

U N L I M I T E D

B U R  
G E R





# UNLIMITED

Tutto da una sola fonte: variazioni illimitate di hamburger per soddisfare le richieste individuali dei clienti!  
L'assortimento di hamburger più grande del mercato continua a crescere e propone infinite possibilità a tutti i tipi di gastronomia e clientela, con flessibilità, sempre al passo con i trend e all'insegna della creatività.

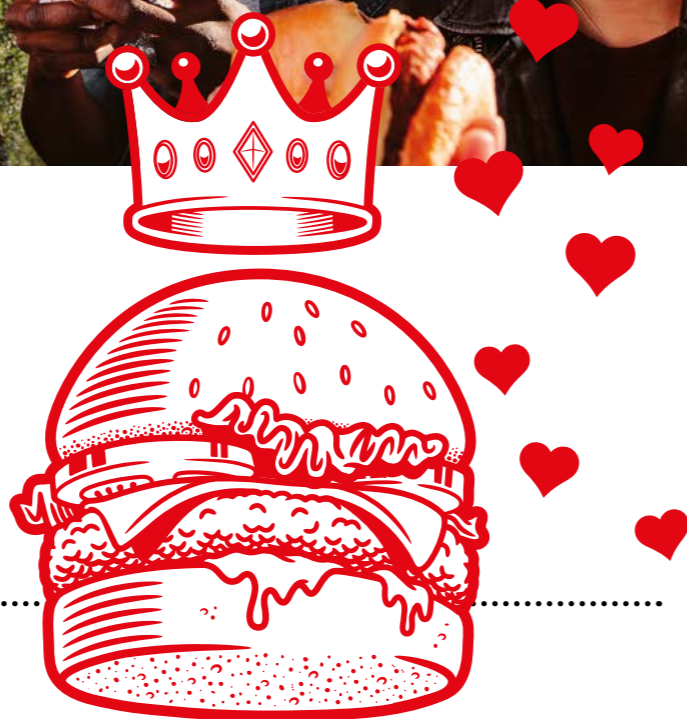
**FOODSERVICE EXCLUSIVE**

# NEVER ENDING LOVE-STORY: I CLIENTI ADORANO GLI HAMBURGER!



## HAMBURGER NATI PER RESTARE!

Variante di tendenza e versione classica, fast food e slow food: gli hamburger spopolano in tutto il settore! Ma oggi un hamburger non è più quello che era tempo fa. Gli avventori sono sempre più esigenti, chi è attento all'alimentazione si aspetta tanta scelta e flessibilità.



**Chi mangia fuori casa ha molte aspettative:**

### ESPERIENZA CULINARIA

Creazioni culinarie innovative in un ambiente autentico: questo rende un locale **unico**. Un concetto convincente che non pone limiti a un'esperienza culinaria indimenticabile: Good Food Mood!

**VS.**

### SERVIZIO RAPIDO

La crescita della mobilità e le nuove aspettative dei clienti hanno rivoluzionato anche la gastronomia rapida. Il fast food si trasforma in fast good! Un salto qualitativo che concilia rapidità e individualità. Soddisfare le richieste personali fast & fine!

# RICHIESTE individuali

## Handmade

Convinci con una cucina personale e ricca di idee: i clienti apprezzano la **maestria artigiana** come fattore di buona qualità.

## Plant based

Ottime (insospettabili) alternative alla carne e alle proteine create su base vegetale: così funziona il **piacere vegano** dedicato a tutti!

## Spettro culturale

A seconda dell'origine e della religione, i diversi **tipi di alimentazione** determinano le preferenze dei clienti: che fantastica ispirazione per la cultura gastronomica del locale!

## Sostenibilità

**Responsabilità e alimentazione consapevole!** La risposta del tuo locale: prodotti regionali, rispetto, riduzione ma senza rinunce.

## Varietà di proteine

Da animali a vegetali: diverse fonti proteiche sul menù permettono **uno stile alimentare flessibile**.

## Varietà

**Un mix raffinato:** un crossover personalizzato di ricette, spezie, tradizioni e tecniche che entusiasmano i palati.



# SODDISFATTE!

**Un tavolo, tante richieste. E se il locale le soddisfasse tutte?**

# TANTE VARIETÀ DI HAMBURGER QUANTE NE SERVONO AL SETTORE

Senza limiti come la gastronomia, individuale come ogni sfida da affrontare e flessibile come nessun altro piatto!



## PER OGNI TIPO DI CONSUMAZIONE

**Da portar via, consegna a domicilio, da servire al tavolo?**

Gli hamburger sono ideali per ogni tipo di consumazione e soddisfano qualsiasi necessità del locale:

- Pronti da tenere in mano, si conservano a lungo nella delivery box
- Messa in scena creativa per il ristorante



## PER OGNI CUCINA

**Una piccola tavola calda o una grande cucina professionale?**

Gli hamburger riescono con qualsiasi apparecchio - e sono facili da stoccare:

- Preparazione sempre ottimale
- Nessuna perdita di merci



## PER OGNI TIPO DI GASTRONOMIA



**Gastronomia individuale o di sistema?**

I prodotti innovativi facilitano la differenziazione sul mercato e attirano nuovi gruppi target:

- Netta profilazione rispetto alla concorrenza
- Prodotti di tendenza
- Margini elevati



## PER OGNI SITUAZIONE



**L'afflusso di avventori oscilla?**

**Vanno ridotti i costi? Manca personale?**

I prodotti surgelati, porzionabili con flessibilità e combinabili tra loro, offrono ai ristoratori maggiore sicurezza:

- Programmazione migliorata, maggiore sicurezza dei prodotti, riduzione degli scarti
- Meno tempo di preparazione, meno lavoro
- Output elevato e servizio rapido

## PER OGNI STRUTTURA DEL PERSONALE

**Nuovo nel settore o cuoco esperto?**

I prodotti di qualità compensano le differenze, fanno risparmiare tempo e riescono sempre, anche ai meno esperti:

- Preparazione semplice
- Ottimo gusto garantito
- Qualità costante



# BURGER UNLIMITED

## COMBINAZIONI ILLIMITATE

Libertà totale agli hamburger proposti per sfruttare al meglio le infinite opzioni personali: varietà e individualità come cercano gli avventori. **Il tutto da una sola fonte e con pronta disponibilità grazie ai nostri partner locali.**

## BUNS PATTIES TOPPINGS SAUCES

## BEEF PORK CHIK'N® PLANT

**SALOMON**  
FoodWorld  
Impulses. Success. Emotions.



## A TUTTE PROTEINE

Le proteine sono il tema food dei nostri tempi! Il nostro assortimento di hamburger non ha eguali e offre il Patty giusto per ogni richiesta del cliente: **Beef, Pork, Chik'n®, verdura o plant based** - basta scegliere il tipo di proteina!

**FOODSERVICE EXCLUSIVE**

## KNOW-HOW NEGLI HAMBURGER DA OLTRE 40 ANNI

Oltre 40 anni fa abbiamo venduto il nostro primo Patty e da allora adoriamo e viviamo ogni giorno il mondo degli hamburger: **i nostri prodotti innovativi influenzano da decenni il mercato Foodservice!**

**1980**



Primo hamburger



Primo GIANT Burger



Primo Better Burger



Primo Plant Based Burger  
Foodservice exclusive

## CATENA DEL VALORE AGGIUNTO

**Vogliamo assumerci la responsabilità per i prodotti, il settore e il clima**

- Controllo di tutta la catena del valore aggiunto: trasparenza dal produttore al consumatore
- Rispetto degli animali: ad es. brevi distanze di trasporto
- Programma sulla sostenibilità: più materie prime sostenibili, riduzione dei consumi di corrente e acqua e delle emissioni di CO<sub>2</sub>
- Sostegno del settore e delle nuove leve

# IL NOSTRO ASSORTIMENTO: UN POTENZIALE INFINITO

Scegli i prodotti nell'assortimento più vasto del mercato per creare hamburger, hamburger e ancora hamburger...

### BUNS

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

### CONSIGLIO

Il 70% di ciò che un avventore vede in un hamburger è il cosiddetto Bun. Ecco l'occasione per realizzare grandi effetti con poca fatica!



### SAUCES

<b>VEGANO</b>	<b>VEGETARIANO</b>
<b>THE REAL BURGER SAUCE</b>	<b>CHILI CHEESE BURGER SAUCE</b>
<b>REDPEPPAJAM®</b>	<b>GUACAMOLE CLASSIC EXTREME SUPREME</b>
<b>MANGO DIP</b>	<b>ASIA SAUCE</b>
<b>CHUNKY SALSAS</b>	<b>WHITE BBQ SAUCE</b>

### TOPPINGS

**VEGANO**

- 
- PICKLED JALAPEÑOS NACHO SLICES**
- 
- GRILLGEMÜSE MEDITERRANEAN**

### & SIDES

Per completare il menù: Mozzarella Onion Rings, Cauli Wings o Mozzarella Fries, Topping o Side per hamburger: scopri le numerose opzioni del nostro assortimento per una proposta di hamburger personalizzata!

### BEEF RAW

<b>CONDITO</b>					<b>NON CONDITO</b>	
<b>CLASSIC</b>	<b>RANCH MASTER® HAMBURGER SPEZIE ••</b>	<b>RANCH MASTER® GIGABURGER SPEZIE •••</b>	<b>HITBURGER® PLUS SPEZIE •••</b>	<b>GIANT BURGER SPEZIE •••</b>		<b>HITBURGER® CLASSIC SPEZIE •</b>
<b>NON CONDITO</b>						
<b>HOMESTYLE</b>	<b>HOMESTYLE BURGER SPEZIE •</b>	<b>HOMESTYLE SIMMENTAL BURGER SPEZIE •</b>	<b>HOMESTYLE ANGUS BURGER SPEZIE •</b>	<b>BIO HOMESTYLE BURGER SPEZIE •</b>	<b>PRIME CUT BURGER SPEZIE •</b>	

### BEEF COOKED

<b>CONDITO</b>		<b>CONDITO</b>	
<b>CLASSIC</b>	<b>QUICK &amp; EASY BURGER SPEZIE •••</b>	<b>HOMESTYLE</b>	<b>HOMESTYLE QUICK &amp; EASY BURGER SPEZIE •</b>

### PORK

<b>CONDITO</b>	
<b>HOMESTYLE</b>	<b>HOMESTYLE DUROC BURGER SPEZIE •</b>

### CHIK'N®

<b>CLASSIC</b>		
	<b>CRUNCHY CHIK'N® BURGER SPEZIE •••</b>	<b>BUFFALO CHIK'N® BURGER SPEZIE •••</b>
<b>HOMESTYLE</b>		
	<b>PULLED CHIK'N® BURGER SPEZIE ••</b>	<b>HOMESTYLE CHIK'N® BURGER SPEZIE •</b>

### VEGGIE & VEGAN

<b>VEGETABLE-BASED</b>					
<b>VEGANO</b>	<b>SUNNY VEGGIE BURGER® SPEZIE •</b>	<b>MEDITERRANEAN VEGGIE BURGER SPEZIE ••</b>	<b>GREEN OAT BURGER SPEZIE ••</b>	<b>RED OAT BURGER SPEZIE ••</b>	<b>UMAMI MASTER SPEZIE •••</b>
<b>PLANT-BASED</b>					
<b>VEGANO</b>	<b>GREEN HEROES PLANT CRUNCHY CHIK'N® BURGER SPEZIE •••</b>	<b>GREEN HEROES PLANT HOMESTYLE BURGER SPEZIE ••</b>	<b>MAC'N'CHEESE SPEZIE ••</b>		

# WELCOME TO THE BEEF CLUB. IL KNOW-HOW CULINARIO CONVINCIE!

**PARTICOLARMENTE MORBIDO  
+ FORMA IRREGOLARE  
= CARATTERE INCONFONDIBILE**



Lo standard era ieri. Oggi conta la professionalità di chi prepara! Con i nostri numerosi Homestyle Patty di carne di prima qualità si creano innumerevoli Better Beef Burger autentici per veri intenditori.



**FACTS**

**Homestyle: il piacere unico della carne di qualità top**

- Granuloso, tenero, succoso
- Ottica "handmade" come fatto a mano
- Diverse razze e grammature

**Homestyle Burger**  
4 GRAMMATURE: 125 - 250 G

**Homestyle Simmental Burger**  
1 GRAMMATURA: 200 G

**Homestyle Angus Burger**  
1 GRAMMATURA: 200 G

**Prime Cut Burger**  
1 GRAMMATURA: 200 G

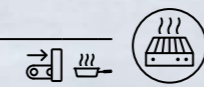


 **Bio Homestyle Burger**

Ottica handmade in qualità bio: i carnivori più esigenti che fanno caso alle condizioni di allevamento optano per l'amato Homestyle Burger di prima qualità bio. Il fantastico gusto dei ricchi pascoli della regione dell'Allgäu.

**CRUDO, NON CONDITO**


PREPARAZIONE



ART. 85 463 00

125 g × 40 pezzi = 5,0 kg 4 - 4,5 INCH BUN



 **100 % carne con certificazione bio proveniente dalla regione dell'Allgäu**

 **Allevamento etico come argomento di vendita**

## Better Burger - very easy!

Criteri di massima qualità ma con una preparazione facilissima:  
Il nostro nuovo hamburger rende "semplice" ciò che è già "meglio"!

- ◇ Preparazione rapida, easy handling
- ◇ Ottica handmade e leggera nota speziata
- ◇ Prodotto sicuro al 100% perché già cotto



### Homestyle Quick & Easy Burger

Handmade senza troppo lavoro: abbiamo unito Homestyle e Quick & Easy. Ne è risultato un hamburger con caratteristiche handmade e un gusto naturale. Cotto e con la garanzia di buona riuscita: un vero upgrade!

**COTTO, CONDITO**

PREPARAZIONE



ART. 85 469 00

100 g x 40 pezzi = 4,0 kg

4 - 5 INCH BUN



# GIORNE

Altri Beef Patty: Lasciati travolgere dalla moltitudine di ricette e dimensioni!



### Prime Cut Burger

“Special Cut”: Qualità premium con parti di fianco e Brisket.  
1 grammatura: 200 g

### HITBURGER® Classic

Il classico in assoluto dell’American Style: nuova grammatura con preparazione più rapida grazie alla struttura a nido d’ape.  
3 grammature: 100 - 180 g

### HITBURGER® Hamburger

Il tuttofare: durata a lungo sul grill - si adatta ad ogni ricetta.  
2 grammature: 62,5 - 180 g

### HITBURGER® Plus

Massima rapidità: più veloce del 40% rispetto a un hamburger standard.  
6 grammature: 62,5 - 180 g

### Quick & Easy Burger

Già cotto e facile: preparazione semplice e sicura.  
3 grammature: 60 - 140 g

### Ranch Master® Hamburger

Il multitalento: estremamente flessibile e facile da preparare.  
7 grammature: 45 - 180 g

### Ranch Master® Gigaburger

Un gigante: con il mix di spezie Ranch Master e un diametro extra grande.  
3 grammature: 180 - 332 g

### Giant Burger

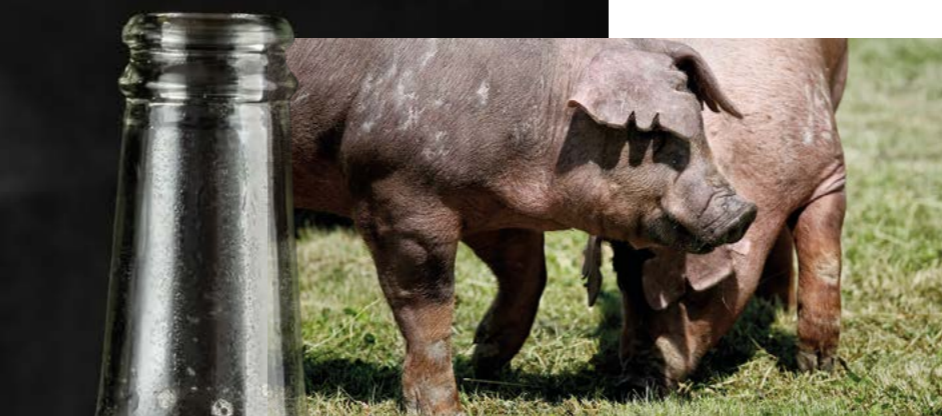
Il più grande: con il gusto degli hamburger più amati in Germania.  
3 grammature: 180 - 339 g

**NIENTE BEEF? ALLORA CONVIENE GUARDARE LA PROSSIMA PAGINA!**



# UNA RAZZA PREGIATA... NIENTE MALE QUESTO SUINO!

La presa di coscienza sul consumo di carne implica anche maggiore stima da parte dei consumatori: cresce la domanda di razze regionali e antiche come il suino Duroc. Perché non sorprendere con una più profonda competenza in fatto di carne e con un hamburger di suino di prima categoria?



## FACTS

**Carne di suino Duroc selezionata**

La carne di Iberoduroc è nota per la sua marmorizzazione evidente che le conferisce un gusto particolarmente delicato e succoso. Anche se il nome sembra spagnolo, il nostro Duroc proviene solo da allevamenti tedeschi e le vie di trasporto al macello sono brevi.



## Estendi l'offerta di piatti proteici del tuo menù

Better Burger senza Beef: con una qualità d'eccellenza e un look prettamente Homestyle, questo hamburger di suino integra alla perfezione una ricca offerta di piatti.

- ◊ **Tenero suino dal gusto delicatamente nocciolato**
- ◊ **100% Duroc tedesco**
- ◊ **Ottica e consistenza Handmade**



### Homestyle Duroc Burger

Una nuova classe di carne suina: con un gusto nocciolato, succoso e squisito il Patty di suino estende le competenze del locale. Più varietà sul menù dei prodotti fatti a mano e la migliore carne di suino Duroc allevato in Germania.

**CRUDO, CONDITO**

PREPARAZIONE



ART. 8546600 150 g × 36 pezzi = 5,4 kg 4,5 - 5 INCH BUN



# BETTER CHIK'N®: UN POLLO DA SETTIMO CIELO

La carne di pollo è la preferita di tutte le culture, tendenza in aumento. Allora diamo al Chik'n® qualche impulso diverso: con la nostra novità Homestyle anche i clienti più esigenti vanno al settimo cielo!



**IL PRIMO CONVENIENCE  
BURGER IMPANATO A MANO  
DA PETTO DI POLLO INTERO**

## Prima assoluta per un pezzo speciale!

- ◇ 100% petto di pollo cresciuto naturalmente
- ◇ Croccante panatura a mano
- ◇ Riuscita assicurata: cotto e tenerissimo



### Homestyle Chik'n® Burger

Chik'n® Chic: interno supermorbido ed esterno croccante nel tipico look Homestyle. Il primo Chik'n®-Burger tagliato da petto di pollo intero e impanato a mano! Si frigge in fretta ed è pronto.

**COTTO, CONDITO**

PREPARAZIONE

ART. 8545400

4 x 1,5 kg = 6,0 kg 4 - 4,5 INCH BUN  
(1,5 kg = 10 - 13 pezzi da ca. 120 g)



**FACTS**

**È la carne più amata  
al mondo- e la  
domanda aumenta!**

**+30%**

Piacere illimitato in tutte le culture: l'amore per il Chik'n® cresce di anno in anno! Vale la pena ampliare la proposta con altre fantastiche creazioni Chik'n®: **Buffalo Chik'n® Burger**, **Crunchy Chik'n® Burger**, **Pulled Chik'n® Burger**

GV Panel: hamburger di pollo + 30% di fatturato rispetto al 2019 (YTD 10/2022)

# IL BOOM DEGLI HAM-BURGER VEGETALI

Le proposte creative vegetariane entusiasmano anche i carnivori e flexitariani!



FACTS

**+95%** Di tendenza: vegano, vegetariano, flexitariano

Le abitudini alimentari cambiano: i cibi privi di carne o con meno carne fanno tendenza - gli hamburger vegetariani e vegani piacciono. Ma i clienti cercano un'ampia scelta e più varietà.

GV Panel: hamburger vegetariani + 95% di fatturato rispetto al 2019 (YTD 10/2022)

## Umami - the Taste Master!

Il nuovo amore per i funghi è spuntato come dal nulla. Non è un caso, perché con il loro gusto eclettico i funghi sono i grandi protagonisti delle nuove abitudini alimentari.

- ◊ 100% vegetale: funghi e pomodori
- ◊ Tutto il gusto dell'Umami
- ◊ Consistenza tenera e naturale



### Umami Master

Master sensoriale: un hamburger morbido di funghi grigliati, funghi shiitake e pomodori secchi. Consistenza compatta e tipico gusto dei funghi. Umami: un piacere senza compromessi!

VEGANO, PRECOTTO, CONDITO

PREPARAZIONE

ART. 8546000 4 × 1,1 kg = 4,4 kg 4 - 4,5 INCH BUN  
(1,1 kg = 9 - 11 pezzi da ca. 110 g)



## Oats - nel trend dei colori

Antiche tipologie di verdura reinterpretate: le barbabietole rosse ecc. sono richieste come non mai. Da noi questo tubero tondo garantisce un'esplosione di colori e super power. L'apprezzamento dei clienti e il margine sono garantiti!

- ◊ Barbabietola rossa power food, fiocchi d'avena di tendenza
- ◊ 100% vegano, semplice preparazione
- ◊ Strutturato, forte, colorato



### Red Oat Burger

All'insegna del colore: quando il trend dei fiocchi d'avena incontra un'antica verdura, il nostro Fusion Burger è tutto rosso. Barbabietole rosse e struttura granulosa per arricchire il menù di colore... e di margini.

VEGANO, PRECOTTO, CONDITO

PREPARAZIONE

ART. 8545900 4 × 1,1 kg = 4,4 kg 4 - 4,5 INCH BUN  
(1,1 kg = 9 - 11 pezzi da ca. 110 g)



FACTS

**Hamburger vegetariani che non convincono soltanto per il gusto**

Soddisfare le aspettative è semplice: la varietà del nostro assortimento di hamburger mette in tavola gusto, qualità, varietà e genuinità.

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

**+3**

# UN PIACERE CHE NON SI DIMENTICA



Gli influssi della cucina globale fanno parte del lifestyle moderno: profili culinari sempre nuovi intrigano l'appetito. Le nostre novità di ispirazione americana: un momento di piacere e soddisfazione per i clienti!

**BETTER SIDE DISH:**  
UNO SNACK PERFETTAMENTE COMBINATO SONO LE NOSTRE CAULI WINGS E LA GLASSA DI WHITE BBQ SAUCE!

## Maccheroni e formaggio in un Patty? Esatto!




- Maccheroni e delicato formaggio fuso
- Panatura con mais croccante e frumento, mediamente piccante
- Multitalento che dura a lungo sul grill

### Mac'n'Cheese Burger

Fattore sorpresa sul menù: Mac'n'Cheese, il cibo preferito dagli americani, sotto forma di creazione hamburger! Maccheroni e formaggio fuso in una panatura croccante: perfetto come Single Patty, Topping o Side Dish.

VEGETARIANO, PRECOTTO, CONDITO

PREPARAZIONE

ART. 85 458 00    4 x 1,3 kg = 5,2 kg 4 - 4,5 INCH BUN  
(1,3 kg = 9-11 pezzi da ca. 130 g)



## Salse vegane con un intenso gusto BBQ!

- White BBQ - il best seller americano dal gusto fumoso
- Universale come Topping, Dip o Glaze
- Vegano, adatto al pompaggio e non refrigerato

### White BBQ Sauce

Look e gusto che sorprendono: la salsa BBQ è la più amata ma non deve essere per forza rossa! Con il nostro prodotto dall'inconfondibile gusto fumoso importato dagli USA nascono contrasti di colore unici.

VEGAN

ART. 85 461 00

6 x 2,0 l (2,18 kg) = 12 l (13,1 kg)



ORA ANCHE  
MEGLIO  
ANCHE

**SALOMON**

# GREEN HEROES

FOODSERVICE EXCLUSIVE



**GLI IMBATTIBILI PLANT-BASED**

I gemelli vegani dei nostri preferiti indiscussi: Green Heroes - 100% vegano! E il meglio: il gusto autentico resta sempre costante.

- ◆ Esclusività - sviluppati e disponibili solo per il food service
- ◆ Frumento EU al 100% - una chiara dimostrazione di sostenibilità

Scopri anche gli altri GREEN HEROES nel nostro assortimento completo.

**100% VEGANO - 100% BONTÀ**



**ANCORA PIÙ BEEF!**  
Con nuova ricetta migliorata



**GREEN HEROES PLANT HOMESTYLE BURGER**

Ora anche in versione plant-based: gusto genuino, consistenza tenera, stessa preparazione. Il carattere artigianale di questo eroe vegano conquista qualsiasi ospite, dall'estimatore della carne all'imperterrito vegano.

- 100% VEGAN, 100% PROTEINE DEL GRANO
- RUSTICO, TENERO E SUCCULENTO COME UN BURGER DI MANZO
- AUTENTICO ASPETTO CASERECCIO

VEGANO, CRUDO

PREPARAZIONE ART. 85283 00 3x1,0 kg = 3,0 kg 4 - 5 INCH BUN (1,0 kg = 8 pezzi da ca. 125 g)



**GREEN HEROES PLANT CRUNCHY CHIK'N® BURGER**

Amore al primo morso: lo strabiliante gusto Chik'n® lascerà i vostri ospiti a bocca aperta. Un vero eroe plant based a base di grano piccantino e con una croccantissima panatura di cornflakes.

- 100% VEGAN, 100% PROTEINE DEL GRANO
- AUTENTICO GUSTO CHIK'N®
- CROCCANTISSIMA PANATURA DI CORNFLAKES

VEGANO, COTTO, CONDITO

PREPARAZIONE ART. 85284 00 3x1,0 kg = 3,0 kg 4 - 4,5 INCH BUN (1,0 kg = 11-12 pezzi da ca. 90 g)





NOVITÀ Nome del prodotto	N° art.	Unità	COMPOSIZIONE PALLET			ALLERGENI*			PREPARAZIONE						MATERIA PRIMA		
			Cartoni per pallet	Strati per pallet	Cartoni per strato	Glutine	Lattosio	Altro	Merrychef	Friggitrice	Vaporiera combinata / forno	Padella	Piastra / Grigliata	Impinger			
<b>1. Bio Homestyle Burger</b>	85 463 00	125 g × 40 pezzi = 5,0 kg 4 - 4,5 Inch Bun	120	10	12					•	⊙	•					
<b>Homestyle Burger</b> Nuova grammatura!	85 455 00	125 g × 40 pezzi = 5,0 kg 4 - 4,5 Inch Bun	120	10	12					•	⊙	•					
<b>2. Homestyle Quick &amp; Easy Burger</b>	85 469 00	100 g × 40 pezzi = 4,0 kg 4 - 5 Inch Bun	121	11	11					⊙	•	•	•				
<b>Hitburger® Classic</b> Nuova grammatura!	85 020 00	100 g × 50 pezzi = 5,0 kg 4 - 4,5 Inch Bun															
	85 465 00	125 g × 40 pezzi = 5,0 kg 4 - 4,5 Inch Bun	120	10	12					•	⊙	•					
<b>3. Homestyle Duroc Burger</b>	85 466 00	150 g × 36 pezzi = 5,4 kg 4,5 - 5 Inch Bun	90	10	9					•	⊙	•					
<b>4. Homestyle Chik'n® Burger</b>	85 454 00	4 × 1,5 kg = 6,0 kg (1,5 kg = 10 - 13 pezzi da ca. 120 g) 4 - 4,5 Inch Bun	54	9	6	+				•	•				⊙		
<b>5. Umami Master Burger</b>	85 460 00	4 × 1,1 kg = 4,4 kg (1,1 kg = 9 - 11 pezzi da ca. 110 g) 4 - 4,5 Inch Bun	108	9	12	+				•	⊙	•					
<b>6. Red Oat Burger</b>	85 459 00	4 × 1,1 kg = 4,4 kg (1,1 kg = 9 - 11 pezzi da ca. 110 g) 4 - 4,5 Inch Bun	108	9	12	+		Semi di senape		•	⊙	•					
<b>7. Mac'n'Cheese Burger</b>	85 458 00	4 × 1,3 kg = 5,2 kg (1,3 kg = 9 - 11 pezzi da ca. 130 g) 4 - 4,5 Inch Bun	108	12	9	+	+			•			•	⊙			
<b>8. White BBQ Sauce</b>	85 461 00	6 × 2 l (2,18 kg) = 12 l (13,1 kg)	50	5	10			Semi di senape									
<b>Green Heroes Plant Homestyle Burger</b>	85 283 00	3 × 1,0 kg = 3,0 kg (1,0 kg = 8 pezzi da ca. 125 g) 4 - 5 Inch Bun	120	10	12	+				•	⊙	•					
<b>Green Heroes Plant Crunchy Chik'n® Burger</b>	85 284 00	3 × 1,0 kg = 3,0 kg (1,0 kg = 11 - 12 pezzi da ca. 90 g) 4 - 4,5 Inch Bun	120	10	12	+				•			•	⊙			

\* + = contiene cereali con glutine / latte (incl. lattosio)    ⊙ = cottura consigliata    ☁ = Vaporiera combinata / forno    🍳 = Padella    🔥 = Piastra / Grigliata    🌀 = Impinger  
 🍳 = Merrychef    🍳 = Friggitrice    🐄 = Carne di manzo    🐷 = Carne di suino    🐔 = Pollame    🌿 = Vegano    🌿 = Vegetariano

**UNLIMITED: TANTI ALTRI PRODOTTI, LE RICETTE CORRISPONDENTI E LE CALCOLAZIONI, COME ANCHE LE IDEE PER LA MESSA IN SCENA E LA COMMERCIALIZZAZIONE SI TROVANO NEL NOSTRO PROGRAMMA DI SUCCESSO!**

[www.salomon-foodworld.com/info/downloads](http://www.salomon-foodworld.com/info/downloads)



Produzione climaticamente neutra.  
Scansiona e scopri di più.



**SALOMON FoodWorld® GmbH**  
 Nordring 13 · D-63762 Grossostheim-Ringheim  
 Tel 800 897635 · Fax +49 6026 506 233  
 office-int@salomon-foodworld.com  
**SALOMON-FOODWORLD.COM**  
 A Vion Company

