



Petits morceaux, grande diversité – Pulled Next level

La viande effilochée passe au « niveau supérieur » pour de nouvelles options pleines de saveurs

Une viande délicieusement mijotée, effilochée en tout petits morceaux ! C'est ainsi que l'offre Pulled Meat parvient à s'imposer en tant que tendance culinaire sur le marché des produits alimentaires. SALOMON FoodWorld® s'empare de cette tendance tout en la développant davantage : trois nouveautés innovantes permettent aux gastronomes de surprendre leurs convives plus facilement que jamais avec l'offre Pulled Meat. Tel est l'esprit de notre « Next Level »

Grossostheim-Ringheim. L'offre Pulled Meat se présente sous la forme d'une viande lentement et délicieusement mijotée, effilochée en tout petits morceaux ! Une toute nouvelle tendance qui en amène d'autres : « Slow Cooked », « fait-maison » et « BBQ », des valeurs sûres, toutes les trois disponibles sous la forme de viande effilochée. Ce n'est donc pas surprenant que les convives à l'affût des dernières tendances en redemandent encore. Fidèle à son esprit d'innovation et sa créativité, **SALOMON FoodWorld®** n'a pas hésité à s'emparer de cette tendance ! Le spécialiste de la restauration a même décidé de passer au « niveau supérieur » : ce qui habituellement se présente à la pièce, **SALOMON FoodWorld®** le propose légèrement pré-assaisonné, portionné et sous de nouvelles formes pour des expériences inédites et de toutes nouvelles saveurs. Leader du marché, il ne saurait faire l'impasse sur des recettes et des suggestions de présentation dans les règles de l'art. Ainsi, les clients bénéficient de plusieurs avantages : disponibilité améliorée, simplicité de préparation, opportunités de vente supplémentaires et augmentation du montant de l'addition moyenne... Autant d'avantages qui font du produit Pulled Meat de **SALOMON FoodWorld®** l'une des solutions incontournables des gastronomes modernes.

Les autres facettes du burger

Avec son PULLED CHIK'N® BURGER, **SALOMON FoodWorld®** présente également une valeur sûre, particulièrement facile à manipuler et offrant un calcul du coût-pièce ultra-précis : le patty formé à la main et disponible à l'unité peut être servi non seulement en tant que Pulled Burger, mais également en tant que plat à part entière, accompagnement pour salade, Pulled Dog ou encore garniture de pizza. Sans compter le facteur temps : pré-assaisonné à l'aide d'une petite touche BBQ légèrement sucrée, le patty peut être servi rapidement.

Pour proposer d'autres saveurs, il suffit d'ajouter une sauce de son choix et le tour est joué ! Un patty pour toutes les occasions : mise en scène et personnalisation illimitées avec le PULLED CHIK'N® BURGER !

Le choc des cultures

SALOMON FoodWorld® s'inspire librement du slogan « Burger goes Asia » pour imaginer des recettes de cuisine fusion inédites. Pour notre Asia Burger Bun « façon Bao » préparé à partir d'un mélange de farine de blé et de riz et cuit à la vapeur, chaque patty reste particulièrement léger et régale bien plus que les seuls amateurs de cuisine asiatique. Avec des idées aussi créatives, les gastronomes n'auront aucun mal à se démarquer de la concurrence.

Les nouvelles stars des snacks : les Pulled Sliders aux 3 saveurs

Trois caractères, un seul nom : les petits frères du burger se nomment PULLED CHIK'N® SLIDERS et sont livrés prêts à servir sous la forme de mini-burgers modelés à la main.

Effilochés et remplis à la main, ils surprennent non seulement par leur aspect individuel fait maison, mais également par leurs trois saveurs très tendance : accompagnés d'une sauce BBQ, moutarde miel et chipotle, les différents petits snacks, tous aussi délicieux les uns que les autres, feront sensation sur vos buffets. Restez à l'affût !

La Finger Food fait sa (petite) révolution...

En règle générale, la viande effilochée et la Finger Food ne font pas bon ménage. Or, les nouveaux venus de **SALOMON FoodWorld®** ont réussi l'impossible : fondants à l'intérieur et croustillants à l'extérieur, les PULLED PORK BITES séduisent les amateurs de Finger Food. La viande effilochée à la main à base d'épaule de porc délicieusement mijotée est agrémentée d'une sauce BBQ, de lamelles de chou blanc, de piments Jalapeño coupés en dés et d'oignons, puis placée au cœur d'une panure croustillante grossièrement préparée, pour un visuel artisanal. Une grande première pour du porc effiloché : en snacks ou en dips, il vous suffit de les picorer pour les savourer. Tout simplement révolutionnaire !

Pour plus d'informations sur la nouvelle gamme d'effilochés de **SALOMON FoodWorld®**, veuillez consulter le site salomon-foodworld.com.