig kneten. Ideale Teigtemperatur ist 24 °C. Den Teig abgedeckt 20 Min. ruhen lassen.

FÜLLUNG QUINOA & HUHN

150 g Pulled Chik'n® Burger / Artikel 84 673 00
150 g Grillgemüse „Mediterranean“ / Artikel 84 760 00
50 g Asia Sauce / Artikel 8488300
150 g Quinoa Tricolore
200 ml Brühe

Brühe aufkochen und die Quinoa beigeben. 10 – 15 Min. köcheln, bis die Quinoa schön glasig wird. Der aufgetaute Pulled Chik'n® Burger und das aufgetaute Gemüse kräftig unter die Quinoa ziehen. Auf Wunsch noch nachwürzen.

FÜLLUNG KÄSE & RIND

200 g Cheddar Mozzarella Mix / Artikel 85 155 00
200 g Beef Topping „Lemon & Chili“ / Artikel 84 848 00
100 g Redpeppajam® / Artikel 84 998 00
50 g Pickled Jalapeños Nacho Slices / Artikel 84 746 99
50 g Schmand
50 g Ei

Jalapeños fein würfeln und mit den restlichen Zutaten gut vermengen.

ZUBEREITUNG HANDBROTE

Den Handbrotteig auf ca. 50 × 30 cm ausrollen. Die Füllung im unteren Drittel gleichmäßig verteilen. Den Teig von oben zur Mitte der Füllung einschlagen. Die eingeschlagene Hälfte mit Wasser abstreichen. Von unten den Teig auf die andere Seite einschlagen und das Ende etwas andrücken. Die Teigrolle auf das Ende rollen, so dass dieses unten in der Mitte ist. Dann die Teigrolle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und vorsichtig mit etwas Roggenmehl absieben. Die Teigrolle jetzt mit einem Holz vorsichtig in etwa 10 cm große Stücke einteilen, hierbei den Teig nicht ganz abstechen. Die eingeteilten Stücke jetzt vorsichtig mit einem scharfen Messer einschneiden. Bei 240 °C (Brötchentemperatur) abbacken.

Backzeit: 30 Min. Im geöffneten Zug abbacken.
Serviertipp: Für das Handbrot „Quinoa & Huhn“ etwas Frischkäse mit Asia Sauce vermischen, für das Handbrot „Käse & Rind“ Frischkäse mit BBQ-Sauce vermischen. Mit einem Esslöffel kleine Nocken ausformen und in den Ausbund des Handbrotes geben. Mit einem Kerbelblatt dekorieren.

3 GEFÜLLTE LAUGENSTANGE

VORTEIG LAUGENGEBÄCK

200 g Weizenmehl, Type 550
1 g Hefe (0,5 %)
120 ml Wasser (60 %)

Alle Zutaten mit 120 ml Wasser in die Maschine geben und zu einem Teig kneten. Über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Den Weizenvorteig 12 – 20 Std. im Kühlschrank (4 ° – 6 °C) reifen lassen.

TEIG LAUGENGEBÄCK

800 g Weizenmehl, Type 550
10 g Gerstenmalz
100 g Schweineschmalz / Backmargarine / Butter
20 g Jodsalz
30 g Hefe
370 ml Milch (TA 150)

Alle Zutaten in die Maschine geben. 4 Min. auf langsamer Stufe mischen und 3 – 4 Min. auf schneller Stufe zu einem schönen plastischen Teig kneten. Ideale Teigtemperatur ist 24 °C. Den Teig abgedeckt 20 Min. ruhen lassen.

ZUBEREITUNG LAUGENGEBÄCK

Die Ballen teilen, zu Teigsträngen vorlängen und zu Stangen rollen. Die Stangen im Gärraum angehen und bei ¾ Gare gut absteifen lassen (evtl. im Kühlschrank). Wenn die Teiglinge etwas kälter und fester geworden sind, werden sie in eine 3 – 4%ige Natronlauge (NaOH) getaucht und anschließend auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche abgesetzt. Gleich im Anschluss werden die Stangen mit einem scharfen Messer 3× diagonal eingeschnitten und mit grobem Brezelsalz oder mit Käse bestreut.
Anmerkung: Achten Sie darauf, dass die Lauge im richtigen Gewichtsverhältnis, nicht im Volumenverhältnis gemischt wird. 36 % Lauge haben ein spezifisches Gewicht von 1,333 kg / l.

FÜLLUNG HACK & KÄSE-CREME

250 ml Milch
20 g Butter
30 g Mehl, Typ 550
170 g Cheddar Mozzarella Mix / Artikel 85 155 00
150 g Beef Topping „Lemon & Chili“ / Artikel 84 848 00
8 g Salz
2 g Cayenne-Pfeffer
3 g Paprika, edelsüß

Milch zusammen mit der Butter zum Kochen bringen, das Mehl einrühren und abbinden. Jetzt den Käse zugeben und so lange unter ständigem Rühren auf geringer Flamme weiterkoche, bis alles geschmolzen ist. Dann die Gewürze zugeben und das Beef Topping unterheben. Anschließend für mindestens 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

ZUBEREITUNG GEFÜLLTE LAUGENSTANGE, 1 STÜCK

1 Stk. Belaugte Laugenstange, ungebacken
80 g Hack & Käse-Creme
50 g Cheddar Mozzarella Mix / Artikel 85 155 00

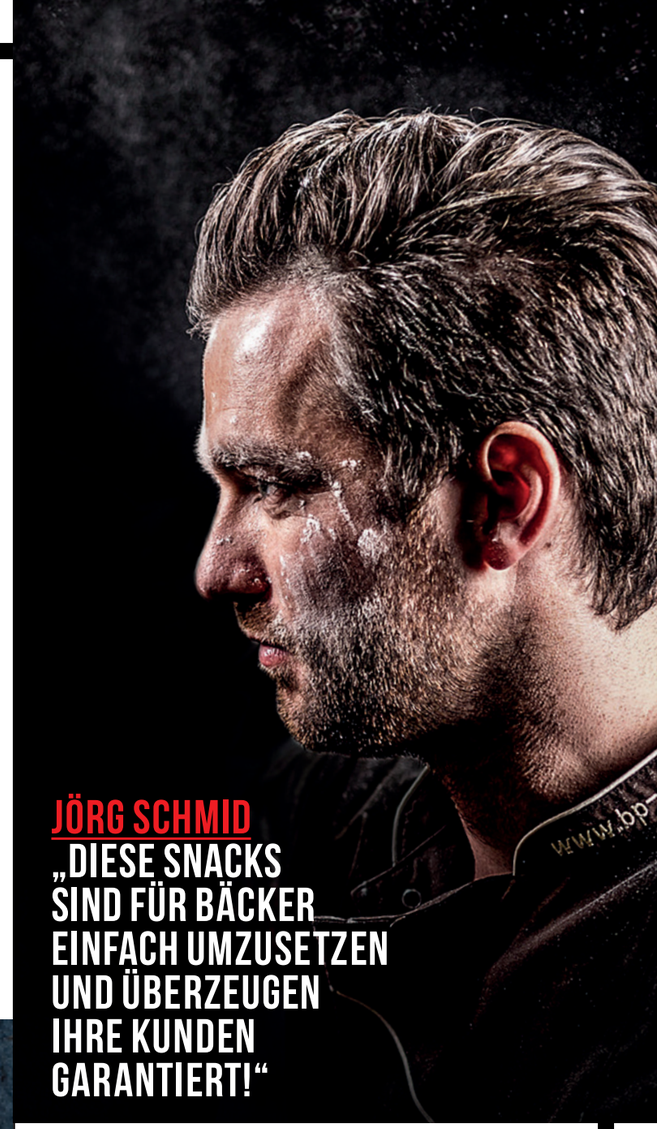
Die belaugte Teigstange oben der Länge nach einschneiden und aufklappen. Die Hack & Käse-Creme mit dem Dressiersack aufspritzen. Anschließend den Käse darüberstreuen und backen. Bei 240 °C (Brötchentemperatur) abbacken. Backzeit: 15 Min. Im geöffneten Zug abbacken.

4 HAUSMACHER-STULLE

1 Stk. Bauernbrotscheibe (ca. 20 × 12 cm)
50 g Frischkäse
1 Stk. HIT „Unsere Beste“ Frikadelle / Artikel 84 161 24
60 g Krautsalat
25 g Emmentaler, gerieben

ZUBEREITUNG HAUSMACHER-STULLE, 1 STÜCK

Bauernbrotscheibe kurz im Backofen oder Kontaktgrill anrösten. Nach dem Erkalten mit dem Frischkäse bestreichen. Den Krautsalat auf dem Brot verteilen. Anschließend die Frikadelle in Scheiben schneiden, darauf verteilen und mit dem Käse bestreuen. Die Bauernbrotscheibe à la minute im AtollSpeed, Backofen oder Salamander gratinieren.



JÖRG SCHMID
„DIESE SNACKS SIND FÜR BÄCKER EINFACH UMZUSETZEN UND ÜBERZEUGEN IHRE KUNDEN GARANTIERT!“

5 GEMÜSE-HACK-STULLE

1 Stk. Bauernbrotscheibe (ca. 20 × 12 cm)
15 g Redpeppajam® / Artikel 84 998 00
50 g Grillgemüse „Mediterranean“ / Artikel 84 760 00
60 g Beef Topping „Lemon & Chili“ / Artikel 84 848 00
60 g Cheddar Mozzarella Mix / Artikel 85 155 00

ZUBEREITUNG GEMÜSE-HACK-STULLE, 1 STÜCK

Bauernbrotscheibe eventuell kurz im Backofen oder Kontaktgrill anrösten. Nach dem Erkalten mit der Redpeppajam® bestreichen. Beef Topping „Lemon & Chili“ und Grillgemüse (aufgetaut und abgetropft) auf dem Brot verteilen. Anschließend den Cheddar Mozzarella Mix darauf verteilen. Die Bauernbrotscheibe à la minute im AtollSpeed, Backofen oder Salamander gratinieren.

6 ROTWEINBAGUETTE „GERUPFTE SAU“

REZEPT FÜR 5 BAGUETTES À 300 G

POOLISH

330 g	Weizenmehl, Typ 550
8 g	Hefe
330 ml	Cabernet

TEIG

670 g	Weizenmehl, Typ 550
12 g	Honig
22 g	Salz
20 g	Hefe
350 ml	Cabernet

Am Vortag aus den oberen 3 Zutaten ein Poolish herstellen und ca. 3 Std. stehen lassen, bis er etwa doppelt so hoch ist. Anschließend in den Kühlschrank stellen.
Für den Hauptteig alle Zutaten bis auf das Salz in die Maschine geben. 5 Min. auf langsamer Stufe mischen und 3 Min. auf schneller Stufe kneten. Salz zugeben und nochmal 1 Min. langsam und 2 – 3 Min. schnell kneten. Der Teig sollte sich gut fenstern lassen – wenn das nicht der Fall ist, noch etwas weiterkneten. Ideale Teigtemperatur ist 24 °C. Den fertigen Teig mindesten 2 Std. ruhen lassen (in einer leicht eingeölten Schüssel, mit Folie oder Küchentuch abgedeckt). Dann vorsichtig 350 g-Teigstücke abstechen. Anschließend den Teig sachte quadratisch zusammenlegen, etwas vorlängen und auf dem Tisch abgedeckt ca. 20 Min. entspannen lassen. Dann den Teig leicht flach drücken, den Rand zur Mitte legen und kleine Baguettes mit spitzen Enden formen (typisch für französische Baguettes). Jetzt auf ein mit Hartweizengrieß bestreutes Küchentuch legen und aneinander aufziehen. Bei Raumtemperatur 30 Min. ruhen lassen, vor dem Backen für 1 Std. in den Kühlschrank einlagern. Mit dem Ende nach unten vorsichtig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.

ZUBEREITUNG PFEFFERPASTE

100 g	Hartfett (z. B. Erdnussfett), flüssig
80 ml	Pflanzenöl
20 g	Meersalzflocken
12 g	Schwarzer Pfeffer, grob geschrotet
3 g	Pfeffer, fein gemahlen
25 g	Reismehl

Zutaten zusammen kurz glattrühren. Nach der Gare die Buns mit der Pfefferpaste bestreichen. Jetzt die Baguette mit dem Papier auf den Backstein in den vorgeheizten Ofen bei 260 °C Ober-/Unterhitze schieben und gut dampfen. Nach ca. 10 Min den Ofen auf 220 °C zurückdrehen. Für weitere 8 Min. backen. Backzeit: 18 Min. Backtemperatur: 260 °C, fallend auf 220 °C.

VORBEREITUNG ROTES ZWIEBEL-CHUTNEY

250 g	Rote Zwiebeln
50 g	Gelierzucker
50 g	Brauner Zucker
90 ml	Rotwein
50 ml	Cola
20 ml	Essig
1 MS	Nelken
1 Blatt	Lorbeerblatt
8 g	Salz
3 g	Pfeffer

Rote Zwiebeln schälen und in mittelgroße Stücke schneiden. Alle Zutaten in einen Topf geben und gut vermischen. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Auf kleiner Flamme 8 Min. weiterkochen, bis eine leicht geleeartige Konsistenz entsteht.

FÜLLUNG UND ZUBEREITUNG ROTWEINBAGUETTE „GERUPFTE SAU“, 1 STÜCK

½ Stk.	Rotwein-Pfeffer-Baguette, 150 g
40 g	Frischkäse
20 g	Rotkohl
2 Stk.	Pulled Pork Burger / Artikel 84 678 00
20 g	Rotes Zwiebel-Chutney

Baguette der Länge nach aufschneiden (wenn möglich nicht ganz durchschneiden). Die Unterseite mit Frischkäse bestreichen und den rohen Rotkohl in Streifen darauf verteilen. Den Pulled Chik'n® Burger erwärmen, zerrupfen und auf der vorbereiteten Unterseite verteilen. Zwiebel-Chutney gleichmäßig darübergeben, mit der Oberseite zuklappen.

7 KURKUMABAGUETTE „GRILLHÄNDL“

REZEPT FÜR 5 BAGUETTES À 300 G

POOLISH

350 g	Weizenmehl, Type 550 oder T65
350 ml	Wasser
1 g	Hefe

AUTOLYSE

650 g	Weizenmehl, Type 550 oder T65
350 ml	Wasser, kalt

TEIG

22 g	Salz
8 g	Hefe
120 g	Mandeln, grob zerstoßen, geröstet
8 g	Kurkuma

Am Vortag aus den ersten 3 Zutaten ein Poolish herstellen. Ca. 3 Std. stehen lassen, bis er etwa doppelt so hoch ist. Anschließend in den Kühlschrank stellen. Für die Autolyse die Zutaten vermischen und 1 Std. stehen lassen.
Alle Zutaten außer Mandeln zugeben und einen plastischen Teig kneten. Anschließend die Mandeln kurz unterlaufen lassen. 3 Std. stehen lassen. Nach etwa 1 Std. den Teig einmal falten. Dann in 350 g große Stücke teilen und vorsichtig zu Baguettes rollen. Mit dem Schluss nach oben auf bestaubte Tücher setzen und aufziehen.
Nach etwa 30 Min. die Baguettes auf einen Abzieher drehen, einschneiden und in den vorgeheizten Backofen bei ca. 250 °C für ca. 18 Min. backen. Dabei kräftig schwaden. Nach 10 Min. die Ofenklappe kurz öffnen und auf 240 °C runterschalten.

FÜLLUNG UND ZUBEREITUNG KURKUMABAGUETTE „GRILLHÄNDL“, 1 STÜCK

½ Stk.	Kurkuma-Mandel-Baguette, 150 g
40 g	Frischkäse
20 g	Baby-Leaf-Salat
3 Stk.	Fire Roasted Chik'n® Fingers / Artikel 84 642 00
15 g	Mango Dip / Artikel 84 999 00

Baguette der Länge nach aufschneiden (wenn möglich nicht ganz durchschneiden). Die Unterseite mit Frischkäse bestreichen und den Baby-Leaf-Salat darauf verteilen. Die Chik'n® Fingers so auflegen, dass diese leicht rausschauen. Den Mango Dip darübergeben und mit der Oberseite zuklappen.

8 BLACK PEPPER BURGER

TEIG BLACK PEPPER BUN

1000 g	Weizenmehl, Type 550
35 g	Hefe
20 g	Salz
80 g	Rohrzucker
120 g	Butter
200 g	Ei
390 ml	Milch
N. B.	Schwarzer Pfeffer, eingelegt, grob zerstoßen (8 g)

Für den Hauptteig alle Zutaten in die Maschine geben. 4 Min. auf langsamer Stufe mischen und 3 – 4 Min. auf schneller Stufe einen schönen plastischen Teig kneten. Ideale Teigtemperatur ist 24 °C. Den Teig abgedeckt 20 Min. ruhen lassen. Anschließend 90 g-Teigstücke abwiegen, rund rollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech nicht zu eng setzen. Besser noch ein Hamburgerblech benutzen. Mit Folie abdecken, 45 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen. Dann die Buns mit einer dünnen Schicht Pfefferpaste (siehe Rezept 6) bestreichen.
Die Buns anschließend mit dem Backblech in den vorgeheizten Ofen bei 220 °C Ober-/Unterhitze schieben und gut dampfen. Nach ca. 4 Min. den Ofen auf 210 °C zurückdrehen. Backzeit: 14 – 18 Min. Backtemperatur: 220 °C, fallend auf 210 °C.

ZUBEREITUNG GIN-KIRSCHEN

20 g	Butter
250 g	Kirschen
60 ml	Gin
100 ml	Wild-Fond
50 g	Gelierzucker
20 g	Grüner Pfeffer, eingelegt

Butter in einer Pfanne zerlassen, Kirschen darin schwenken. Mit Gin und Wild-Fond ablöschen. Gelierzucker und grünen Pfeffer beigeben und 15 Min. weiterköcheln lassen.

ZUBEREITUNG BLACK PEPPER BURGER, 1 STÜCK

1 Stk.	Black Pepper Bun
1 Stk.	Quick & Easy Burger / Artikel 84 918 00
30 g	Gin-Kirschen
30 g	Camembert
30 g	Friseesalat
30 g	Mayo

Bun in der Mitte durschneiden und beide Seiten kurz anrösten. Auf der Bun-Unterseite ein wenig Mayo aufstreichen und den Salat auflegen. Die restliche Mayo auf die Bun-Oberseite streichen. Das Burger Patty im Ofen erwärmen, die Camembertscheiben auflegen, damit sie etwas schmelzen. Anschließend das Patty auf das vorbereite Bun setzen und die vorbereiteten Gin-Kirschen darübergeben. Bun-Oberseite auflegen.

9 HÄHNCHENBURGER „TUTTI FRUTTI„

QUELLSTÜCK „TUTTI FRUTTI“-BUN

60 g	Getrocknete Aprikosen, gewürfelt
60 g	Getrocknete Äpfel, gewürfelt
60 g	Cranberrys
120 ml	Wasser
25 ml	Rum

TEIG „TUTTI FRUTTI“-BUN

1000 g	Weizenmehl, Type 550
35 g	Hefe
20 g	Salz
60 g	Rohrzucker
120 g	Butter
200 g	Ei
200 ml	Sahne
290 ml	Milch

Für den Hauptteig alle Zutaten bis auf das Quellstück in die Maschine geben. 4 Min. auf langsamer Stufe mischen und 3 – 4 Min. auf schneller Stufe zu einem schönen plastischen Teig kneten. Am Schluss das Quellstück kurz unterlaufen lassen. Ideale Teigtemperatur ist 24 °C. Den Teig abgedeckt 20 Min. ruhen lassen. Anschließend 90 g-Teigstücke abwiegen, rund rollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech nicht zu eng setzen. Besser noch ein Hamburgerblech benutzen. Buns mit Ei abstreichen, Sesam aufstreuen. Mit Folie abdecken, 45 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen. Die Buns anschließend mit dem Backblech in den vorgeheizten Ofen bei 220 °C Ober-/Unterhitze schieben und gut dampfen. Nach ca. 4 Min. den Ofen auf 210 °C zurückdrehen. Backzeit: 14 – 18 Min. Backtemperatur: 220 °C, fallend auf 210 °C.

ZUBEREITUNG HÄHNCHENBURGER „TUTTI FRUTTI“, 1 STÜCK

1 Stk.	„Tutti Frutti“-Bun
1 Stk.	Buffalo Chik'n® Burger / Artikel 85 074 00
30 g	Mango Dip / Artikel 84 999 00
30 g	Rollo Bianco
1 Stk.	Toastkäse-Scheibe

Bun in der Mitte durchschneiden und beide Seiten kurz anrösten. Auf der Bun-Unterseite ein wenig Mango Dip

aufträufeln und den Salat auflegen. Das Buffalo Burger Patty im Ofen erwärmen und mit der Toastkäse-Scheibe überbacken. Anschließend das Patty auf das vorbereitete Bun setzen. Restliches Mango Dip darübergeben und Bun-Oberseite auflegen.

10 FRÜHSTÜCKSHAPPEN

1 Stk. MEAT SELECTION Mini Schnitzel Chik'n® / Artikel 84 470 00
1 Stk. Emmentaler-Scheibe
2 Stk. Roggenbrot-Canapé-Scheiben
2 Stk. Baconstreifen

Emmentaler-Scheibe vierteln, je 2 Viertel auf je eine Scheibe Brot verteilen. Das Schnitzel auf ein Brot legen und mit dem anderen Brot abdecken. Speckstreifen außen um die Brote wickeln. Das Paket von allen 4 Seiten kurz in der Pfanne bei mittlerer Hitze anrösten. Die Portionen à la minute im AtollSpeed, Backofen oder Salamander erwärmen, so dass der Käse fließt.

11 BRAUHAUS-VESPER

VORBEREITUNG BIERZWIEBELN

150 g Zwiebelringe
750 ml Weißbier
Butter, Rohrzucker

Zwiebelringe in Butter anschwitzen, etwas Rohzucker darübergeben und leicht karamellisieren. Mit dem Weißbier ablöschen und so lange einreduzieren lassen, bis die Flüssigkeit komplett verkocht ist und die Zwiebeln schön sämig sind.

ZUBEREITUNG BRAUHAUS-VESPER, 1 STÜCK

½ Stk. Malztreber-Baguette, 150 g
30 g Real Burger Sauce / Artikel 84 883 10
1 Stk. MEAT SELECTION Knusper Schnitzel (gebraten) / Artikel 84 569 00
1 Stk. Spiegelei
20 g Bierzwiebeln

Baguette der Länge nach aufschneiden, einen Teil der Burger Sauce auf die Unterseite streichen. Mini-Knusperschnitzel so auflegen, dass diese leicht rausschauen. Spiegelei in der Pfanne / im Backofen in einer runden Silikonform oder in einem Metallring hell rausbraten und auf den Schnitzeln drapieren. Bierzwiebeln und die restliche Burger Sauce darübergeben.

12 FRIKADELLEN-BROTZEIT

½ Stk. Semola-Sandwichbrot
1 Stk. HIT „Unsere Beste" Frikadelle / Artikel 84 161 24
70 g Tomatensauce, fruchtig
50 g Cheddar Mozzarella Mix / Artikel 85 155 00

Brothälften kurz im Backofen oder Kontaktgrill anrösten. Die Frikadelle in Scheiben schneiden und auf dem Brot verteilen. Tomatensauce und Cheddar Mozzarella Mix darauf verteilen. Das Sandwich à la minute im AtollSpeed, Backofen oder Salamander erwärmen und gratinieren.

13 HÄHNCHEN MIT DREIECKEN

3 Stk. Dinkelvollkorntoastscheiben
50 g Guacamole Classic „Extreme Supreme" / Artikel 84 741 00
30 g Feldsalat
10 ml Joghurt-Dressing
15 g Gekörnter Senf
1 Stk. Fire Roasted Chik'n® Steak / Artikel 84 641 00
30 g Mango Dip / Artikel 84 999 00

3 Toastbrotscheiben toasten, erkalten lassen und auf je einer Seite mit Guacamole bestreichen. Auf die erste Brotscheibe das erwärmte Fire Roasted Chik'n® Steak auflegen und den Mango Dip darübergeben. Dann die nächste Toastscheibe auflegen und auf der freien Seite mit Guacamole bestreichen. Darauf den Feldsalat, das Dressing und den Senf geben. Mit der letzten Brotscheibe abdecken und mit Druck von oben etwas zusammenpressen. Sandwich diagonal durchschneiden, mit Spießen fixieren.

14 GEMÜSE-DREIECK

2 Stk. Dinkelvollkorntoastscheiben
50 g Asia Sauce / Artikel 84 883 00
30 g Karottenstreifen
10 g Frühlingszwiebeln, feine Ringe
30 g Frischkäse
1 Stk. Mediterranean Veggie Burger / Artikel 85 075 00
1 Blatt Lollo Bionda

2 Toastbrotscheiben toasten, erkalten lassen und auf je einer Seite mit Frischkäse bestreichen. Auf die erste Brotscheibe das erwärmte/gebratene Veggie Patty auflegen und die Asia Sauce darübergeben. Die Karottenstreifen, die Frühlingszwiebeln und das Salatblatt auflegen. Mit der letzten Brotscheibe abdecken und mit Druck von oben etwas zusammenpressen. Sandwich diagonal durchschneiden, mit Spießen fixieren.

15 EINGEROLLTES HÄHNCHEN

1 Stk. Wrap Tortilla „Traditional Plain", 30 cm Artikel 84 857 00
2 Stk. Crispy Chik'n® Fingers / Artikel 84 775 00
20 g Sauerrahm
20 g Tomaten, in Scheiben
20 g Eisbergsalat, geschnitten
20 g gelbe Paprika, in Streifen
5 g Schnittlauch

Tortilla mit Sauerrahm bestreichen, die restlichen Zutaten in die Mitte geben. Die Seiten links und rechts etwas nach innen und anschließend die untere Seite nach oben klappen. Dann einfach von unten nach oben einrollen.

1 PRODUKT

SIE SCHEUEN KOMPLEXITÄT? KEIN PROBLEM! JEDES UNSERER PRODUKTE IST IN EINER VIELZAHL AN GERICHTEN & ANWENDUNGEN EINSETZBAR.

DAS BEISPIEL UNSERES PULLED CHIK'N® BURGERS ZEIGT:
MIT NUR EINEM PRODUKT KÖNNEN SIE ALLE DIESE REZEPTE UND NOCH VIELE MEHR KREIEREN.
SETZEN SIE DIE REZEPTE EINFACH GANZ NACH IHREM BEDARF UM – ALLE UNSERE ARTIKEL SIND DA SEHR FLEXIBEL!

FÜR ALLE FÄLLE

SNACK-ZUTATEN

Produktname	Art.-Nr.	Einheit	OK.	Allergene* Gluten	Laktose	Sonstige	Rohstoff/ Kostform
Pulled Chik'n® Burger	84 673 00	3 × 2,40 kg = 7,20 kg (2,40 kg = 24 Stück à 100 g), 4 – 4,5 INCH BUN	•			Sn	
Pulled Pork Burger	84 678 00	ca. 100 g × 48 Stück = 4,8 kg, 4 – 4,5 INCH BUN	•				
Grillgemüse „Mediterranean“	84 760 00	5 × 1,00 kg = 5,00 kg	•				
Asia Sauce	84 883 00	6 × 2,00 l (2,47 kg) = 12,00 l (14,82 kg)	•				
Cheddar Mozzarella Mix	85 155 00	10 × 1,00 kg = 10,00 kg			+		
Beef Topping „Lemon & Chili“	84 848 00	4 × 1,00 kg = 4,00 kg	•		+	So, Sl, Sn	
Redpeppajam®	84 998 00	6 × 2,00 l (2,55 kg) = 12,00 l (15,30 kg)					
Pickled Jalapeños Nacho Slices	84 746 99	6 × 2,80 kg = 16,80 kg	•				
HIT „Unsere Beste“ Frikadelle	84 161 24	ca. 125 g × 24 Stück = 3,00 kg **	•	+		Ei	
Fire Roasted Chik'n® Fingers	84 642 00	5 × 1,00 kg = 5,00 kg (1,00 kg = 22 – 32 Stück)	•	+	+	Ei, So, Sl, Sn	
Chik'n® Fingers Coconut	84 769 00	5 × 1,00 kg = 5,00 kg (1,00 kg = 22 – 32 Stück)	•	+	+	Ei, So, Sl, Sn	
Chik'n® Fingers Tikka	84 730 00	5 × 1,00 kg = 5,00 kg (1,00 kg = 29 – 43 Stück)		+	+	Ei, So, Sl, Sn	
Mango Dip	84 999 00	6 × 2,00 l (2,37 kg) = 12,00 l (14,20 kg)	•				
Quick & Easy Burger	84 918 00	100 g × 40 Patties = 4,00 kg, 4,5 – 5 INCH BUN **	•			Sn	
Buffalo Chik'n® Burger	85 074 00	4 × 1,50 kg = 6,00 kg (1,50 kg = 10 – 12 Stück à ca. 135 g), 4,5 – 5 INCH BUN	•	+	+		
Crunchy Chik'n® Burger	84 649 00	4 × 1,50 kg = 6,00 kg (1,5 kg = 15 – 17 Stück à ca. 90 g), 3,5 – 4 INCH BUN **	•	+	+	Ei, So, Sl, Sn	
Homestyle Burger Bun	84 670 00	105 g × 36 Stück = 3,78 kg, 5 INCH (12,7 cm)	•	+	+		
Focaccia Burger Bun	84 734 20	80 g × 30 Stück = 2,40 kg, 4,5 INCH (11,5 cm)	•	+	+	Ei, So, Se	
Brioche Burger Bun	84 883 20	80 g × 20 Stück = 1,60 kg, 4 INCH (10 cm)	•	+	+	Ei, So, Se	
Laugen Burger Bun	84 694 00	80 g × 48 Stück = 3,84 kg, 4 – 4,5 INCH (10 cm)	•	+	+	So	
MEAT SELECTION Mini Schnitzel Chik'n®	84 470 00	6 × 1,00 kg = 6,00 kg (1,0 kg = 30 – 36 Stück)	•	+			
MEAT SELECTION Mini Schnitzel	56 736 00	6 × 1,00 kg = 6,00 kg (1,0 kg = 36 – 44 Stück)	•	+			
The Real Burger Sauce	84 883 10	6 × 2,00 l (2,182 kg) = 12,00 l (13,092 kg)	•			Ei, Sn	
MEAT SELECTION Knusper Schnitzel (gebraten)	84 569 00	ca. 120 g × ca. 60 Stück = 7,20 kg **	•	+			
MEAT SELECTION Knusper Schnitzel Chik'n®	84 645 00	ca. 120 g × ca. 50 Stück = 6,00 kg **					
Guacamole Classic „Extreme Supreme“	84 741 00	12 × 500 g = 6,00 kg					
Fire Roasted Chik'n® Steak	84 641 00	4 × 1,50 kg = 6,00 kg (1,50 kg = 13 – 19 Stück)	•		+	Ei, So, Sl, Sn	
Mediterranean Veggie Burger	85 075 00	4 × 1,25 kg = 5,00 kg (1,25 kg = 10 Stück à ca. 125 g), 3,5 – 4 INCH BUN	•	+			
Crispy Chik'n® Fingers	84 775 00	5 × 1,00 kg = 5,00 kg (1,00 kg = 22 – 32 Stück)	•	+	+	Ei, So, Sl, Sn	
Wrap Tortilla „Traditional Plain“, 30 cm	84 857 00	12 Beutel à 12 Stück = 144 Stück (13,30 kg)	•	+			
Wrap Tortilla „Tomato“, 30 cm	84 755 00	12 Beutel à 12 Stück = 144 Stück (13,30 kg)	•	+			
Wrap Tortilla „Spinach & Herb“, 30 cm	84 756 00	12 Beutel à 12 Stück = 144 Stück (13,30 kg)	•	+			

DIE PRODUKTE DER SALOMON FOODWORLD® ERHALTEN SIE ÜBER IHREN BÄCKEREIGROSSHÄNDLER
DIE ZUBEREITUNG FUNKTIONIERT MIT IHREN GERÄTEN (BACKOFEN, HIGH-SPEED-KOMBIGERÄT)

OK. = nicht kennzeichnungspflichtig; enthält keine Zusatzstoffe, die auf dem Menüboard bzw. der Speisekarte zu kennzeichnen sind

* + = enthält glutenhaltiges Getreide / Milch (inkl. Laktose)

** Auch in weiteren Grammaturen erhältlich

Ei = Eier / Se = Sesam / Sl = Sellerie / Sn = Senf / So = Soja

= Geflügel = Schwein = Rindfleisch = Vegetarisch = Vegan

SNACK-VERPACKUNGEN

Produktname	Art.-Nr.	Einheit
Burger Bag	84 00 83	250 Stk. / Karton
Burger Box 4 Inch	88 120 02	100 Stk. / Karton
Burger Box 5 Inch	88 120 03	100 Stk. / Karton
Wrap Paper	88 114 02	100 Stk. / Karton

Produktname	Art.-Nr.	Einheit
Snack Bag	84 00 53	100 Stk. / Karton
Snack Tray	84 00 47	250 Stk. / Karton
Snack Cup	84 00 50	100 Stk. / Karton
Snack Cup 2 Go	84 00 86	100 Stk. / Karton

DIE STYLISCHE SNACK-RANGE ...

... bestehend aus den oben gelisteten Produkten bietet Ihnen die optimale Verpackungslösung für jeden Snack to go!

JETZT IM SALES SHOP BESTELLEN:
008000 7256666
FAX 06026 506 233
SALOMON-FOODWORLD.COM

AKADEMIE Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim

„Bäckereien sind im Snackmarkt sehr erfolgreich. **Um Gewinne zu erzielen braucht es bei Snacks klare Vorgaben, rationelle Abläufe und eine solide Kalkulation.** Wie viele Kunden lasse ich mich gerne vom jeweiligen Angebot verführen.“
Bernd Kütscher, Direktor

SEMINARE UND TRAININGS ZUM THEMA:

akademie-weinheim.de

Hinweise für Rezeptkalkulation und Abbildungen: Preise sind „Circa.-Preise“ für die Gastronomie ohne Berücksichtigung der MwSt. Für Preisinformationen wenden Sie sich an Ihren Großhändler oder Ihren Cash & Carry-Markt.

SALOMON® FoodWorld

Impulse. Erfolg. Emotionen.

SALOMON FoodWorld® GmbH
Nordring 13 · D-63762 Großostheim-Ringheim
Tel +49 6026 506 200 · Fax +49 6026 506 233
Gastronomie Freecall Hotline 008000 7256666
kontakt@salomon-mail.de
SALOMON · FOODWORLD.COM
A Vion Company

03/19 · 840369 · A3.000 · Schl