

EXPECT THE UNEXPECTED



Impulses. Success. Emotions.



EXPECT THE UNEXPECTED

CON "EXPECT THE UNEXPECTED" SI SALE DI LIVELLO! VI AIUTIAMO A PLASMARE CON SUCCESSO IL FUTURO DELLA VOSTRA OFFERTA GASTRONOMICA. VI MOSTRIAMO COME POTETE ISPIRARE I VOSTRI OSPITI E AUMENTARE LE VENDITE CON PIATTI INNOVATIVI.

"ASPETTATEVI L'INASPETTATO" E PORTIAMO INSIEME LA VOSTRA CUCINA A UN LIVELLO SUPERIORE.

L'AMORE PER IL PRODOTTO

LA PRESENTAZIONE E LA QUALITÀ SONO ESSENZIALI; OGGI LE ESPERIENZE CULINARIE HANNO BISOGNO DI PERSONALIZZAZIONE E VERSATILITÀ

INTERNAZIONALITÀ

GUSTO SENZA CONFINI: PRODOTTI PER UNA CUCINA INTERNAZIONALE DIVERSIFICATA

FLESSIBILITÀ

LE DIVERSE OCCASIONI DI CONSUMO E L'ARTE DELLA PREPARAZIONE HANNO BISOGNO DI AUTENTICITÀ E GUSTO

PROTEINE DIVERSIFICATE

PERFETTE PER TUTTE LE ESIGENZE: POLLO, MANZO, MAIALE E CON L'OPZIONE VEGETARIANA DIVENTA ANCORA PIÙ SOSTENIBILE

LE ULTIME TENDENZE E CIFRE

LA CUCINA INTERNAZIONALE, CON IL 32% DI TUTTE LE NUOVE APERTURE, È LA TENDENZA PIÙ FORTE.*

+45%

NEL SEGMENTO DEI PASTI SERVITI, I PRODOTTI A BASE DI POLLO, CON IL 45%, CRESCONO MOLTO PIÙ VELOCEMENTE DEL MERCATO COMPLESSIVO.**

27%

L'AMORE PER IL PRODOTTO È IL SECONDO DRIVER PER I NUOVI CONCETTI GASTRONOMICI E RAPPRESENTA IL 27% DI TUTTE LE NUOVE APERTURE.**



100%

COME ESPERTI DI RISTORAZIONE DIAMO SEMPRE IL 100% E GARANTIAMO DI AVERE LA SOLUZIONE GIUSTA PER VOI.

COME LEGGERMENTE BRUCIACCHIATE,
TRADIZIONALI O GLASSATE.

CHE SIA CON UNA SALSA
REDPEPPAJAM®, DOLCE E FRUTTATA
AL MANGO O CLASSICA CON SALSA
BBQ - LE DIVERSE GLASSE GARANTI-
SCONO VARIETÀ AI VOSTRI OSPITI!

GLASSA & TOPPING

BURNT ENDS

TRADIZIONALE

PORK BELLY CHUNKS

UNA SOLA BASE - OPZIONI ILLIMITATE!

PORK BELLY, OVVERO LA SUCCOSA PANCIA DEL MAIALE, È UN SUCCESSO MONDIALE E UN MUST IN MOLTE CUCINE LOCALI. I PEZZETTI DI PANCIA DI MAIALE VENGONO CONSUMATI SOPRATTUTTO NELLA CUCINA COREANA E NEGLI STATI UNITI COME "PORK BELLY BURNT ENDS".



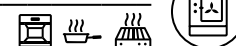
Pork Belly Chunks

Questi saporiti cubetti di pancia di maiale marinati, creano un'esplosione di gusto ispirata alla cucina coreana. Succosi all'interno e croccanti all'esterno, i cubetti preparati a cottura lenta, sono sempre perfetti; al forno o in padella, come piatto principale, come ripieno per gustosi tacos o come guarnizione per le insalate.

- Un semplice prodotto, per un'ampia varietà di possibilità di servizio
- Personalizzabile come le burnt ends, glassati e tradizionali
- Super succosi, piacevolmente teneri e croccanti

COTTO

PREPARAZIONE



ARTICOLO 50 003 57

3 x 1,0 kg = 3,0 kg

IN STILE LOCALE

RUSTICO, SERVITO CON PURÈ DI PATATE,
CON TOPPING DI ERBE E OLIO AROMATICO
PER UN TOCCO DI FRESCHEZZA.



AMERICANA

SPESSI, SUCCOSI E DELIZIOSI:
UNA PERFETTA COMBINAZIONE CON
IL CLASSICO CONTORNO AMERICANO
A BASE DI MAC'N'CHEESE.



PORK BELLY CHUNKS

EAT THE WORLD

KOREAN FUSION

TACOS CON KIMCHI, STRISCE DI
CAROTA ED UN TOCCO DI LIME
SONO DI TENDENZA E SONO FACILI
E VELOCI DA PREPARARE.



MOLTEPLICI OCCASIONI DI CONSUMO

- AL CENTRO DEL PIATTO PER PORTATE INTERNAZIONALI E LOCALI
- COME TOPPING PER BOWLS E ZUPPE
- PER LA CONDIVISIONE E BUFFET
- FOR TAKE AWAY AND DELIVERY



**TROVA ULTERIORI
INFORMAZIONI QUI!**



FACILE DA PERSONALIZZARE:
GLASSARE CON SALOMON
FOODWORLD® MANGO DIP



Chik'n® Thigh Hot Honey

Tuttofare per gli amanti del pollo, bistecche di coscia di pollo con pelle completamente dissostate, marinate con miele e peperoncino. Il prodotto ideale per un'ampia varietà di possibilità di servizio. Come portata principale o come topping, per Bowls o Salads, come ripieno, per un sandwich o un burger.

- Cosce di pollo dissostato
- Succose e con pelle croccante
- Come portata principale, ripieno o come topping

COTTO

PREPARAZIONE

ARTICOLO 50 003 55

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



CHIK'N THIGH

NUOVO TAGLIO HOT IN CITTÀ!

LE COSCE DI POLLO SONO MOLTO APPREZZATE PER IL LORO GUSTO E LA LORO TENEREZZA. INASPETTATO? NO, PREVISTO - PERCHÉ LA CARNE DI POLLO È SUCCOSA, MA NON GRASSA. LA COSCIA TAGLIATA A MANO E PORZIONATA È IL NUOVO CHIK'N STYLE. OLTRE ALLA CARNE SUCCOSA, LA PELLE PUÒ ESSERE ARROSTITA IN FORNO O IN PADELLA FINO A DIVENTARE CROCCANTE.



PREPARAZIONE FLESSIBILE NEL
FORNO A VAPORE COMBINATO,
MERRYCHEF, SULLA PIASTRA,
IN PADELLA O SULLA GRIGLIA
PER UN'OTTIMA RESA VISIVA!

CHIK'N THIGH

SPICY FLY'S



LEVANTE

L'"ALBA" DEL GODIMENTO. SU UN PANE NAAN CON MELANZANE GRIGLIATE, FICHI E HUMMUS, GUARNITO CON SEMI DI MELOGRANO.



IN STILE SALUTARE

BOWL DA ASPORTO PER TUTTI I GUSTI. SU UN LETTO DI VERDURE FRESCHE E RISO, RIFINITO CON VERDURE FERMENTATE, NETTARINE E UNA GUARNIZIONE ADATTA.

AMERICANA

BOMBA DI GUSTO: NEL BRIOCHE BUN CON FORMAGGIO CHEDDAR E INSALATA, ULTIMATO CON MIELE E SALSA CHUNKY.

SALAD-BOWL CHIK'N® THIGH HOT HONEY

- 1 Chik'n® Thigh Hot Honey
- 50 g Broccoli
- 30 g Verdure fermentate
- 25 g Nettarina
- 20 g Edamame
- 60 g Riso
- 15 g Carote
- 3 g Crescione
- 60 ml Salsa al latticello
- Alghe secche e semi di melograno per guarnire



TROVA ULTERIORI
INFORMAZIONI QUI!

SMASH BURGER

PATTY CONGELATO,
SULLA PIASTRA, 210 °C,
1:30 MIN. OGNI LATO.
POI SCHIACCIARE,
GIRARE DOPO 30 SEC.
E GRIGLIARE NUOVA-
MENTE 30 SEC.



SMASH IT HOT & NEW!

I FOODIES AMANO GLI SMASH BURGER. NON C'È DA STUPIRSI, PERCHÉ LA PREPARAZIONE OFFRE IL MASSIMO GUSTO E – GRAZIE ALLA PRATICITÀ – ANCHE SENZA SFORZI! LO SMASH BURGER CONVINCE CON LA SUA CROCCANTE CROSTICINA E I SUOI AROMI ARROSTITI. NON MENO CONVINCENTE: L'ELEVATO MARGINE DI PROFITTO. SMASH IT!



Smash Burger

Hamburger super sottili e mega croccanti sono il trend del momento. Usa i Patty, sia scongelati che congelati, grazie alla Tecnologia SmashReady™: basta schiacciare (appunto "Smash") per eseguire la preparazione! Nuovi clienti target, margini più alti, più personalizzazione.

- Preparazione rapidissima (da congelato o scongelato)
- Food Cost più basso, margini più alti
- Il nuovo stile di hamburger: single o double super sottile e croccante

CRUDO, NON AROMATIZZATO, HALAL



PREPARAZIONE



ARTICOLO 50 003 13 80 g x 54 pezzi = 4,32 kg 4 - 4,5 INCH BUN

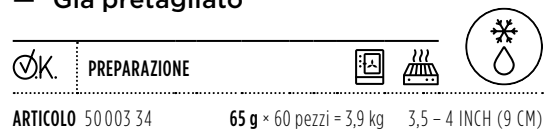




Smash Burger Bun

Extra soffice: Il nostro Smash Burger Bun è il perfetto abbinamento per lo Smash Burger. Il Potato Bun forma una perfetta simbiosi con la carne succosa e crispy dello Smash Burger. Provali insieme per una indimenticabile esperienza di gusto.

- Perfetto complemento per lo Smash Burger
- Panino con fiocchi di patate - Morbidissimo e leggermente dolce
- Già pretagliato



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



TROVA ULTERIORI
INFORMAZIONI QUI!

PLANT SMASH BURGER & SMASH BUN



SALOMON GREEN HEROES PLANT SMASH BURGER



PLANT-BASED = IL NUOVO EROE!

Molte richieste - una sola cucina: I nuovi target groups hanno bisogno di soluzioni flessibili

- ◆ Flessibilità nella preparazione!
- ◆ Succoso e croccante!
- ◆ Una delizia per tutti gli ospiti!
- ◆ Ampiamente utilizzabile - Una delizia assoluta non solo per i vegani!

Green Heroes Plant Smash Burger

Smash it Plant Based: Preschiacciato, succoso, saporito e 100% a base vegetale. Perfettamente aromatizzato, veloce da preparare e croccante. Un patty che unisce gusto e sostenibilità.

- 100% vegano, 100% proteine di grano
- Presmashed - Pronto in circa 2 minuti
- Gusto croccante e di successo

CRUDO, AROMATIZZATO



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



EXPECT THE UNEXPECTED



1

2

3

4

NOVITÀ Nome del prodotto	Articolo	Unità	OK	PALLETIZZAZIONE			ALLERGENI*			PREPARAZIONE							MATERIA PRIMA/ FORMA ALIMENTARE
				Cartoni per pallet	Strati per pallet	Cartoni per strato	Glutine	Lattosio	Varie								
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 (1,5 kg = 11 - 17 pezzi)	•	72	9	8	+	+	uo, sd, sn, so		•		•				
3. Smash Burger	50 003 13	80 g x 54 pezzi = 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 pezzi)	•	120	10	12	+			•	•	•	•	•			
5. Smash Burger Bun	50 003 34	65 g x 60 pezzi = 3,9 kg	•	40	10	4	+	+	uo	•				•			
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											

= Non è soggetto a etichettatura; non contiene additivi che devono essere indicati sul menu

= Preparazione consigliata
+ = Contiene allergeni

= Vapore combinato

= Merrychef

= Padella

= Piastra

= Maiale

= Manzo

= Pollame

= Vegetariano

= Vegano

= Griglia

= Friggitrice

= Scongellare

* uo = uova, sd = sedano, sn = senape, so = soia

5

6

7



**SALOMON
FoodWorld**

Impulses. Success. Emotions.

SALOMON FoodWorld® GmbH

Nordring 13

D-63762 Grossostheim-Ringheim

Tel. 800 897635

Fax +49 6026 506 233

salesofficeint@salomon-foodworld.com

SALOMON-FOODWORLD.COM

