



## **Kleine Stückchen in großer Vielfalt**

### **Pulled Meat „Next Level“ – transformiert in neue Verzehranlässe**

***Schonend gegartes Fleisch, in kleine Stückchen gezupft! So erobert Puled Meat als kulinarischer Top-Trend den Foodmarkt. SALOMON FoodWorld® greift den Trend auf – jedoch nicht, ohne ihn weiterzuentwickeln: Die innovativen Newcomer machen es Gastronomen so einfach wie nie, mit Puled Meat ihre Gäste zu begeistern und ab Herbst 2017 kommt ein neues Familienmitglied dazu. This is the „Next Level!“***

**Großostheim-Ringheim.** Puled Meat ist langsam und schonend gegartes Fleisch, in kleine Stückchen gezupft. Ein neuer Trend, der gleichzeitig andere Trends involviert: „Slow Cooked“, „Homemade Style“ und den Evergreen „BBQ“. Sie alle finden sich in Puled Meat wieder. Kein Wunder, dass trendbewusste Gäste überall danach fragen. Gewohnt innovativ und kreativ hat sich **SALOMON FoodWorld®** dem Trendthema gewidmet! Denn der Foodservice-Spezialist hebt sein Puled-Meat-Angebot auf das „Next Level“: Was für gewöhnlich am Stück daherkommt, wird bei **SALOMON FoodWorld®** leicht vorgewürzt, portioniert und in neue Formen gebracht – für neue Produkterlebnisse und neue Verzehranlässe. Wer den Marktführer kennt, weiß, dass dabei auch ebenso formvollendete Rezepturen und Serviervorschläge nicht fehlen dürfen. Kunden profitieren so gleich mehrfach: Die flexible Verfügbarkeit, eine einfache Zubereitung, zusätzliche Verkaufsmöglichkeiten und ein höherer Durchschnittsbon machen Puled Meat à la **SALOMON FoodWorld®** zu einem Must-have für moderne Gastronomen.

### **Ein Burger, der auch anders kann**

Nach der erfolgreichen Markteinführung des PULLED CHIK'N® BURGER vor sechs Monaten legt die SALOMON FoodWorld nun mit dem PULLED PORK BURGER nach. Die beiden Allroundtalente sind besonders einfach im Handling und bieten zudem perfekte Kalkulationssicherheit. Der Puled Chik'n Burger ist bereits gezupft, handgeformt, einzeln entnehmbar und mit einer leicht süßlichen BBQ-Note vorgewürzt. Das Puled Pork Patty ist aus schonend gegarter Schweineschulter gezupft und mit einer würzigen BBQ-Sauce verfeinert. Die beiden Allrounder lassen sich nicht nur als Puled Burger, sondern auch als Tellergericht, Salat-Topping, Puled Dog oder auf der Pizza servieren. Speed-Faktor inklusive, denn das Patty ist im Handumdrehen servierbereit. Für weitere Geschmacksvarianten: einfach Lieblingssauce dazugeben, fertig! Zwei Patties für alle Fälle: Inszenierung und Individualisierung – mit dem PULLED CHIK'N® und PORK BURGER sind hier keine Grenzen gesetzt!

### **Culture Clash at its best**

Frei nach dem Motto „Burger goes Asia“ inspiriert **SALOMON FoodWorld®** zu neuartigen Cross-over-Rezepturen. Im gedämpften Asia Burger Bun „Bao Style“ aus Weizen und Reismehl bekommt jedes

Burger Patty einen besonders leichten Charakter und wird nicht nur Asia-Liebhaber begeistern. Mit solchen Ideen heben sich Gastronomen kreativ von der Konkurrenz ab.

### **Die neuen Snack-Stars: 3x Pulled Sliders**

Drei Charaktere, ein Name: Die kleinen Geschwister des Burgers heißen PULLED CHIK'N® SLIDERS und werden servierfertig in handgeformten Mini-Buns geliefert. Von Hand gezupft und gefüllt, begeistern sie nicht nur durch ihre individuelle Handmade-Optik, sondern auch durch ihre drei angesagten Geschmacksrichtungen: Mit BBQ-, Honey-Mustard- und Chipotle-Sauce stehen die kleinen, unterschiedlichen Lecker-Snacks an jedem Buffet im Rampenlicht. Spot an!

### **Kleine Finger Food-Revolution**

Normalerweise passen Pulled Meat und Finger Food nicht zusammen. Doch die dritten Newcomer von **SALOMON FoodWorld®** machen das Unmögliche möglich: Mit knuspriger Hülle und zartem Kern gewinnen PULLED PORK BITES den Beifall der Finger Food Fans. Das handgezupfte Fleisch von der schonend gegarten Schweineschulter wird hier mit BBQ-Sauce, Weißkrautstreifen, Jalapeño-Würfeln und Zwiebeln verfeinert und dann in eine grobe Knusperpanade gehüllt. So gab es Pulled Pork noch nie – zum Snacken und Dippen von der Hand in den Mund. Einfach revolutionär!

Mehr Infos über das neue Pulled Meat Sortiment von **SALOMON FoodWorld®** erhalten Sie unter [salomon-foodworld.com](http://salomon-foodworld.com).