



Kleine stukjes voor grote veelzijdigheid

Pulled Meat 'Next Level': ontdek nieuwe toepassingen en consumptiemomenten!

Zachtgegaard vlees, geplukt in kleine stukjes! Pulled Meat is dé culinaire toptrend binnen de foodmarkt. SALOMON FoodWorld® speelt hierop in - en ontwikkelt er verder op door: "met drie innovatieve nieuwkomers in het assortiment maken we het restaurateurs gemakkelijker dan ooit om met Pulled Meat hun gasten te verleiden." This is the 'Next Level!'

Grossostheim-Ringheim. Pulled Meat is langzaam en zachtgegaard vlees, dat in kleine stukjes is geplukt. Een nieuwe trend, die voortborduurt op bestaande: 'slow cooking', 'homemade-style' en de altijd populaire 'BBQ'. Pulled Meat combineert al deze trends. Geen wonder dat trendbewuste gasten er overal naar vragen. SALOMON FoodWorld® heeft zich deze trend niet alleen eigen gemaakt, maar er een innovatief en creatief aanbod rondom ontwikkeld. Als foodservicespecialist brengen wij het Pulled Meat-assortiment naar een nóg hoger niveau: wat normaal gesproken als een groot stuk vlees besteld wordt, wordt bij SALOMON FoodWorld® licht voorgekruid, geportioneerd en in nieuwe vormen aangeboden – voor een verrassende productbeleving en nieuwe toepassingen. Om onze klanten optimaal te ondersteunen, bieden wij ook een aantal uitgeknipte recepturen en serveersuggesties. Gegarandeerd succes: de flexibele toepasbaarheid, de eenvoudige bereiding, de extra verkoopmogelijkheden en een hogere gemiddelde besteding maken het Pulled Meat-assortiment van SALOMON FoodWorld® tot een must-have voor de moderne restaurateur.

Een burger die ook anders kann

Met de Pulled Chik'n® Burger introduceert SALOMON FoodWorld® direct een echte allrounder, super eenvoudig qua handling en zeer nauwkeurig te calculeren: de handgevormde, afzonderlijk uitneembare patty is niet alleen als Pulled Burger te serveren, maar ook als vleescomponent bij een hoofdgerecht, als topping op een salade, als Pulled Hotdog of op een pizza. Snelle service gegarandeerd: de patty is voorgekruid, met een lichtzoete BBQ-toets en in no-time klaar. Voor een eigen smaakwist, voegt u simpelweg uw lievelingssaus toe, en klaar! Een patty voor iedere gelegenheid: varieer naar hartenlust in presentatie en toepassing – met de Pulled Chik'n® Burger zijn er geen grenzen.

Culture clash at its best

Onder het motto 'Burger goes Asia' inspireert SALOMON FoodWorld® met nieuwe cross-over recepturen. Met de gestoomde Asia Burger Bun 'Bao Style', gemaakt van tarwe- en rijstmeel, krijgt elke burger patty een bijzonder licht karakter.

Dit zal niet alleen liefhebbers van de Aziatische keuken verleiden. Met dergelijke ideeën onderscheiden restaurateurs zich op een creatieve manier van de concurrentie.

De nieuwe Snack-Stars: 3x Pulled Sliders

Drie personages, één naam: de kleine zusjes van de pulled-burger heten Pulled Chik'n® Sliders en worden serveerklar in handgevormde mini-buns geleverd.

Met de hand geplukt en gevuld, verleiden deze sliders niet alleen door de onderscheidende handgemaakte look, maar ook door de drie trendy smaken: met BBQ-, honing-mosterd- en Chipotle-saus spelen deze kleine, verrassend lekkere snacks zich op elk buffet in de kijker. Spot aan!

Fingerfood-revolutie

Pulled Meat en fingerfood lijken op het eerste oog lastig te combineren. Maar vanaf nu maakt de derde nieuwkomer in het SALOMON FoodWorld®-assortiment het onmogelijke mogelijk: met een knapperige omhulling en zachte kern krijgen deze Pulled Pork Bites de goedkeuring van vele fingerfood-fans. Het handgeplukte vlees van de zachtgegaarde varkensschouder wordt met BBQ-saus, wittekoolrepen, jalapeñoblokjes en uien verfijnd en daarna in een grove Knusper-panade gehuld. Zo ervaarde u Pulled Pork niet eerder – om te snacken en dippen van de hand in de mond. Revolutionair!

Meer informatie over het nieuwe Pulled Meat assortiment van SALOMON FoodWorld® vindt u op www.salomon-foodworld.com.