THE SOUL OF YOUR BURGER

Frisch, verlockend, anders.
Wir machen Burger mit Seele!

Dank über 35-jähriger Erfahrung und Leidenschaft kennen wir die Wünsche Ihrer Kunden und liefern individuell zugeschnittene Konzepte. Mit unserer breiten Angebotspalette können Sie jeden schmackhaften Trend auskosten.

Denn wir lieben und leben Burger.
Jeden Tag!

SALOMON FoodWorld

Impulse. Erfolg. Emotionen.

BEST BURGER FACTS

GESCHÄTZTE **150 BURGER** ISST EIN **AMERIKANER** DURCHSCHNITTLICH **PRO JAHR.** DAS SIND DREI BURGER PRO WOCHE.

Burger- und Fast-Food-Historie

18..

Den Titel »Erfinder des Hamburgers« beanspruchen u. a. Charlie Negrin alias »Hamburger Charlie« (1885, Wisconsin), die Imbissbuden-Besitzer Menches Brothers (1885, New York), Oscar Bilby, Gründer der »Weber's Superior Root Beer Restaurants« (1891, Oklahoma) und der deutschstämmige Louis Lassen von »Louis' Lunch« (um 1900, Connecticut).

1904

Erster Ruhm auf der Weltausstellung in St. Louis: Der Texaner Fletcher Davis verkaufte den Hamburger als kleine Zwischenmahlzeit.

1921

Walter A. Anderson eröffnet mit seinem Partner Billy Ingram das erste »White Castle« – die älteste Hamburger-Kette. Seine legendären Rindfleisch-Hamburger briet Anderson auf einem Bett aus Zwiebeln und verkaufte sie für einen »Nickel«, also 5 Cent.

1940

Ein Gigant wird geboren: Richard und Maurice McDonald eröffnen ihr erstes Drive-in-Restaurant in San Bernardino, Kalifornien. So genannte Carhops bringen das Essen auf Rollschuhen direkt ans Auto.

1957

BURGER KING® führt den »Whopper« im Markt ein, das bedeutendste Markenprodukt des Unternehmens.

1969

Branchenneuling Wendy's eröffnet in Columbus, Ohio seine erste Filiale. Bereits sieben Jahre später gibt es schon die 500. Niederlassung.

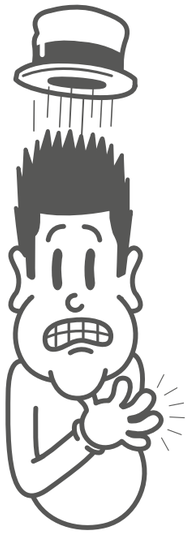
2013

So genannte »Better-Burger-Konzepte« verstärken die Individualisierung und verbessern die Qualität vieler Burger-Angebote.

DER GRÖSSTE INDUSTRIELL HERGESTELLTE **BURGER** IST 23 CM GROSS

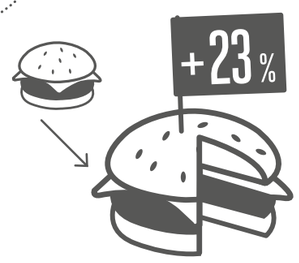
DER BISHER **SCHWERSTE** BURGER WOG ÜBER **914 KG!**

14 km UM DIE **942 KALORIEN** EINES **GIANT BURGERS** MIT **339 G** ZU VERBRENNEN, MUSS EINE PERSON **14 KM** LAUFEN.



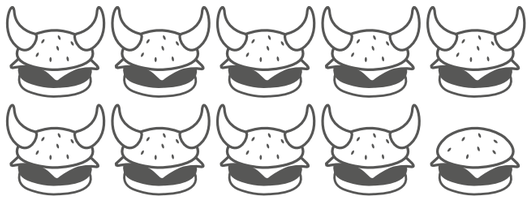
KALORIEN-WELTREKORD

NICHT ALLE SPITZENZAHLEN SIND AUCH SPITZENLEISTUNGEN: DER WELTWEIT KALORIENREICHSTE BURGER IST IM GUINNESS-BUCH DER REKORDE VEREWIGT: SEINE 9.982 KALORIEN BRINGT DER 1,4 KILO SCHWERE **»QUADRUPLE BYPASS BURGER«** DES HEART ATTACK GRILL IN LAS VEGAS DURCH VIER RINDFLEISCH-PATTIES, 20 SCHEIBEN SPECK, ACHT SCHEIBEN KÄSE, IN SCHMALZ KARAMELLISIERTE ZWIEBELN UND DREI ESSLÖFFEL EXTRA-SCHMALZ ZUSAMMEN. FRAGWÜRDIG!



HEUTZUTAGE IST EIN DURCHSCHNITTLICHER **HAMBURGER 23 % GRÖSSER ALS 1977!**

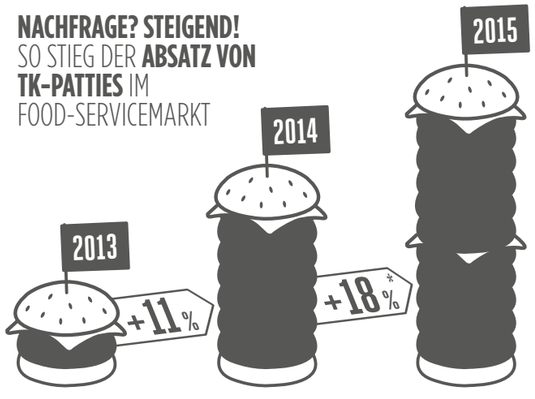
9 VON 10 BURGERN SIND AUS **RINDFLEISCH**



DER BIG MAC WURDE 1968 EINGEFÜHRT. DER PREIS WAR DAMALS 49 CENT.

EIN BURGER ZUM **»SATTEN«** PREIS WIRD IN LAS VEGAS AUS DEM HANDGEKNETETEN JAPANISCHEN **RINDFLEISCH »KOBE«** MIT TRÜFFEL UND GÄNSESTOPFLEBER SERVIERT. NOCH TEURER SOLL DER »DOUCHE«-BURGER MIT BLATTGOLD, KAVIAR UND CHAMPAGNER-SCHAUM FÜR SCHLAPPE 666 DOLLAR SEIN. WOHL BEKOMM'S!

NACHFRAGE? STEIGEND! SO STIEG DER **ABSATZ VON TK-PATTIES** IM FOOD-SERVICEMARKT

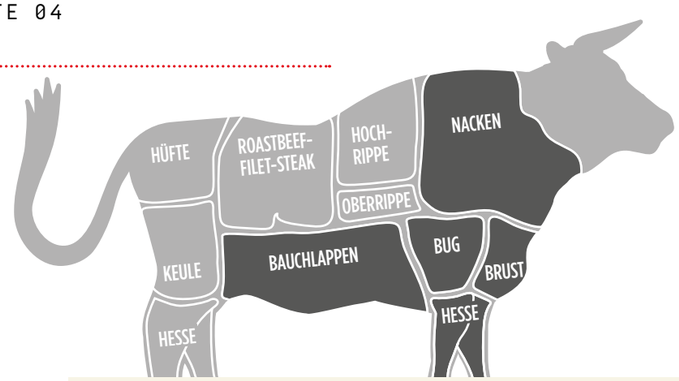


* Hochrechnung 2015.

HIERZULANDE DARF EIN **HAMBURGER NUR AUS 100 % REINEM RINDFLEISCH** UND MAXIMAL SALZ UND GEWÜRZEN BESTEHEN!

Eigenrecherche SALOMON FoodWorld®

DIESE **TEILE** VOM RIND KOMMEN IN EINEN **GUTEN BURGER**



EIN **GUTER BURGER** BRAUCHT **ZWISCHEN 20 %** UND **25 % FETT**

REAL BURGER FACTS

HAMBURGER VS. BURGER

»Hamburger« darf sich in Deutschland nur nennen (mal abgesehen von den Einwohnern der gleichnamigen Stadt), was einer **bestimmten Zusammensetzung** entspricht! Diese wird in den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches definiert: Das Patty eines Hamburgers, Beefburgers oder Cheeseburgers muss demnach aus **reinem Rindfleisch** bestehen und darf lediglich durch **Salz** und **Gewürze** ergänzt werden.

Die Abkürzung **»Burger«** oder andere Bezeichnungen **unterliegen nicht der Hamburger-Definition.** Sie können also auch aus Fleisch anderer Tierarten und weiteren Zusätzen wie Semmelmehl, Zwiebeln und Ei gefertigt sein.

FÜR UNS IST DAS SELBSTVERSTÄNDLICH.

DIE LEGENDE VOM **HAMBURGER**

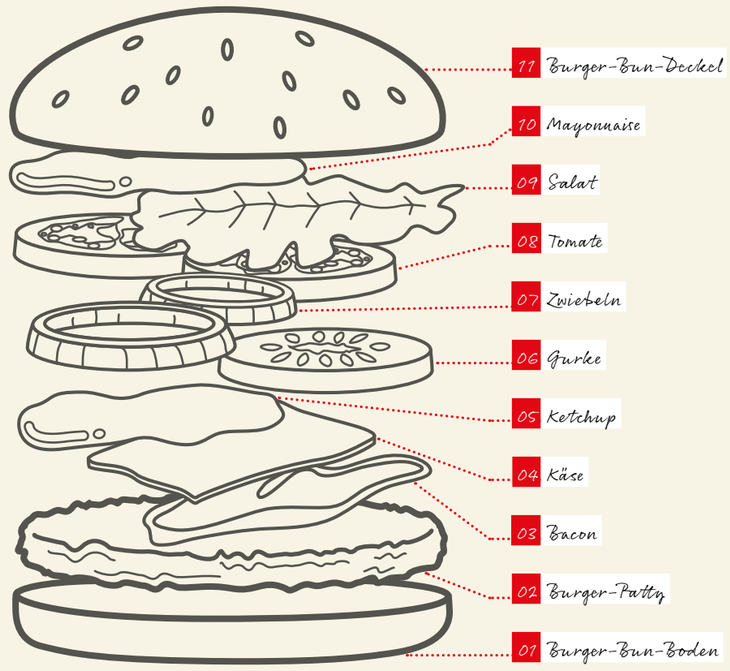
Wussten Sie, woher der Name Hamburger kommt?

Es ranken sich mindestens ebenso viele Herkunftsgeschichten wie potentielle Erfindernamen um den »Original Hamburger«. Unsere Lieblingsversion beginnt in Deutschland und endet in Amerika: Am Anfang war die Frikadelle. Sie wurde von Seeleuten und Auswanderern, die im Hamburger Hafen ihre Schiffe bestiegen, mit nach Amerika gebracht. Daher der Name. Jahre später kam das Mitbringsel in der Neuen Welt zu neuem Weltruhm: Bei der Weltausstellung 1904 in St. Louis soll ein gewisser Fletcher Davis ein Hacksteak zwischen zwei Scheiben Brot geklemmt und mit Senf, Gurke und Zwiebeln verfeinert haben. Unter dem Namen »Hamburger« verkaufte er seine kleine Stärkung an begeisterte Kunden.

GEFÄLLT IHNEN UNSERE HAMBURGER-STORY? ODER KENNEN SIE EINE ANDERE VARIANTE? JETZT AUF [FACEBOOK] POSTEN!

BUILD YOUR BURGER

DIE ULTIMATIVE HAMBURGER-BAUANLEITUNG:
DENN STAPELN WILL GELERNT SEIN!



OHNE-PANNEN-GARANTIE
SO GENIESST MAN BURGER MIT STIL!

Altes Take-away-Gesetz: Patty und unteres Bun gehören zusammen! Sie bilden die beste Basis für einen gelungenen Burger to go. Drängeln sich Käse, Sauce oder Salat dazwischen, kann das ganze Gebilde beim ersten Biss auseinanderrutschen! Erlaubte Ausnahme: Beim Verzehr am Tisch darf die Deko-Kunst des Kochs durchaus mal Vorrang haben – da gibt es ja schließlich Teller.

Ihr TK-Vorteil:

FRISCHER ALS FRISCH

Trendbewusste Gäste legen großen Wert auf Inszenierung und eine kreative Speisekarte! Diese Wünsche können Sie sowohl mit tiefgekühlten als auch mit frischen Produkten köstlich und raffiniert erfüllen. Für unsere TK-Patties sprechen folgende Vorteile:

1 **HYGIENISCHE SICHERHEIT**
SIE MÜSSEN KEIN FRISCHES HACKFLEISCH VERARBEITEN

2 **MAXIMALE ZEITERSPARNIS**
KEIN AUFWÄNDIGES WIEGEN, WÜRZEN UND FORMEN

3 **IMMER DIE RICHTIGE MENGE**
KALKULATIONSSICHERHEIT – NIE MEHR RESTE UND WARENVERLUSTE

4 **HÖCHSTER CONVENIENCEGRAD**
IMMER VERFÜGBAR, AUCH IN KLEINEN EINZELPORTIONEN

5 **ALLES ANDERE ALS STANDARD**
UNENDLICHE VIELZAHL AN INDIVIDUELLEN GRÖSSEN UND REZEPTUREN

6 **FRISCHER GEHT'S NICHT**
WIR FORMEN UNSERE PATTIES DIREKT AM FLEISCHWOLF UND FRIEREN SIE BEI –35 GRAD EIN. FRISCHER BEKOMMEN SIE KEIN HACKFLEISCH IN IHRE KÜCHE.

FRISCH VS. TK

SALOMON *FoodWorld®* FACTS

Kurzhistorie

Vor über 35 Jahren verkauften wir unser erstes Patty an begeisterte Kunden. **Der Beginn einer leidenschaftlichen Burger-Liebe!**

CA. **5 MILLIARDEN** SALOMON FOODWORLD®-BURGER WURDEN SEITDEM GEGESSEN

1990
HITBURGER® Classic: erster Burger im Real-American-Style

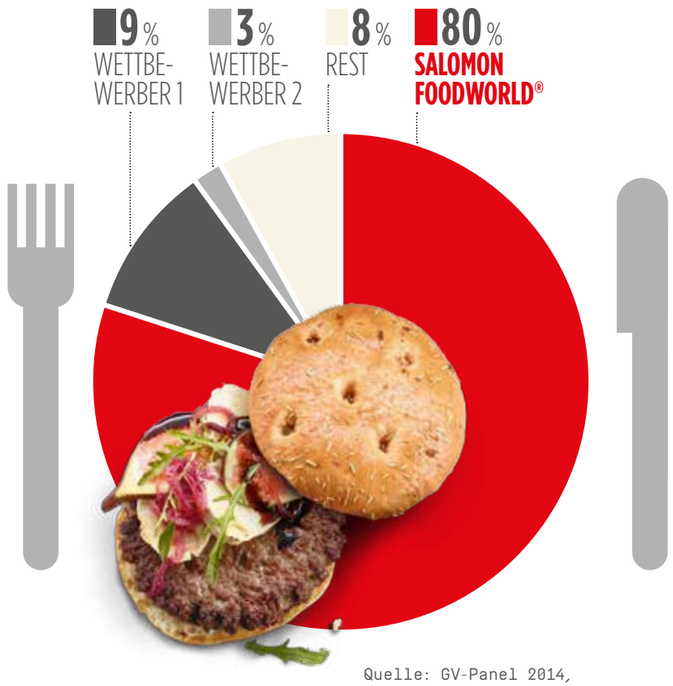
2000
GIANT Burger: größter industriell hergestellter Burger

2006
Quick & Easy Burger: erster bereits gegarter Burger

2012
Homestyle Burger: erster Burger in Handmade-Optik

KNACKIGE FAKTEN

IM BEREICH »RINDFLEISCH- UND GEFLÜGEL-BURGER« SIND WIR MIT ÜBER 80 % MARKTFÜHRER.



Quelle: GV-Panel 2014,
Basis: Volumen ohne Eigenmarken

IHR NUTZEN? UNSERE VIELFALT!

Profitieren Sie von uns als Marktführer: Wir lassen Sie gerne an unserem Know-how teilhaben und bieten Ihnen das konkurrenzlos größte Burger-Portfolio auf dem Markt.

IHR GEWINN? QUALITÄT UND SICHERHEIT!

Verlassen Sie sich auf unseren verantwortungsvollen Umgang mit dem kostbaren Rohstoff Lebensmittel. Unsere höchsten Qualitätsstandards und unabhängigen Zertifizierungen geben Ihnen Sicherheit:

- ISO-Zertifikat (9001: 2008)
- IFS Food Version 6, höheres Niveau

SALOMON® FoodWorld

Impulse. Erfolg. Emotionen.

PATTIES

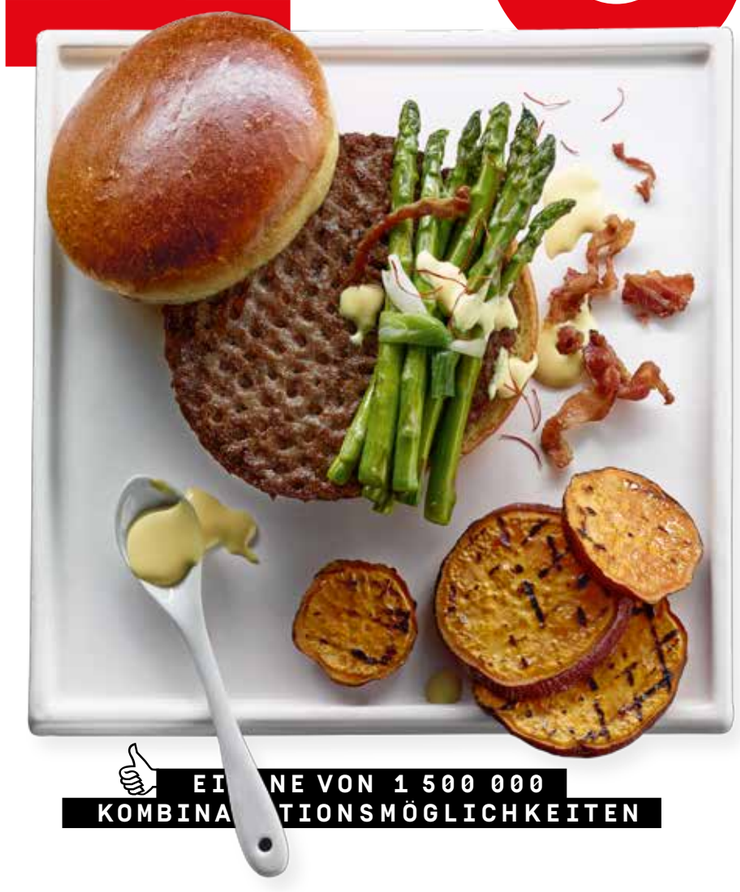
+

BUNS

1 KOMMA 5 MIO.

+

+



MÖGLICHKEITEN: SCHICHT FÜR SCHICHT – INDIVIDUELL!

Burger-Kreationen der neuen Generation

Wir bieten mehr als nur Produkte: In unserer Burger-Welt dreht sich alles um qualitativ hochwertige Patties und Buns, Toppings und Saucen, Konzepte und Rezepte – so vielfältig und individuell wie Ihre Kundschaft. Wir leben für die Burger der neuen Generation! Taste it! Zum Beispiel unseren HITBURGER® Plus mit Focaccia Burger Bun und Grillgemüse oder den GIANT Burger mit GIANT Bun, Pickled Jalapeños Nacho Slices, Nachos »Lemon Spice« und Chunky Salsa. Mixen Sie ganz nach Gusto!

SALOMON FoodWorld® liefert Ihnen die Seele für Ihren Burger.

TOPPINGS

SAUCEN

+

DAS KÖNNEN SIE **DREHEN**

UND **WENDEN,** WIE SIE WOLLEN!

Für Ihren Erfolg:

DAS GRÖSSTE BURGER-SORTIMENT IM MARKT

Einfach & effizient

RANCH MASTER® GIGABURGER

RANCH MASTER® HAMBURGER

AUCH ALS RANCH MASTER® HAMBURGER HALAL ERHÄLTLICH

QUICK & EASY BURGER

Flexibel & universell

HITBURGER® CLASSIC

HITBURGER® PLUS

GIANT BURGER

CRUNCHY CHIK'N® BURGER

CHIK'N® BURGER DELUXE

SUNNY VEGGIE BURGER®

Exklusiv & individuell

HOMESTYLE BURGER

HOMESTYLE ANGUS BURGER

STEAK BURGER

GOURMET BURGER

DAS HERZSTÜCK DES BURGERS

IST MEHR ALS NUR FLEISCH!

UNSER SORTIMENT – MIT LEIDENSCHAFT UND LIEBE

Burger – der ewige Trendsetter
Trotz seiner über **100-jährigen Geschichte** gelingt es dem Burger, sich immer wieder neu zu erfinden! Mit der jüngsten **Better-Burger-Bewegung** macht er Karriere: raus aus der Ecke des leidenschaftslosen Fast Food! **Hochwertige Fleischqualität, auserwählte Zutaten und coole neue Gastro-Konzepte** machen den Burger zum neuen **Liebling von Foodies, Gutessern und Szenegängern.**

WIR VON SALOMON FOODWORLD® FREUEN UNS ÜBER DIESE ENTWICKLUNG, DENN ...

- PRODUKTSICHERHEIT UND QUALITÄT SIND UNS EBENSO WICHTIG WIE EINFALLSREICHE KONZEPTE.
- UNSERE HAMBURGER-PATTIES SIND AUS REINEM RINDFLEISCH BESTER GÜTE.
- MIT UNSEREN ANGUS- UND STYRIA®-PATTIES STELLEN WIR AUCH ANSPRUCHSVOLLSTE GENIESSER ZUFRIEDEN.

MIT UNSEREM SORTIMENT SIND SIE ALLZEIT TRENDSICHER!

AUF EINEN BLICK:

Dieses Symbol informiert Sie auf den Folgeseiten über das verwendete Fleisch unserer Patties und darüber, ob sie roh oder gegart sind.

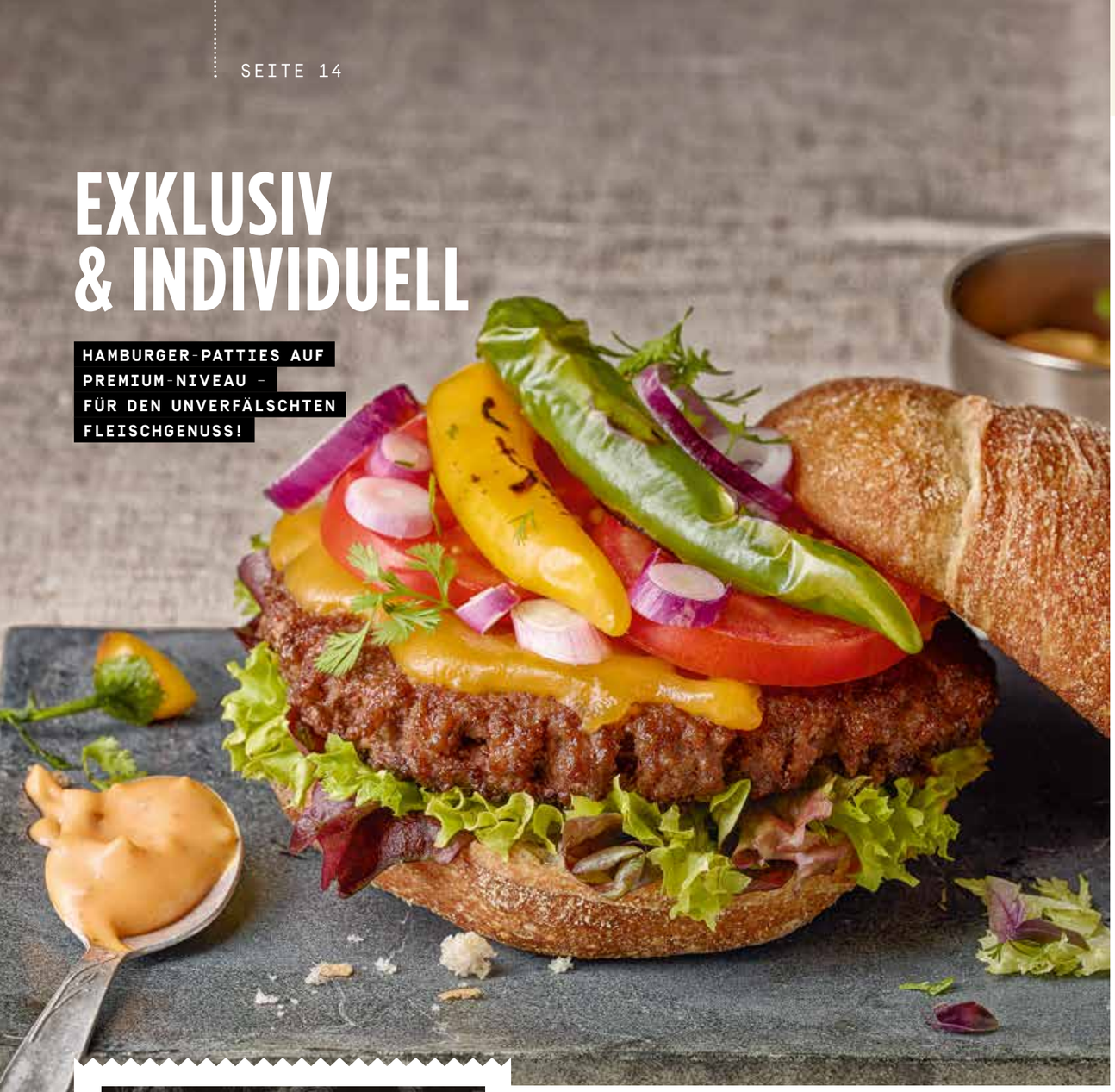
100% BEEF
ROH

150g | 200g

Diese Gramm-Angaben zeigen Ihnen, in welchen Portionsgrößen unsere Patties erhältlich sind.

EXKLUSIV & INDIVIDUELL

HAMBURGER-PATTIES AUF PREMIUM-NIVEAU – FÜR DEN UNVERFÄLSCHTEN FLEISCHGENUSS!



ANGUS-RIND – VON NATUR AUS GUT

Ruhig und gutmütig ist das schwarze und braune Angus-Rind. Sein Name ist einer schottischen Grafschaft entlehnt, doch kennt man es aus Irland: Im milden Klima der Grünen Insel weiden die Tiere bis zu 300 Tage im Jahr. Das feinfasrige Fleisch des vitalen und nachhaltig gezüchteten Rinds ist deshalb besonders zart, saftig und schmackhaft. Ideal für unsere natürlich-lockeren Homestyle Angus Burger Patties.

Tipp für das perfekte Patty

- **HEISSKALT** BURGER-PATTIES IMMER DIREKT TIEFGEFROREN ZUBEREITEN.
- **RANDERSCHEINUNG** DAS PATTY WENDEN, WENN DER RAND NICHT MEHR ROH IST.
- **DREHMOMENT** BEIM BRATEN DAS PATTY IMMER NUR EINMAL UMDREHEN.

Homestyle Angus Burger

Unvergleichlicher Fleischgenuss wie selbst gemacht! Aus zertifiziertem ANGUS BEEF. Mit seinem extra lockeren Biss und der handwerklichen Optik ist unser Newcomer ein Muss für alle Burger-Fans! Roh, ungewürzt.

- **100 % Rindfleisch aus Irland**
- **Sieht aus wie selbstgemacht**
- **Körnig, locker und saftig**

NEU!

200g

Homestyle Burger

Purer Fleischgenuss – in Top-Qualität. Unverwechselbar durch seinen handwerklichen Charakter und den besonders lockeren Biss. Für Liebhaber des Rustikalen! Roh, ungewürzt.

- **Sieht aus wie selbstgemacht**
- **100 % Beef**
- **Körnig, locker und saftig**

150g 200g 250g

EXKLUSIV & INDIVIDUELL

LECKERBISSEN DER EXTRAKLASSE – MIT AUSGEWÄHLTEN BESONDERHEITEN VOM RIND!

STYRIA BEEF® – DAS FLEISCH DER STEIRISCHEN ALPENRINDER

Styria Beef® ist die Premium-Rindfleischmarke der steirischen Bauern.
In artgerechter Haltung auf den saftigen, kräuterreichen steirischen Weiden und Almen wachsen die Tiere im Familienverband auf und erhalten die Milch von den Muttertieren. Das Futter stammt aus der eigenen Landwirtschaft, Gentechnik ist tabu. Durch die gesunde Fütterung, die natürliche, tierfreundliche Haltung und das langsame Wachstum ist Styria Beef® besonders zart und geschmacksintensiv. Mehr noch: Durch dieses ambitionierte Nachhaltigkeitsprogramm weiden die Tiere nun wieder auf Almen, die zu verwahrlosen drohten, finden ideale Lebensbedingungen vor und leisten »ganz nebenbei« einen wertvollen Beitrag zum Erhalt einer einzigartigen Kulturlandschaft.

Tipp für Schlemmer

GARKUNST RINDFLEISCH HÖCHSTER GÜTE – WIE DIESES – GENIESSEN FEINSCHMECKER GERNE **MEDIUM GEBRATEN.**

Gourmet Burger

Klassegenuss mit gutem Gewissen! Saftig aromatisches Naturrindfleisch aus der Steiermark – garantiert nachhaltig und biologisch durch Styria-Beef®-Zertifizierung. Ein exzellenter Geheimtipp für anspruchsvolle Feinschmecker! Roh, ungewürzt.

- **Bestes LIMOUSIN-RINDFLEISCH mit Styria-Beef®-Zertifizierung**
- **Zart und saftig im Geschmack**
- **Für wahre Kenner: Patty medium servieren**

160g

Steak Burger

Pure Gaumenfreude für echte Steak-Master: das Patty mit den Premium-Beef-Stücken! Extra saftig, extra fein. Roh, ungewürzt.

- **Mit Premium-Beef-Stücken**
- **Das Steak unter den Hamburgern**
- **Feiner, saftiger Biss**

180g | 226g

FLEXIBEL & UNIVERSELL

ERLESENE BURGER IN VERLOCKENDER VIELFALT – WEIL KLASSE VIELE GESICHTER HAT!

HITBURGER® Classic

Ein Klassiker für die American-Style-Gastronomie! Bestes, stückiges Rindfleisch – vergleichbar mit einem haschierten Steak. HITBURGER® Classic: für Freunde deftiger Burger-Tradition! Roh, ungewürzt.

- **Extra körnige und grobe Struktur**
- **Purer Beef-Genuss**
- **Der Klassiker aus Amerika**

180g | 226g

HITBURGER® Plus

Unser Bestseller! Mit seiner unverkennbaren Waffeloptik und der unwiderstehlichen »Hot«-Würzung ist der HITBURGER® Plus ein echter Kassenschlager. Roh, gewürzt.

- **Einzigartige Waffeloptik**
- **Schnelle Zubereitung**
- **Pikante »HOT«-Würznote**

50g | 62,5g | 70g | 80g | 90g | 100g | 125g | 180g

GIANT Burger

Das ist »EATertainment« pur! Gerade in der Szene-Gastronomie sorgt der größte industriell hergestellte Hamburger der Welt für großes Hallo. Doch auch mit seiner besonderen Beef-Note überzeugt das mild gewürzte, supersaftige Spitzenprodukt. Roh, gewürzt.

- **Gute Brateigenschaft und lange Standzeit**
- **Größter industriell hergestellter Hamburger**
- **Raffinierte GIANT-Würzmischung**

180g | 226g | 339g

FLEXIBEL & UNIVERSELL

DIE NEUEN LIEBLINGSBURGER – VEGGIE UND GEFLÜGEL IM TREND!

Crunchy Chik'n® Burger

Knusprige Delikatesse: pikant würziger Burger aus 100 % Hähnchenbrustfiletstücken, umhüllt von knackiger Flakes-Panade. Gegart, paniert.

- **Aus reinen Hähnchenbrustfiletstückchen**
- **Besonders knusprig durch crunchy Flakes-Panade**
- **100 % gegart = 100 % Produktsicherheit**

90g | 135g

Tipp für den »Knack!«

KROSS-OVER DER CRUNCHY CHIK'N® BURGER LÄSST'S BESONDERS GERNE **IN DER FRITTEUSE** KRACHEN – DA WIRD ER GOLDBRAUN UND KROSS

Chik'n® Burger Deluxe

Darauf fliegen Geflügel-Fans: 100 % saftig-zartes, pures Hähnchenbrustfleisch. Ob als Burger-Patty, Schnitzel oder Highlight für den Salat. Gegart.

- **Chik'n® pur, ohne Panade**
- **100 % saftig-zartes Hähnchenbrustfleisch**
- **100 % gegart = 100 % Produktsicherheit**

92g

SUNNY VEGGIE BURGER®

Die attraktive Alternative! Fleischloser Hochgenuss aus knackigem, sonnengereiftem Gemüse. Lecker, leicht, gesundheitsbewusst und ohne tierische Zutaten. Vorgebacken.

- **Stückiges und sonnengereiftes Gemüse**
- **Ideal für Vegetarier und Veganer**
- **Feine Meerrettich-Note**

JETZT VEGAN!

130g

EINFACH & EFFIZIENT

BEWÄHRTE BESTSELLER MIT GELINGGARANTIE – HEISS GELIEBT VON ALLEN SNACK-FANS!

Ranch Master® Gigaburger

Pimp up your Ranch Master® – vom Hamburger zum Gigaburger! Mit einem deutlich größeren Durchmesser, aber der gleichen beliebten Würzung schmeckt dieser Gigant doppelt gut. Roh, gewürzt.

- **Der beliebte Allrounder in groß**
- **Gute Warmhaltung und Standzeit**
- **Groß und top im Preis**

180g | 227g | 332g

Ranch Master® Hamburger

Der ideale Allrounder für den Take-away-Bereich: beliebt bei allen Snack-Fans! In acht verschiedenen Gewichtseinheiten ist er maßgeschneidertfür die Imbiss-Gastronomie. Roh, gewürzt.

- **Allround-Genie mit leichtem Handling**
- **Mit Gelinggarantie**
- **Der ideale Burger für die Imbiss-Gastronomie**

AUCH ALS 100 G HALAL!

45g | 62,5g | 83,5g | 90g | 100g | 125g | 150g | 180g

Auch mit Bun:

- **DEN QUICK & EASY BURGER GIBT ES ALS SOLO-PATTY MIT 60, 100 UND 140 G ODER IN 4 PRAKTISCHEN KITS:**
  - 12 × + LAUGEN BUN UND Q&E BURGER 60 G ODER 100 G
  - 12 × + BASIC BUN UND Q&E BURGER 60 G ODER 100 G
- **EXPRESS-LIEFERUNG** ERGÄNZEN SIE DAS KIT EINFACH MIT SAURER GURKE UND KETCHUP UND ERWÄRMEN SIE ES IM **SNACK BAG** FÜR 2 MINUTEN IN DER MIKROWELLE. FERTIG IST IHR »SOFORT-BURGER«!

Quick & Easy Burger

Schneller ist kein Hunger gestillt: Bereits von uns gegart und lecker gewürzt, ist der Q&E Burger super-schnell servierfertig. Die Rakete unter den Burgern! Schneller geht's nur mit unseren neuen Q&E Kits mit Patty und Bun! Gegart, gewürzt.

- **Gegarter Burger = 100 % Produktsicherheit**
- **Besonders schnelle und einfache Zubereitung**
- **Mit pikanter Grillnote**

NEU!

60g | 100g | 140g

DAS GEWISSE ETWAS

MACHT DEN BURGER ZU IHRER KREATION!

UNSERE EXTRAS – FÜR DIE INDIVIDUELLE CHARAKTER-KÜCHE

Geschmackssinfonie nach eigener Komposition
Ein Burger ist ein Burger ist ein Burger? Nicht ganz! Der neue **Burger-Hype** hat eine Welle der **Produkt-Individualisierung** mit sich gebracht, die den Wettbewerb beschwingt. Erfrischende Andersartigkeit verleiht unserem geliebten Allrounder nun eine immer neue Persönlichkeit: **Handmade-Optik, überraschende Zutaten, kreative Kombinationen,** die die **individualisierten Bedürfnisse der Kunden** erfüllen.

MIT UNSEREN 1,5 MILLIONEN KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN KÖNNEN SIE VIELEN GÄSTEN PERSÖNLICHE WÜNSCHE ERFÜLLEN:

- SALOMON FOODWORLD® HOMESTYLE BURGER SEHEN AUS WIE SELBSTGEMACHT.
- VERSCHIEDENE BUNS BILDEN DEN RAHMEN FÜR SPANNENDE GESCHMACKSVARIANTEN.
- KÖSTLICHE TOPPINGS, SAUCEN UND REZEPTUREN INSPIRIEREN ZU IDEENREICHEN KOMPOSITIONEN, VON RUSTIKAL BIS EXOTISCH.

DRUM UND DRAN

FÜR DEN GANZ BESONDEREN SCHLIFF

MIT UNSEREN EXTRAS BEREITEN SIE GAUMEN UND AUGEN EINEN SCHMAUS

Focaccia Burger Bun

Verleihen Sie Ihren Kreationen mediterrane Würze: Mit getrockneten Tomaten, italienischem Olivenöl, Meersalz und aufgestreutem, feinem Rosmarin weckt dieses authentisch aussehende Burger-Brötchen den Appetit auf das Besondere.

- **Typische Oberfläche mit Rosmarin**
- **Mit italienischem Olivenöl**
- **Mit getrockneten Tomaten und Meersalz**

NEU!

4,5 Inch

Brioche Burger Bun

Versetzen Sie Ihre Gäste in Staunen und differenzieren Sie sich von Ihren Mitbewerbern: die süßliche Note, der verlockende Glanz – ein unvergleichlich anderes Burger-Erlebnis. Sie fragen sich, ob das zu würzigen Burgern passt? Und wie! In den USA längst ein Kassenschlager.

- **Attraktiver Glanz**
- **Sehr softe Konsistenz**
- **Leichte Vanille- und Butternote**

NEU!

4 Inch

The Real Burger Sauce

Krönen Sie Ihre Burger mit der cremigen SALOMON FoodWorld® Burger Sauce. Ihre feine Würze und die fruchtige Frische der kleinen Gurkenstückchen geben der Sauce ihre unwiderstehliche Note.

- **Vielseitig verwendbar**
- **Mit Gurkenstückchen**

NEU!

2 L Gallone

GIANT Bun

Einfach das Größte: das XL-Hamburger-Brötchen mit Sesam – für alle GIANT- und Gigaburger-Größen.

- **Besonders softer und luftiger Teig**
- **Ohne Zusatzstoffe**
- **Typisch amerikanisch**

6 Inch

Pickled Jalapeños Nacho Slices

Das Original aus Mexiko: eingelegte, geschnittene Chilischoten. Saftig-bissfest, medium hot. Schenken Ihrem Burger Temperament!

- **Saftig und bissfest**
- **Vorgeschnitten**
- **Medium hot**

2,8 kg

SAUCEN, DIPS & CO.
MEHR DAVON FINDEN SIE IN UNSERER GESAMTÜBERSICHT
AUF S.42

Cheddar Mozzarella Mix

Fifty-fifty: Cheddar und Mozzarella ergeben die ideale Mischung zum Füllen und Überbacken von Wraps, Soft-Tacos, Taco-Shells, Nacho, Pizza, Burger und Gemüse. Eine der wichtigsten Geschmackskomponenten – praktisch zum Streuen! Lose rollend gefrostet.

- **50 % Cheddar, 50 % Mozzarella**
- **Nach Bedarf zu entnehmen – frei rollend**

1 kg

Grillgemüse »Mediterranean«

Vom Antipasti-Teller stibitzt: typisch mediterranes Grillgemüse mit roter und gelber Paprika, Zucchini, Auberginen, Tomaten und Zwiebeln. Besonders aromatisch und mit charakteristischem Biss. Perfetto!

- **Mix aus 5 mediterranen Gemüsesorten**
- **Nach Bedarf zu entnehmen – frei rollend**

1 kg

Redpeppajam®

Süß, pikant, fruchtig, frisch: das ideale Topping für Burger mit der besonderen Note! Kleine rote Paprikastückchen verleihen der feinen Köstlichkeit eine appetitliche Handmade-Optik.

- **Süßpikant**
- **Wenig Stückigkeit**
- **Pumpfähig**

2 L Gallone

DAS KONZEPT

SCHMECKT MAN AM REZEPT!

UNSER SACHVERSTAND – FÜR IHRE GANZ SPEZIELLEN BEDÜRFNISSE

Die Herzenswünsche Ihrer Kunden sind auch unsere!
Konzept und Rezept müssen sich ergänzen! Doch wir wissen: Das ist gerade für kleinere Unternehmen leichter gesagt als getan. Deshalb unterstützen wir Sie in Ihrem **Konzeptgedanken** nicht nur mit **passenden Rezepturen, Patties und Buns.** Sie profitieren auch von unserem **Know-how** im **Service-Support** und **Channel Marketing** – wir helfen Ihnen, Ihre **Strategien an den Bedürfnissen Ihrer Kunden auszurichten.** Denn die kennen wir dank unserer Erfahrung besonders gut!

Check-in

FÜR INNOVATIVE BURGERKONZEPTE

FÜR ALLE VERZEHRSITUATIONEN IM HOTEL

Flexibilität rund um die Uhr! Hotelküchen müssen eine Vielzahl von Ansprüchen zu unterschiedlichsten Anlässen erfüllen: vom hauseigenen Restaurant über die Bar, den Roomservice und die Mitarbeiterverpflegung bis hin zu großen Events. Dabei rechnet man künftig mit 5,4 % Mehrausgaben der Hotelgäste im Bereich Speisen. Eine echte Herausforderung an das organisatorische und kulinarische Geschick des Hotelkochs! Profitieren Sie vom aktuellen Food-Trend: Burger ist das neue Must-have! Mit unseren 1,5 Mio. Kreationsmöglichkeiten haben Sie immer das passende Angebot parat – auch für den gehobenen Anspruch.

Einladung für Ihren Gast

Mit kleinen, attraktiven Post-it-Botschaften auf dem Zimmer machen Sie Ihren Gästen das Burger-Angebot des Hauses schmackhaft. Kleiner Aufwand – mehr Umsatz!

REZEPTIDEE FÜR IHR À-LA-CARTE-ANGEBOT

SURF & TURF BURGER			[ANGABE] IN EURO
1.	100 g	Ciabatta	0,41
2.	160 g	Gourmet Burger	1,88
3.	8 g	Wildkräutersalat	0,11
4.	60 g	Avocadospalten	0,40
5.	40 g	Lobsterschwanz	4,83
6.	10 g	Cheddar Cheese Hollandaise	0,12
		Wareneinsatz	7,75
		Verkaufsvorschlag	28,80
		GEWINNSPANNE	**21,05**

DIES KÖNNTE IHNEN AUCH SCHMECKEN

- STEAK BURGER
- HOMESTYLE BURGER

Veredelung

Für den À-la-carte-Bereich empfehlen wir, Elemente aus dem »Fine Dining« mit unseren Burger-Ideen zu verschmelzen. So präsentieren Sie Ihr Haus als innovativ und kreativ und generieren gleichzeitig mehr Ausgaben vonseiten Ihrer Gäste.

Gaumenkitzel to go:

SCHNELL & LECKER – GANZ EINFACH

TANKSTELLE ‖ FREIZEITGASTRONOMIE ‖ BÄCKEREI

Im Stehen, im Gehen, im Auto, im Park – rund um die Uhr. Zum Essen braucht man heutzutage nicht mehr unbedingt einen gedeckten Tisch! Durch die steigende Mobilität und Flexibilität gewinnt Snacking immer mehr an Bedeutung. Damit keine Langeweile aufkommt, muss das Angebot stetig verbessert werden. Neue Ideen sind immer gefragt! Was gibt es da Besseres, als das aktuelle Megathema »Burger« in das Programm aufzunehmen. Unser Burger-Portfolio hält dafür unzählige Möglichkeiten bereit – auch mit wenig Personal und Equipment!

Einladung für Ihren Gast
Nutzen Sie Ihre Kundenkontaktpunkte zur besseren Vermarktung: Mit speziell auf Sie zugeschnittenen Ideen helfen wir Ihnen, die Aufmerksamkeit auf Ihr Burger-Angebot zu lenken und so den Absatz zu steigern.

REZEPTIDEE FÜR IHR SNACKANGEBOT

		FRESH & CRUNCHY BAGEL	[ANGABE] IN EURO
1.	75 g	Sesambagel [1 Stück]	0,55
2.	20 g	Frischkäse	0,10
3.	10 g	Möhrenstreifen	0,01
4.	15 g	Grüner Apfel	0,04
5.	135 g	Crunchy Chik'n® Burger	1,06
		Wareneinsatz	1,76
		Verkaufsvorschlag	4,95
		GEWINNSPANNE	**3,19**

DIES KÖNNTE IHNEN AUCH SCHMECKEN
- RANCH MASTER® HAMBURGER
- QUICK & EASY BURGER

Feines aus dem Stegreif

Die größte Herausforderung ist es, trotz wenig Personal und Equipment eine kleine, aber feine Auswahl anzubieten. Unsere gegarten Burger-Patties sind ein perfekter Baustein dafür: Egal ob Chik'n® oder Beef – ihr schnelles, einfaches Handling und die hundertprozentige Produktsicherheit sind Ihr Vorteil! Und unsere vielfältigen Rezeptideen sorgen für willkommene Abwechslung …

GEMEINSCHAFTS-
VERPFLEGUNG

Attraktiv & aktiv:

TRENDS ERKENNEN UND UMSETZEN

BETRIEBSRESTAURANT ‖ KIOSK/CAFETERIA ‖ CATERING

Die Herausforderung steigt! Durch die vielen externen Alternativen wie Imbisse und Restaurants ist es heute nicht mehr so einfach, Gäste im Betriebsrestaurant zu halten. Der allgemeine Burger-Boom kommt auch in Kantinen an: Burger belegen Rang 4 der beliebtesten Gerichte in der Gemeinschaftsverpflegung. Tendenz steigend! Nutzen Sie die riesige Chance, Stammgäste zu überraschen und neue Gäste zu gewinnen. Kein Problem – auch bei einer großen Anzahl von Essen. Wir unterstützen Sie auch gerne in der Kundenkommunikation – damit sich herumspricht, was bei Ihnen geboten wird!

Einladung für Ihren Gast

Schütteln Sie den alten »Kantinen-Stempel« ab: Mit Frontcooking-Events und Burger-Themeninseln überzeugen Sie Ihre Gäste und sorgen für eine anregende und gleichzeitig sinnlich-entspannte Lunch-Atmosphäre.

REZEPTIDEE FÜR IHRE INSZENIERUNG

ITALIAN BURGER			[ANGABE] IN EURO
1.	125 g	GIANT Bun [1 Stück]	0,42
2.	140 g	Quick & Easy Burger [1 Stück]	1,09
3.	60 g	Tomaten [5 Scheiben]	0,06
4.	10 g	Rucola	0,08
5.	20 g	Frittierte Zwiebeln	0,03
6.	20 g	Cocktailsauce	0,11
		Wareneinsatz	1,79
		Verkaufsvorschlag	3,95
		GEWINNSPANNE	**2,16**

Nur 4 Minuten

Mit unserem neuen, gegarten Quick & Easy Burger 140g meistern Sie auch Stoßzeiten perfekt: einfach für 4 Minuten in den Kombidämpfer geben – fertig!

Tipp für das perfekte Patty

AM BEISPIEL HOMESTYLE BURGER 200 GRAMM

PATTIES AUF GUT VORGEHEIZTER BRATPLATTE AUF JEDER SEITE BEI 185° C CA. 3 MINUTEN ANBRATEN. DANACH KÜHL STELLEN [+4° C]. NACH SECHS STUNDEN DIE GEKÜHLTEN PATTIES IM KOMBIDÄMPFER BEI 120° C [TROCKENE HITZE] SIEBEN MINUTEN LANG REGENERIEREN. AB JETZT HALTEN SICH DIE PATTIES DARIN ETWA EINE HALBE STUNDE LANG WARM, OHNE IHREN BISS ZU VERLIEREN.

Staunen inklusive:

DIE SENSATION KOMMT AUF DEM TELLER

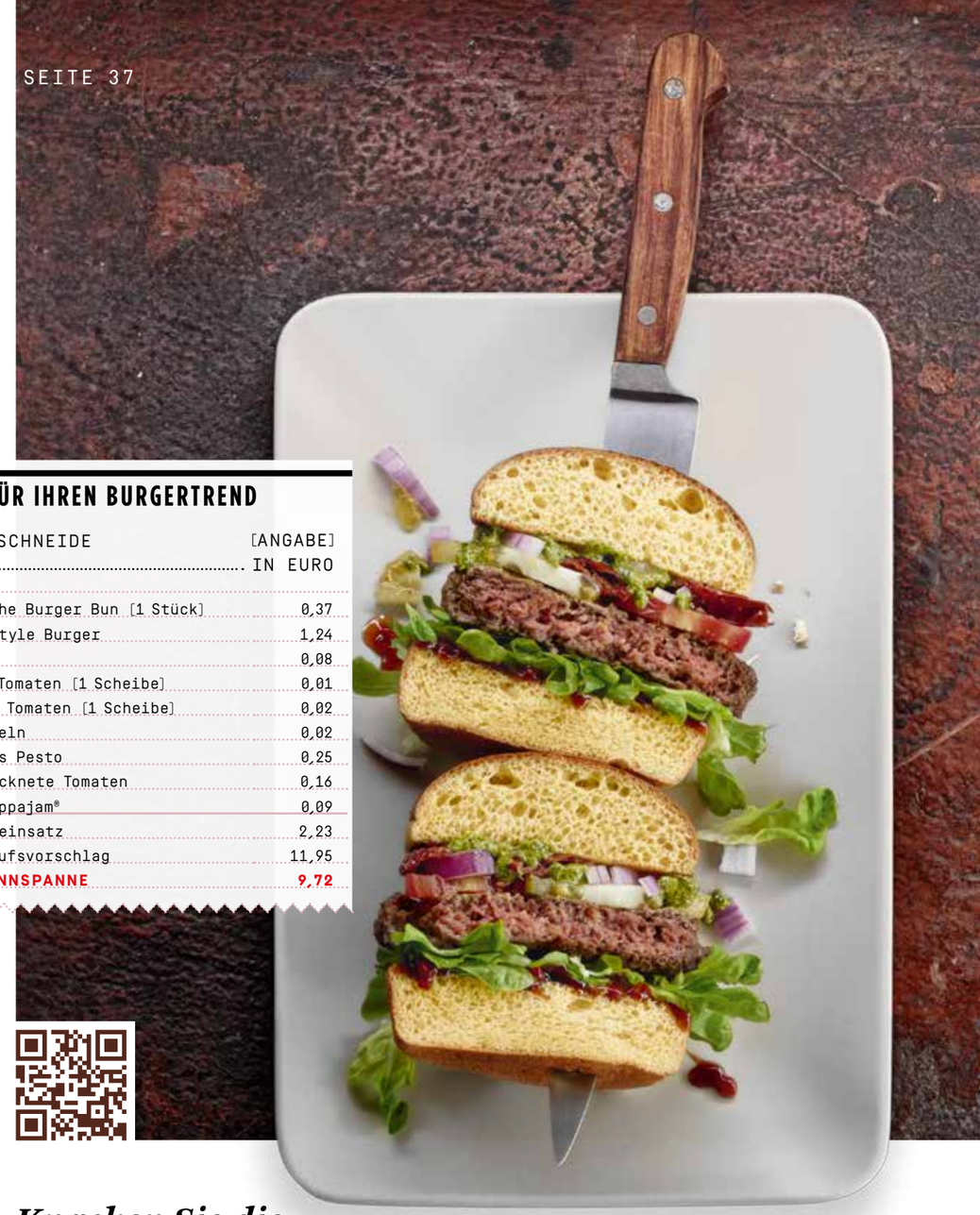
ERLEBNISGASTRONOMIE

Erlebnis und Genuss – das sind die zwei Besonderheiten, um die sich die Szene-, Event- und Systemgastronomie drehen. Der Anspruch an kreative Rezepturen und spannende Inszenierungen ist unvergleichlich groß. Der Standard-Burger genügt heutzutage nicht mehr, um sich abzugrenzen, denn 10 von 15 Erlebnisgastronomen bieten Burger an. Doch der kultige Burger bietet die perfekte Ausgangsbasis, um mit wenigen Zutaten eine überraschende Bandbreite von süß über fruchtig bis feurig und scharf anzubieten. Lassen Sie sich von unseren Ideen inspirieren – individueller geht's nicht!

Einladung für Ihren Gast

Mit großen und kleinen Inszenierungen schaffen Sie eine persönliche Bindung zu Ihren Gästen und den Wunsch, immer wiederzukommen. Materialien für Gewinnspiel- und Treueaktionen bekommen Sie bei uns!

SEITE 37



€

REZEPTIDEE FÜR IHREN BURGERTREND

AUF MESSERS SCHNEIDE		[ANGABE] IN EURO
1.	Brioche Burger Bun [1 Stück]	0,37
2. 150 g	Homestyle Burger	1,24
3. 15 g	Salat	0,08
4. 12 g	Rote Tomaten [1 Scheibe]	0,01
5. 12 g	Gelbe Tomaten [1 Scheibe]	0,02
6. 12 g	Zwiebeln	0,02
7. 15 g	Grünes Pesto	0,25
8. 20 g	Getrocknete Tomaten	0,16
9. 20 g	Redpeppajam®	0,09
	Wareneinsatz	2,23
	Verkaufsvorschlag	11,95
	GEWINNSPANNE	**9,72**

Knacken Sie die geheimen Codes Ihrer Gäste!

CULINARY CODE

Verstehen, wie der Kunde tickt: Mit unserem **Culinary Code** erfüllen Sie Ihren Gästen die geheimsten Wünsche. Die ihm zugrunde liegende **Limbic Map®** gibt Ihnen Einblick in den Teil des Gehirns, der für Gefühle zuständig ist: Fantasie und Genuss, Disziplin und Kontrolle oder Abenteuer und Thrill – in welcher Stimmungslage ist Ihr Kunde heute? Holen Sie ihn mit der passgenau inszenierten Menürezeptur dort ab – wir beraten Sie gerne!

→ **DIES KÖNNTE IHNEN AUCH SCHMECKEN**

- HOMESTYLE BURGER
- GIANT BURGER

VERLIEREN SIE NICHT

DEN ÜBERBLICK

ALLES AUS EINER HAND – ALLES AUF EINEN BLICK!

Jedes Detail ist entscheidend. Damit Sie bei der Suche nach **Nährwerten, Allergenen und Zubereitungen** nicht den Überblick verlieren, haben wir diese **Informationen auf den beiden folgenden Seiten** in kompakter Form für Sie **zusammengestellt.**

SEITE 40

SEITE 41

ÜBERSICHT BURGER

						PALETTENFAKTOR			NÄHRWERTE (100 G / ML ENTHALTEN DURCHSCHNITTLICH:)								ZUBEREITUNG										ALLERGENE*	
	Produktname	Art.-Nr.	Einheit	Inch	OK	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Energie kJ	Energie kcal	Fett	Davon gesättigte Fettsäuren	Kohlen-hydrate	Davon Zucker	Eiweiß	Salz											Gluten	Laktose
01	**Homestyle Angus Burger**	85 048 00	200 g × 27 St. = 5,4 kg	4,5 – 5	•	110	10	11	1122	270	22 g	9,4 g	0,1 g	0 g	18 g	0,25 g	•	•	•	•	•	•					✓	✓
02	**Crunchy Chik'n® Burger**	84 921 00	4 × 1,5 kg = 6,0 kg (1,5 kg = 15 – 17 St. á 90 g)	3,5 – 4	•	72	9	8	903	215	10 g	1,7 g	18 g	0 g	13 g	1,1 g	•	•				•				•	+	✓
		84 649 00	4 × 1,5 kg = 6,0 kg (1,5 kg = 10 – 12 St. á 135 g)	4,5 – 5		72	9	8																				
03	**Chik'n® Burger Deluxe**	84 944 00	4 × 1,0 kg = 4,0 kg (1,0 kg = 10 – 12 St.)	Long Bun	•	104	13	8	573	137	5,5 g	0,9 g	0,7 g	0,7 g	21 g	1,7 g	•		•								✓	✓
04	**GIANT Burger**	85 006 00	180 g × 28 St. = 5,04 kg	5 – 6	•	110	10	11	1168	282	23 g	9,7 g	0,6 g	0,2 g	18 g	1,2 g	•	•	•	•	•	•					✓	✓
		85 005 00	226 g × 20 St. = 4,52 kg	6		110	10	11																				
		84 830 00	339 g × 16 St. = 5,42 kg	6		110	10	11																				
05	**Gourmet Burger**	84 926 00	160 g × 22 St. = 3,52 kg	4 – 4,5	•	168	12	14	1102	265	21 g	9,0 g	0,1 g	0 g	19 g	0,19 g			•								✓	✓
06	**Homestyle Burger**	84 941 00	150 g × 36 St. = 5,4 kg	4 – 4,5	•	110	10	11	1122	270	22 g	9,4 g	0,1 g	0 g	18 g	0,25 g	•	•	•	•	•	•					✓	✓
		84 942 00	200 g × 27 St. = 5,4 kg	4,5 – 5		110	10	11																				
		84 943 00	250 g × 23 St. = 5,75 kg	4,5 – 5		110	10	11																				
07	**HITBURGER® Plus**	84 817 00	50 g × 100 St. = 5,0 kg	3,5	•	110	10	11	1115	268	21 g	9,0 g	0,8 g	0,4 g	19 g	1,2 g	•	•	•	•	•	•					✓	✓
		85 019 00	62,5 g × 80 St. = 5,0 kg	4 – 4,5		110	10	11																				
		84 821 00	70 g × 72 St. = 5,04 kg	4 – 4,5		110	10	11																				
		84 822 00	80 g × 60 St. = 4,8 kg	4 – 4,5		110	10	11																				
		84 823 00	90 g × 50 St. = 4,5 kg	4 – 4,5		110	10	11																				
		84 920 00	100 g × 50 St. = 5,0 kg	4 – 4,5		110	10	11																				
		85 021 00	125 g × 40 St. = 5,0 kg	4,5 – 5		110	10	11																				
		85 022 00	180 g × 25 St. = 4,5 kg	5		110	10	11																				
08	**HITBURGER® Classic**	85 002 00	180 g × 25 St. = 4,5 kg	4,5 – 5	•	110	10	11	1122	270	22 g	9,4 g	0,1 g	0 g	18 g	0,65 g	•	•	•	•	•	•					✓	✓
		85 024 00	226 g × 21 St. = 4,75 kg	4,5 – 5		110	10	11																				
09	**Ranch Master® Gigaburger**	85 226 00	180 g × 25 St. = 4,5 kg	5-6	•	120	10	12	1027	247	20 g	8,8 g	0,8 g	0,3 g	16 g	2,0 g	•	•	•	•	•	•					✓	✓
		85 228 00	227 g × 20 St. = 4,54 kg	6		120	10	12																				
		71 132 15	332 g × 15 St. = 4,98 kg	6		120	10	12																				
10	**Ranch Master® Hamburger**	80 311 00	45 g × ca. 100 St. = 4,5 kg	3,5	•	120	10	12	1168	282	23 g	9,6 g	0,4 g	0,1 g	18 g	1,2 g	•	•	•	•	•	•					✓	✓
		80 353 00	62,5 g × ca. 80 St. = 5,0 kg	3,5 – 4,5		120	10	12																				
		80 358 00	83,5 g × ca. 60 St. = 5,01 kg	4 – 4,5		120	10	12																				
		80 365 00	90 g × ca. 56 St. = 5,04 kg	4 – 4,5		120	10	12																				
		71 127 00	100 g × ca. 50 St. = 5,0 kg	4 – 4,5		120	10	12																				
		70 436 00	125 g × ca. 40 St. = 5,0 kg	4,5 – 5		120	10	12																				
		80 363 00	150 g × ca. 30 St. = 4,5 kg	5		120	10	12																				
		80 364 00	180 g × 25 St. = 4,5 kg	5		120	10	12																				
—	Ranch Master® Hamburger Halal	81 224 00	100 g × ca. 50 St. = 5,0 kg	4 – 4,5	•	120	10	12	1168	282	23 g	9,6 g	0,4 g	0,1 g	18 g	1,2 g	•	•	•	•	•	•					✓	✓
11	**Steak Burger**	84 939 00	180 g × 25 St. = 4,5 kg	4,5 – 5	•	110	10	11	917	220	16 g	6,8 g	0,1 g	0 g	19 g	0,60 g	•	•	•	•	•	•					✓	✓
		84 940 00	226 g × 21 St. = 4,75 kg	4,5 – 5		110	10	11																				
12	**SUNNY VEGGIE BURGER®**	84 945 00	2 × 1,3 kg = 2,6 kg (1,3 kg = 10 St.)	3,5 – 4	•	160	10	16	676	161	6,8 g	0,6 g	23 g	5,3 g	1,2 g	0,95 g	•		•								+	+
13	**Quick & Easy Burger**																											
—	Quick & Easy Burger	85 046 00	60 g × 60 St. = 3,6 kg	4 – 4,5	•	121	11	11	1085	261	20 g	8,5 g	3,0 g	0,7 g	17 g	1,1 g	•	•	•	•	•	•		•	•		✓	✓
		84 918 00	100 g × 40 St. = 4,0 kg	4,5 – 5		120	10	12	1082	261	20 g	8,5 g	3,0 g	0,7 g	17 g	1,1 g												
		85 045 00	140 g × 25 St. = 3,5 kg	6		121	11	11	1085	261	20 g	8,5 g	3,0 g	0,7 g	17 g	1,1 g												
—	Quick & Easy Burger **Basic Kit**	85 047 00	60 g × 12 Patties ca. 71 g × 12 Buns = 1,57 kg	4,5	•	132	11	12	1188	283	12 g	4,2 g	30 g	3,0 g	13 g	1,1 g	•	•	•	•	•	•		•	•		+	✓
		85 026 00	100 g × 12 Patties ca. 71 g × 12 Buns = 2,05 kg	4,5		132	11	12	1175	281	14 g	6,1 g	24 g	2,5 g	14 g	1,1 g												
—	Quick & Easy Burger **Laugen Kit**	85 047 10	60 g × 12 Patties ca. 80 g × 12 Buns = 1,68 kg	4,5	•	132	11	12	1140	272	12 g	4,0 g	25 g	2,7 g	15 g	1,4 g	•	•	•	•	•	•		•	•		+	✓
		85 026 10	100 g × 12 Patties ca. 80 g × 12 Buns = 2,16 kg	4,5		132	11	12	1127	269	14 g	5,0 g	20 g	2,2 g	15 g	1,3 g												

— Neue Produkte * ✓ = glutenfrei / laktosefrei + = enthält Gluten / Laktose

ÜBERSICHT TOPPINGS & SAUCEN

UNSER KOMPLETTES SORTIMENT ZUM DOWNLOAD
WWW.SALOMON-FOODWORLD.COM/SORTIMENTSKATALOG.HTML

						PALETTENFAKTOR			NÄHRWERTE (100 G / ML ENTHALTEN DURCHSCHNITTLICH:)									ZUBEREITUNG										ALLERGENE*	
	BUNS Produktname	Art.Nr.	Einheit	Inch	ÖK	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Energie kJ	Energie kcal	Fett		davon gesättigte Fettsäuren	Kohlen-hydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz											Gluten	Laktose
01	Brioche Burger Bun	84 883 20	20 × 80 g = 1,6 kg	4	•	68	17	4	1387	330	10 g		7,0 g	51 g	10 g	7,7 g	1,1 g			•			•					+	+
02	Focaccia Burger Bun	84 734 20	30 × 80 g = 2,4 kg	4,5	•	68	17	4	1188	281	4,3 g		0,4 g	49 g	5,5 g	9,8 g	1,2 g			•			•					+	✓
03	GIANT Bun	84 734 10	125 g × 24 St. = 3,0 kg	6	•	52	13	4	1209	286	5,6 g		0,5 g	49 g	7,5 g	8,7 g	1,3 g			•			•					+	✓
	TOPPINGS Produktname																												
04	Beef Topping »Lemon & Chilli«	84 848 00	4 × 1,0 kg = 4,0 kg		•	110	10	11	899	216	14 g		6,3 g	2,4 g	0,8 g	20 g	1,5 g	•	•				•		•			✓	+
05	Cheddar Mozzarella Mix	85 155 00	10 × 1,0 kg = 10,0 kg			48	6	8	1370	330	26 g		17 g	0 g	0 g	24 g	1,5 g											✓	+
06	Grillgemüse »Mediterranean«	84 760 00	5 × 1,0 kg = 5,0 kg		•	88	11	8	114	27	0,3 g		0,1 g	3,7 g	3,4 g	1,4 g	0 g	•	•				•		•			✓	✓
07	Pickled Jalapeños Nacho Slices (keine Tiefkühlware)	84 746 99	6 × 2,8 kg = 16,8 kg		•	40	8	5	114	27	0,1 g		0,0 g	4,1 g	3,9 g	0,9 g	1,1 g											✓	✓
08	Nachos »Lemon Spice«	84 743 00	10 × 450 g = 4,5 kg			20	4	5	2072	495	22 g		4,1 g	67 g	1,6 g	6,4 g	0,24 g											✓	✓
09	Beer Battered Onion Rings »Thin Cut«	84 274 00	6 × 1,0 kg = 6 kg			54	6	9	954	227	10 g		1,2 g	30 g	4,7 g	3,6 g	1,1 g	•					•			•	•	+	+
	SAUCEN Produktname																												
10	Asia Sauce (keine Tiefkühlware)	84 883 00	6 × 2,0 l (2,47 kg) = 12,0 l (14,82 kg)		•	50	5	10	799	188	0 g		0 g	47 g	38 g	0 g	3,1 g											✓	✓
11	Chunky Salsa (keine Tiefkühlware)	84 744 00	6 × 2,0 l (2,1 kg) = 12,0 l (12,6 kg)		•	50	5	10	144	34	0 g		0 g	6,7 g	4,1 g	1,3 g	2,1 g											✓	✓
12	Guacamole Classic »Extreme Supreme« (Avocado Dip)	84 741 00	12 × 500 g = 6,0 kg			81	9	9	801	194	17 g		2,7 g	8,4 g	2,3 g	1,7 g	0,42 g											✓	✓
13	Mango Dip (keine Tiefkühlware)	84 999 00	6 × 2,0 l (2,37 kg) = 12,0 l (14,2 kg)		•	50	5	10	833	196	0 g		0 g	49 g	27 g	0 g	2,5 g											✓	✓
14	Redpeppajam® (keine Tiefkühlware)	84 998 00	6 × 2,0 l (2,55 kg) = 12,0 l (15,3 kg)			50	5	10	834	196	0 g		0 g	48 g	41 g	0,6 g	1,1 g											✓	✓
15	The Real Burger Sauce (keine Tiefkühlware)	84 883 10	6 × 2,0 l (2,182 kg) = 12 l (13,092 kg)		•	50	5	10	1490	359	29 g		1,9 g	23 g	20 g	0,8 g	3,1 g											✓	✓

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12 13 14 15

Neue Produkte * ✓ = glutenfrei / laktosefrei + = enthält Gluten / Laktose

Notizen

SIE HABEN FRAGEN?
WIR BERATEN SIE GERNE!
008000.7256666