

**EXPECT THE
UNEXPECTED**

**SALOMON[®]
FoodWorld**

Impulse. Erfolg. Emotionen.



M

B

EXPECT THE UNEXPECTED

MIT „EXPECT THE UNEXPECTED“ GEHT'S UP! WIR UNTERSTÜTZEN SIE DABEI, DIE ZUKUNFT IHRER GASTRONOMIE ERFOLGREICH ZU GESTALTEN. WIR ZEIGEN IHNEN WIE SIE MIT INNOVATIVEN GERICHTEN IHRE GÄSTE BEGEISTERN UND IHRE UMSÄTZE STEIGERN KÖNNEN.

ERWARTEN SIE DAS UNERWARTETE UND LASSEN SIE UNS GEMEINSAM IHRE KÜCHE AUF DAS NÄCHSTE LEVEL HEBEN.

PRODUKTLIEBE
INSZENIERUNG UND QUALITÄT SIND GEFRAGT, KULINARISCHE ERLEBNISSE BRAUCHEN INDIVIDUALITÄT UND VIELSEITIGKEIT

INTERNATIONALITÄT
GRENZENLOS LECKER: PRODUKTE FÜR EINE VIELFÄLTIGE INTERNATIONALE KÜCHE

FLEXIBILITÄT
UNTERSCHIEDLICHE VERZEHRLÄSSE UND ZUBEREITUNGSARTEN BRAUCHEN AUTHENTIZITÄT UND GESCHMACK

PROTEINMIX
PERFEKT FÜR ALLE ZIELGRUPPEN: CHICKEN, BEEF UND PORK - MIT VEGGIE WIRD'S AUCH NOCH NACHHALTIGER

32%

DIE INTERNATIONALE KÜCHE IST MIT 32% ALLER NEUERÖFFNUNGEN DER STÄRKSTE TREND.*

DIE NEUESTEN TRENDS & ZAHLEN

+45%

IM SEGMENT TELLERGERICHT WACHSEN CONVENIENCE-HÄHNCHENPRODUKTE MIT 45% DEUTLICH STÄRKER ALS DER GESAMTMARKT.**

27%

PRODUKTLIEBE IST DER 2. STÄRKSTE TREIBER FÜR NEUE GASTRO KONZEPTE UND MACHT 27% ALLER NEUERÖFFNUNGEN AUS.*



100%

ALS FOODSERVICE-EXPERTEN GEBEN WIR IMMER 100% UND HABEN GARANTIERT DIE RICHTIGE LÖSUNG FÜR SIE.

*QUELLE: FOODSERVICE MONITOR 2023 | **GV PANEL ABSATZ YTD AUGUST 2024 VS. 2019

ALS BURNT ENDS,
TRADITIONELL ODER GLAZED.

OB MIT REDPEPPAJAM®,
FRUCHTIG-SÜSS MIT MANGO-
ODER KLASSISCH MIT
BBQ-SAUCE VERFEINERT -
VERSCHIEDENE GLAZES
GARANTIEREN ABWECHSLUNG
FÜR IHRE GÄSTE!



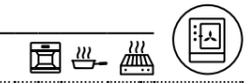
Pork Belly Chunks

Diese herzhaft marinierten Bauchfleischwürfel erzeugen eine Geschmacksexplosion inspiriert von der koreanischen Küche. Innen saftig und außen knusprig karamellisiert, passen die handwerklich slow cooked Würfel immer und überall: nur aus dem Ofen oder gebraten, als Hauptgericht, als Füllung für Tacos oder als Topping für Salate.

- Ein Produkt, viele Verzehranlässe
- Individualisierbar als Burnt Ends, glazed und traditionell
- Super saftig, angenehm zart und knusprig

GEGART

ZUBEREITUNG



ARTIKEL 50 003 57

3 x 1,0 kg = 3,0 kg

PORK BELLY CHUNKS

ONE FORM - UNLIMITED OPTIONS!

PORK BELLY, ALSO DAS SAFTIGE BAUCHSTÜCK VOM SCHWEIN, IST WELTWEIT EIN HIT UND EIN MUSS IN VIELEN LOKALEN KÜCHEN. DIE PORK BELLY CHUNKS WERDEN VOR ALLEM IN DER KOREANISCHEN KÜCHE SOWIE IN DEN USA – ALS PORK BELLY BURNT ENDS – VERZEHRT.



LOCAL STYLE

RUSTIKAL MIT SAUCE AUF KARTOFFELPÜREE. KRÄUTER UND KRÄUTERÖL SORGEN FÜR EINEN FRISCHEN KICK.

PORK BELLY CHUNKS

EAT THE WORLD

KOREAN FUSION

TACOS MIT KIMCHI UND KAROTTENSTREIFEN ABGERUNDET MIT LIMETTE LIEGEN IM TREND UND SIND SCHNELL UND EINFACH ZUBEREITET.

AMERICA

ALS HERO MIT DER KLASSISCHEN AMERIKANISCHEN BEILAGE MAC'N CHEESE - DICK, SAFTIG UND SO LECKER!



- VIELSEITIGE VERZEHRLÄSSE**
- ALS TELLERMITTE FÜR INTERNATIONALE UND LOKALE GERICHTE
 - ALS TOPPING FÜR BOWLS UND SUPPEN
 - FÜR SHARING UND BUFFETS
 - FÜR TAKE AWAY UND DELIVERY



HIER GIBT'S WEITERE INFOS!



EINFACH ZU PIMPEN: GLAZE MIT SALOMON FOODWORLD® MANGO DIP.

CHIK'N THIGH

HOT NEW CUT IN TOWN!

HÄHNCHENOBERSCHENKEL SIND WEGEN IHRES GESCHMACKS UND IHRER ZARTHEIT UNGEHEUER BELIEBT. UNERWARTET? NEIN, ERWARTET – DENN GEFLÜGEL IST SAFTIG, ABER NICHT FETT. DAS OBERKEULENSTÜCK VON HAND AUSGELÖST UND IN PORTIONSGRÖSSE GESCHNITTEN IST DER NEUE CHIK'N STYLE. NEBEN DEM SAFTIGEN FLEISCH KANN AUCH DIE HAUT IM OFEN ODER IN DER PFANNE SCHÖN KNUSPRIG GEBRATEN WERDEN.



Chik'n® Thigh Hot Honey

Der Allrounder für Hähnchen Liebhaber, vollständig ausgelöste saftige Hähnchenoberkeulen Steaks mit Haut, mariniert mit einer Würzung aus Honig und Chili. Das Highlight für verschiedenste Verzehranlässe als Hauptgericht, Bowl- oder Salat-Topping aber auch als Sandwich- und Burger-Beleg.

- Keulensteak ohne Knochen
- Saftig mit knuspriger Haut
- Als Beleg, Tellermitte oder Topping

GEGART

ZUBEREITUNG



ARTIKEL 50 003 55

4 x 1,5 kg = 6,0 kg (1,5 kg = 11 - 17 Stück)



FLEXIBLE ZUBEREITUNG IM KOMBIDÄMPFER, MERRYCHEF, AUF DER BRATPLATTE, IN DER PFANNE ODER AUF DEM GRILL FÜR OPTISCHE HIGHLIGHTS!

TOP VORTEILE FÜR BESTEN SERVICE:

- EINFACHE ZUBEREITUNG IM KOMBIDÄMPFER
- LANGE STANDZEIT - IDEAL FÜR GÄSTE IN PEAK-ZEITEN, BUFFET UND TAKE AWAY

CHIK'N THIGH

SPICY FLY'S



LEVANTE

DER „SONNENAUFANG“ DES GENUSSES. AUF EINEM NAAN-BROT MIT GEGRILLTEN AUBERGINEN, FEIGEN UND HUMMUS, GARNIERT MIT GRANATAPFELKERNEN.



HEALTHY STYLE

TAKE AWAY BOWL FÜR JEDEN GESCHMACK: AUF EINEM BETT AUS FRISCHEM GEMÜSE UND REIS, VERFEINERT MIT FERMENTIERTEM GEMÜSE, NEKTARINEN UND EINEM PASSENDEN TOPPING.



AMERICAN

GESCHMACKS-BOMBE: IM BRIOCHE SANDWICH MIT CHEDDARKÄSE UND SALAT VERFEINERT MIT HONIG UND CHUNKY SALSA ALS KICK.

SALAD-BOWL CHIK'N® THIGH HOT HONEY

- 1 Chik'n® Thigh Hot Honey
- 50 g Broccoli
- 30 g Fermentiertes Gemüse
- 25 g Nektarine
- 20 g Edamame
- 60 g Reis
- 15 g Karotten
- 3 g Kresse
- 60 ml Buttermilchsauce
- Getrocknete Algen und Granatapfelkerne zum Garnieren



HIER GIBT'S WEITERE INFOS!

SMASH BURGER

TK-PATTY AUF DIE BRATPLATTE, 210 °C, 1:30 MIN. JEDE SEITE. DANN SMASHEN, NACH 30 SEK. WENDEN UND NOCHMALS 30 SEK. BRATEN.



SMASH IT HOT & NEW!

FOODIES LIEBEN SMASH BURGER. KEIN WUNDER, DENN DURCH DIE ZUBEREITUNG GIBT'S ORDENTLICH WAS AUF DIE GESCHMACKSNERNEN – DANK CONVENIENCE AUCH OHNE VIEL AUFWAND! DAS GESMASHTE PATTY ÜBERZEUGT MIT KRUSTE UND RÖSTAROMEN. NICHT WENIGER ÜBERZEUGEND: DIE HOHE GEWINNMARGE. SMASH IT!



Smash Burger

Smash it Baby!: Der Trend-Burger kommt extra dünn und mega knusprig auf das Bun. Aufgetautes oder tiefgekühltes Patty dank Smash-Ready™-Technologie beim Braten einfach flach drücken – Smash! Neue Zielgruppe, höhere Marge, mehr Individualisierung.

- Sehr schnell zubereitet (gekühlt oder tiefgekühlt)
- Geringer Wareneinsatz und mehr Gewinn-Marge
- Neues Burgererlebnis: Ob solo oder double - super dünn und knusprig

ROH, UNGEWÜRZT, HALAL

ZUBEREITUNG



ARTIKEL 50 003 13 80 g • 54 Stück = 4,32 kg 4 – 4,5 INCH BUN





Smash Burger Bun

Extra soft: Unser Smash Burger Bun ist die perfekte Ergänzung für deinen Smash Burger. Das Potato Bun bildet zusammen mit dem saftigen und gleichzeitig knusprigen Patty die perfekte Symbiose. In Kombination ergibt das ein optimales Geschmackserlebnis.

- Perfekte Ergänzung zum Smash Burger
- Potato Bun - Extra soft & leicht süßlich
- Bereits vorgeschnitten

ZUBEREITUNG

ARTIKEL 50 003 34 65 g x 60 Stück = 3,9 kg 3,5 - 4 INCH (9 CM)



HIER GIBT'S WEITERE INFOS!



PLANT SMASH BURGER & SMASH BUN

SALOMON
GREEN HEROES
PLANT SMASH BURGER



PLANT-BASED = DER NEUE HERO!

Viele Wünsche - eine Küche: Neue Zielgruppen brauchen flexible Lösungen

- ◆ Flexibel in der Zubereitung!
- ◆ Saftig und Crunchy!
- ◆ Für alle Gäste ein Genuss!
- ◆ Breitengängig einsetzbar - nicht nur für Veganer ein absoluter Genuss!

Green Heroes Plant Smash Burger

Smash it Plant based: Vorgesmasht, saftig, herzhaft und 100% pflanzlich. Perfekt gewürzt, schnell zubereitet und knusprig. Ein Patty das Geschmack und Nachhaltigkeit vereint.

- 100 % vegan, 100 % Weizenprotein
- Pre-Smashed - In nur ca. 2 Minuten zubereitet
- Topseller-Taste

ROH, GEWÜRZT

ZUBEREITUNG

ARTIKEL 50 003 53 3 x 1,02 kg = 3,06 kg (1,02 kg = 12 Stück) 3,5 - 4,5 INCH BUN



EXPECT THE UNEXPECTED



NEUHEITEN Produktname	Art.-Nr.	Einheit	OK	PALETTENFAKTOR			ALLERGENE*			ZUBEREITUNG							ROHSTOFF/ KOSTFORM		
				Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Gluten	Laktose	Sonstiges	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	
1. Pork Belly Chunks	50 003 57	3 x 1,0 kg = 3,0 kg	•	156	12	13	+		So	☐	•	•		•					
2. Chik'n® Thigh Hot Honey	50 003 55	4 x 1,5 kg = 6,0 kg (15 kg = 11 - 17 Stück)	•	72	9	8	+	+	Ei, So, Sl, Sn	☐	•								
3. Smash Burger	50 003 13	80 g x 54 Stück = 4,32 kg	•	120	10	12				☐	•								
4. Green Heroes Plant Smash Burger	50 003 53	3 x 1,02 kg = 3,06 kg (1,02 kg = 12 Stück)	•	120	10	12	+			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
5. Smash Burger Bun	50 003 34	65 g x 60 Stück = 3,9 kg	•	40	10	4	+	+	Ei	•									
6. Redpeppajam®	84 998 00	6 x 2,0 l (2,550 kg) = 12 l (15,300kg)		50	5	10													
7. Mango Dip	84 999 00	6 x 2,0 l (2,370 kg) = 12 l (14,200 kg)	•	50	5	10													

☐ = Nicht kennzeichnungspflichtig; enthält keine Zusatzstoffe, die auf dem Menüboard bzw. der Speisekarte zu kennzeichnen sind
 ☐ = Empfohlene Zubereitung
 + = Enthält Allergene

☐ = Schwein ☐ = Rind ☐ = Geflügel ☐ = Vegan ☐ = Vegetarisch ☐ = Kombidämpfer ☐ = Merrychef ☐ = Pfanne ☐ = Kontaktgrill
 ☐ = Grill ☐ = Fritteuse ☐ = Auftauen

* Ei = Eier, So = Soja, Sl = Sellerie, Sn = Senf



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
 salesoffice@salomon-foodworld.com
SALOMON - FOODWORLD.COM

