

Un burger qui a une âme et une personnalité !

Un burger n'est pas juste un burger ! Les clients recherchent tant une variété et une originalité rafraîchissantes qu'une qualité de tout premier ordre. SALOMON FoodWorld® répond à cette attente en proposant le plus large assortiment de burgers d'Europe – désormais enrichi d'une foule de nouveautés raffinées !

Grossostheim-Ringheim.

Alors qu'il existe déjà depuis plus de 100 ans, le burger ne cesse de se réinventer ! Il fait carrière avec la dernière tendance « Better-Burger » : une viande de haute qualité, des ingrédients sélectionnés et de nouveaux concepts gastronomiques font du burger la nouvelle coqueluche des gourmets, des bons mangeurs et des fêtards. Cette tendance positive se reflète également dans les chiffres de vente croissants : au premier semestre 2015, les ventes de patties de burgers ont enregistré une croissance de 18% (source : GV Panel, Allemagne, 1^{er} semestre 2015).

Toutefois, seuls ceux qui conçoivent le nouvel univers du burger avec passion et amour sont à même de comprendre les besoins et les désirs des clients ! Après plus de 5 milliards de patties produits en plus de 35 ans de riche expérience, on peut dire à juste titre que c'est le cas de SALOMON FoodWorld®. Solutions individuelles pour chaque secteur de la gastronomie, durabilité et savoir-faire artisanal, recettes raffinées : en tant que leader sur le marché, SALOMON FoodWorld® identifie ces désirs et y répond avec la plus grande diversité de burgers en Europe de même qu'avec des NOUVEAUTÉS savoureuses :

+ + + Aspect « fait maison » avec désormais une saveur irlandaise

Véritable générateur de tendances, SALOMON FoodWorld® a lancé dès 2012 le premier burger d'aspect fait maison : le Homestyle Burger est devenu un best-seller et a dorénavant un petit frère : le tout nouveau **Homestyle Angus Burger** offre un plaisir incomparable de la viande dans un style artisanal ! Il est élaboré à 100% de bœuf Angus certifié, venu d'Irlande où les bovins paissent jusqu'à 300 jours par an sur de gras pâturages. Avec sa texture particulièrement tendre et son aspect fait maison, notre nouveau venu est un incontournable pour tous les amateurs de burgers !

+ + + Easy going – Aucune faim n'est calmée aussi rapidement

Le snacking est LA tendance en matière d'alimentation ! Il s'adapte parfaitement à nos modèles actuels de vie et de travail. Debout, en marchant, en voiture, dans un parc : la culture culinaire n'a aujourd'hui plus besoin d'une table dressée ! Les fournisseurs de produits « à emporter » doivent relever de grands défis : avec des locaux de taille restreinte, un équipement limité et un personnel réduit, ils doivent pouvoir offrir rapidement et en permanence des mets savoureux. Pour ce faire, SALOMON propose cette recette du succès : le **Quick & Easy Burger** ! Ce patty de bœuf précuit et délicieusement assaisonné n'a pas seulement l'air fraîchement préparé, il en a aussi le goût. Le Quick & Easy Burger est désormais disponible en plusieurs grammages (60g, 100g et 140g) et est préparé en un éclair au four ou au micro-ondes. Il existe **également en de nouveaux kits** : buns et patties, le tout dans un même colis. Disponible en 60g ou 100g, et avec le célèbre bun « football » Quick & Easy ou le savoureux bun « bretzel » – pour plus de diversité.

+ + + SUNNY VEGGIE BURGER® devient « végétarien »

Bien entendu, SALOMON FoodWorld® propose également des patties sans viande : confectionné à partir de légumes croquants mûris au soleil, le SUNNY VEGGIE BURGER® ne plaira pas seulement qu'aux végétariens. Il est dès maintenant disponible en version végétarienne. Délicieux, léger, sain et sans ingrédient d'origine animale !

+ + + Nouveaux buns et sauces

Spécialiste du burger et fournisseur de solutions globales, SALOMON FoodWorld® tient à fabriquer « plus » que des patties. Enrichissez votre palette avec de nouveaux buns inédits et de nouvelles sauces raffinées : le **Focaccia Burger Bun** prétranché ajoutera à votre assiette, met un soupçon de Méditerranée.

Avec son aspect authentiquement méditerranéen, des tomates séchées et un assaisonnement à l'huile d'olive italienne, au sel de mer et au romarin, il saura également séduire les gourmets. Le nouveau et surprenant **Brioche Burger Bun** attire tous les regards ! Sa surface particulièrement brillante évoque tout de suite une note beurrée-vanillée légèrement sucrée – tout comme la brioche traditionnelle « à la française » – et invite à des recettes et créations qui sortent de l'ordinaire. La **Real Burger Sauce** porte son nom à juste titre ! En fait, plus aucun sandwich ne saurait être préparé sans elle ! Car avec sa fine note épicée et de nombreux éclats de concombre, cette sauce fruitée crémeuse confère aux burgers & Co. une dernière touche savoureuse.

SALOMON FoodWorld® – L'âme de votre burger

« Connaissez-vous la nuance subtile existant entre burger et hamburger ? » C'est ce petit détail, néanmoins d'importance, qu'explique Jochen Kramer, Directeur Marketing chez SALOMON FoodWorld® : « en Allemagne, les hamburgers doivent être fabriqués exclusivement à partir de viande de bœuf et contenir tout au plus du sel et des épices. Rien de plus ! Le respect des directives concernant les viandes et produits à base de viande est pour nous une évidence. Nous aimons et vivons (ham)burgers ! Avec un choix de plus de 100 patties, nous proposons la plus grande variété de burgers en Europe et sommes fiers qu'en Allemagne, 4 restaurateurs sur 5 fassent confiance à SALOMON FoodWorld®. Mais nous proposons plus que des patties : trois buns différents, d'innombrables toppings et six sauces raffinées. D'un point de vue purement mathématique, notre gamme offre plus d'1,5 millions de combinaisons possibles ! Une telle diversité ne se trouve que chez SALOMON FoodWorld® ».

