

## Burgers met hart en ziel

**Wie tegenwoordig een burger op het menu zet, komt niet meer weg met een 'doorsnee' burger. Gasten zoeken originele smaken en volop afwisseling en gaan voor niets minder dan de hoogste kwaliteit. SALOMON FoodWorld® voorziet in deze wensen met Europa's grootste burgerrange - die nu verder is uitgebreid met tal van opvallende nieuwe creaties.**

### *Boxtel*

Ondanks haar leeftijd - al meer dan 100 jaar - lukt het de burger zichzelf steeds opnieuw uit te vinden. En met de recente opkomst van de *'better-burger-movement'*, beleeft de burger een nieuw hoogtepunt: premium-kwaliteit vlees, met zorg geselecteerde ingrediënten en nieuwe gastro-burgerconcepten maken de burger tot de nieuwe favoriet van foodies en experts. Deze opwaartse trend laat zich ook zien in de verkoopcijfers. In Nederland worden jaarlijks 200 miljoen hamburgers gegeten in het out-of-homekanaal (bron: GFK).

Het zijn de specialisten met passie voor het vak en liefde voor het product die deze nieuwe burgerwereld mede vormgeven. Alleen zij kennen de wensen en behoeftes van gasten en klanten en weten hierop in te spelen. 'Met meer dan 5 miljard burgers die we in de afgelopen 35 jaar hebben geproduceerd, beschikken wij inmiddels over voldoende ervaring om op dit vlak onze expertise te kunnen claimen', aldus Operations Director & Head of Market Remco Kerssens. Op maat gesneden oplossingen voor iedere foodservice outlet; hoge standaarden in vakmanschap en duurzaamheid, verfijnde recepturen – als marktleider kent SALOMON FoodWorld® deze wensen als geen ander en speelt hier op in met de grootste burgerrange in Europa en een aantal smakelijke nieuwe producten:

### **+ + + Een huisgemaakte burgerlook, nu ook met culinair verfijnd lers rundvlees**

SALOMON FoodWorld® zette in 2012 de trend door als eerste diepvriesproducent een hamburger met een huisgemaakt uiterlijk te lanceren; de Homestyle burger werd al snel een echte bestseller. Nu heeft de Homestyle Burger er een broertje bij. De nieuwe **Homestyle Angus Burger** is een bijzonder smaakvolle traktatie in home-made stijl. Gemaakt van 100% gecertificeerd Angus rundvlees uit Nederland, waar de runderen tot wel 300 dagen per jaar in de weelderige weides grazen. Met haar extra malse bite en huisgemaakte uiterlijk is deze nieuwkomer een must voor alle burgerfans.

### **+ + + Easy going – niets stilt honger sneller**

*Allday snacking* is dé foodtrend, het sluit perfect aan op onze huidige manier van werken en leven. Staand, onderweg, in de auto of in het park, om te eten hebben we niet langer een gedekte tafel nodig. Toch ervaren veel to-go aanbieders tal van uitdagingen. De druk om continu snel en lekker eten te serveren is groot. En dat vaak in kleine outlets, met beperkte keukenapparatuur en met weinig personeel. Hier is het SALOMON FoodWorld®-recept voor succes de **Quick & Easy Burger**. Deze voorgegaarde en gekruide rundvleesburgers zien er uit en smaken als versgemaakt. De **Quick & Easy Burger** is verkrijgbaar in verschillende formaten (60g, 100g en 140g) en kan supersnel bereid worden in een combi-steamer of in de magnetron. **Nu ook verkrijgbaar in handige kit:** broodjes en burgers in één doos. Verkrijgbaar in 60g of 100g met de vertrouwde Quick & Easy Bun of met de nieuwe Pretzel Bun; voor nog meer variatie.

### **+ + + SUNNY VEGGIE BURGER® goes vegan**

Vanzelfsprekend biedt SALOMON FoodWorld® ook burgers zónder vlees: gemaakt van knapperige, zongerijpte groenten. De SUNNY VEGGIE BURGER® is nu ook verkrijgbaar in een veganistische variant. Een heerlijke, lichte, bewuste keuze, zonder dierlijke ingrediënten.

### **+ + + Nieuwe buns & sauzen**

Als burgerspecialist heeft SALOMON FoodWorld® meer te bieden dan burgers alleen. Als totaalleverancier kunt u uw aanbod ook boosten met onze nieuwe buns en geraffineerde sauzen; zoals bijvoorbeeld de **Focaccia Burger Bun**, die de Mediterrane op het bord brengt. Met zijn kenmerkend Mediterraan look, zongedroogde tomaten in het deeg en verfijnde toevoeging van Italiaanse olijfolie, zeezout en rozemarijn is dit een must voor de kenner. De nieuwe **Brioche Burger Bun** is een echte blikvanger. De opvallend glanzende bovenkant geeft al een hint voor de lichtzoete vanille- en botersmaken, zoals bij het Franse origineel, en prikkelt tot bijzondere receptcreaties. **The Real Burger Sauce** heet niet voor niets zo! Eigenlijk zou geen snack zonder geserveerd moeten worden. Met een verfijnde pittige smaak en volop augurkstukjes, geeft deze fruitige, romige saus burgers een hartige kick.

### **SALOMON FoodWorld® – De ziel van jouw burgers**

'Wist je dat er een belangrijk verschil is tussen burgers en hamburgers?' Vakkundig wordt dit kleine, maar belangrijke detail uitgelegd door Remco Kerssens, Operations Director & Head of Market bij SALOMON FoodWorld®; 'in Duitsland mogen hamburgers alleen worden gemaakt van uitsluitend rundvlees, met als toevoeging enkel wat zout en kruiden. Niets meer, niets minder. Met onze wortels en jarenlange ervaring in Duitsland, is het voor ons een vanzelfsprekendheid dat we de richtlijnen van de German Food Code voor vlees en vleesproducten naleven. Burgers zijn onze lust en ons leven! Met meer dan 100 verschillende variëteiten, bieden wij het grootste aanbod burgers in Europa. We zijn er trots op dat 4 van de 5 restaurants in Duitsland kiezen voor de burgers van SALOMON FoodWorld®. Maar we hebben meer te bieden dan burgers alleen: drie verschillende burgerbroodjes, talloze toppings en zes verfijnde sauzen. Met al die prachtige ingrediënten voorzien we in 1,5 miljoen mogelijke burgerrecepten met onze burgers. Deze variatie in burgers én recepten vind je alleen bij SALOMON FoodWorld®.'