

## Burger mit Seele und Persönlichkeit

**Ein Burger ist ein Burger ist ein Burger? Schon lange nicht mehr! Gäste wünschen sich erfrischende Andersartigkeit und Vielfalt bei höchster Qualität. SALOMON FoodWorld® erfüllt diese Wünsche mit dem größten Burger-Sortiment Europas – jetzt um viele raffinierte Neuheiten erweitert!**

### Großostheim-Ringheim.

Trotz seiner über 100-jährigen Geschichte, gelingt es dem Burger, sich immer wieder neu zu erfinden! Mit der jüngsten Better-Burger-Bewegung macht er Karriere: Hochwertige Fleischqualität, auserwählte Zutaten und neue Gastro-Konzepte machen den Burger zum neuen Liebling von Foodies, Gutessern und Szenegängern. Diesen Aufwärtstrend kann man auch an steigenden Verkaufszahlen ablesen: Im ersten Halbjahr 2015 stieg der Absatz von tiefgekühlten Burger-Patties um 18% (Quelle: GV Panel, Deutschland, 1.HJ 2015).

Doch nur, wer die neue Burger-Welt mit Leidenschaft und Liebe gestaltet, kennt auch die Wünsche und Bedürfnisse der Gäste und Kunden! Nach über 5 Milliarden produzierten Patties in über 35 Jahren, hat SALOMON FoodWorld® reichlich Erfahrung gesammelt, um dies von sich behaupten zu dürfen. Individuelle Lösungen für jeden Gastro-Bereich, Nachhaltigkeit und Handwerklichkeit, Rezepturen mit Raffinesse – als Marktführer kennt SALOMON FoodWorld® diese Wünsche und beantworten sie mit der größten Burger-Vielfalt Europas und schmackhaften NEUHEITEN:

### **+ + + Handmade-Look jetzt neu mit irischem Hochgenuss**

Als wahrer Trendsetter brachte SALOMON FoodWorld® bereits 2012 den ersten Burger im Handmade-Look auf den Markt: der Homestyle Burger avancierte zum Kassenschlager und bekommt jetzt einen Bruder: Der neue **Homestyle Angus Burger** ist unvergleichlicher Fleischgenuss im Hausmacher-Style! Aus 100 % zertifiziertem Angus Beef aus Irland, wo die Rinder bis zu 300 Tage im Jahr auf saftigen Wiesen weiden. Mit seinem extra lockeren Biss und der handwerklichen Optik ist unser Newcomer ein Muss für alle Burger-Liebhaber!

### **+ + + Easy going – schneller ist kein Hunger gestillt**

Snacking ist DER Food-Trend! Er passt sich unseren modernen Lebens- und Arbeitsmodellen perfekt an. Im Stehen, im Gehen, im Auto, im Park – Esskultur braucht heutzutage nicht mehr unbedingt einen gedeckten Tisch! Doch To-Go-Anbieter haben große Herausforderungen zu stemmen: Mit kleinen Räumlichkeiten, eingeschränktem Equipment und wenig Personal muss Leckerer bei ihnen immer schnell verfügbar sein. Das SALOMON-Erfolgsrezept dafür heißt **Quick & Easy Burger**! Das bereits gegarte und lecker gewürzte Beefburger-Patty sieht nicht nur aus wie frisch gebraten sondern schmeckt auch so. Der Quick & Easy Burger ist nun in mehreren Größen (60 g, 100 g und 140 g) erhältlich und ist blitzschnell im Kombi-Ofen oder Mikrowelle zubereitet. Es gibt ihn **jetzt auch in neuen Kits**: Buns und Patties in einem Karton. Erhältlich in 60g oder 100g und mit bekanntem Quick & Easy Bun oder dem neuen leckeren Laugen-Bun – für mehr Abwechslung.

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

Natürlich gibt es bei SALOMON FoodWorld® auch fleischlose Patties: Aus knackig sonnengereiftem Gemüse, schmeckt der SUNNY VEGGIE BURGER® nicht nur Vegetariern. Ab sofort ist der fleischlose Liebling in veganer Rezeptur erhältlich. Lecker, leicht, gesundheitsbewusst und ohne tierische Zutaten!

### **+ + + Neue Buns und Saucen**

Als Burger-Spezialist legt SALOMON FoodWorld® Wert darauf, mehr als „nur“ Patties herzustellen. Als Komplettanbieter würzen sie Ihr Repertoire mit interessanten neuen Buns und raffinierten Saucen: Ein Hauch vom Mittelmeer bringt das vorgeschnittene **Focaccia Burger Bun** auf den Teller. Mit seinem authentisch mediterranem Aussehen, getrockneten Tomaten im Teig und der Veredlung mit italienischem Olivenöl, Meersalz und Rosmarin lockt es auch Feinschmecker an.

Das neue **Brioche Burger Bun** ist ein überraschender Hingucker! Seine besonders glänzende Oberfläche verrät bereits die leicht süßliche Vanille- und Butternote – wie beim französischen Original – und regt zu außergewöhnlichen Rezept-Kreationen an. **The Real Burger Sauce** trägt ihren Namen nicht ohne Grund! Eigentlich darf kein Snack mehr ohne sie kredenzt werden. Denn mit ihrer fein würzigen Note und den vielen Gurkenstückchen verleiht die fruchtig-cremige Sauce Burgern & Co. den letzten geschmackvollen Kick.

### **SALOMON FoodWorld® – The Soul of your burger**

„Kennen Sie den feinen Unterschied? Den zwischen Burger und Hamburger?“ Genau dieses kleine aber feine Detail erklärt Jochen Kramer, Leiter Marketing bei SALOMON FoodWorld®: „Hamburger dürfen in Deutschland ausschließlich aus Rindfleisch hergestellt werden und höchstens Salz und Gewürze enthalten. Mehr nicht! Für uns ist es selbstverständlich die Leitsätze für Fleisch- und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches einzuhalten. Wir lieben und leben (Ham-)Burger! Mit über 100 Patty-Alternativen bieten wir die größte Burger-Vielfalt Europas und sind stolz, dass 4 von 5 Gastronomen auf SALOMON FoodWorld® Burger-Patties vertrauen. Doch wir bieten mehr als Patties: Drei verschiedene Burger Buns, unzählige Toppings und sechs raffinierte Saucen – rein rechnerisch lassen sie sich mit unseren Patties bis zu 1,5 Millionen Burger-Möglichkeiten kombinieren! So einzigartig vielfältig gibt es Burger nur bei SALOMON FoodWorld®.“

