

Burger con anima e personalità

Un burger è un burger è un burger? Non è più così già da molto tempo! Gli ospiti desiderano cose nuove e diverse, ma anche varietà e grande qualità. SALOMON FoodWorld® soddisfa questi desideri con il più grande assortimento di burger in Europa - ora arricchito da tante raffinate novità!

Grossostheim-Ringheim.

Nonostante gli oltre 100 anni di storia, il burger riesce sempre a reinventarsi! Il recente movimento Better Burger sta facendo carriera: carne pregiata, ingredienti selezionati e nuovi concetti gastronomici cool hanno fatto del burger la nuova passione di foodies, buongustai e trend setter. Questo trend in salita si può leggere anche dalle percentuali di vendita in costante aumento: Nel primo semestre 2015 il fatturato delle patty surgelate per burger è aumentato del 18% (Fonte: GV Panel, Germania 1° semestre 2015).

Però solo chi crea il nuovo mondo dei burger con passione e amore conosce anche i desideri e i bisogni di ospiti e clienti! Dopo aver venduto oltre 5 miliardi di patty prodotte in oltre 35 anni SALOMON FoodWorld® ha fatto sufficiente esperienza per riuscire ad affermarsi. Soluzioni individuali per ogni settore della gastronomia, sostenibilità e produzione artigianale, ricette raffinate - in qualità di leader del settore SALOMON FoodWorld® conosce le aspettative ed è in grado di soddisfarle con la più grande varietà di burger in Europa e con golose NOVITÀ:

+ + + Look artigianale con nuovo sapore d'Irlanda

Da vero trend setter SALOMON FoodWorld® ha lanciato sul mercato il primo burger dal "look fatto in casa" già nel 2012: il burger homestyle è diventato campione di vendite e ora ha un fratello: Il nuovo **Homestyle Angus Burger** offre una carne dal gusto inconfondibile in stile artigianale! È realizzato al 100% con carne di Angus Beef proveniente dall'Irlanda, sui cui verdi pascoli i bovini possono foraggiare fino a 300 giorni all'anno. Con la sua carne morbidissima e il suo aspetto artigianale il nostro nuovo arrivato è un must per tutti gli amanti dei burger!

+ + + Easy going – Il modo più veloce per sconfiggere l'appetito: Gli snack sono il food trend per eccellenza! Si adattano alla perfezione ai nostri modelli di vita e di lavoro moderni. In piedi, camminando, in macchina, nel parco - Per mangiare oggi non è sempre necessaria una tavola apparecchiata! Le offerte di street food devono affrontare grandi sfide: nonostante piccoli locali, attrezzatura limitata e poco personale, devono essere in grado di offrire pietanze golose velocemente. La ricetta SALOMON per il successo si chiama **Quick & Easy Burger!** La patty da burger, già cotta e aromatizzata alla perfezione ha non solo l'aspetto fresco, ma anche il sapore di carne appena preparata. Il Quick & Easy Burger è disponibile ora in diverse dimensioni (60 gr, 100 gr e 140 gr) e si prepara in un lampo nel forno combinato o nel microonde. **Adesso** è disponibile **anche in nuovi kit:** bun e patty in una confezione unica. Disponibile in formato da 60 gr o 100 gr e con il famoso Quick & Easy Bun oppure con il nuovo e goloso bun 'prezel' - per un tocco di fantasia.

+ + + SUNNY VEGGIE BURGER® diventa vegano

Naturalmente da SALOMON FoodWorld® ci sono anche patty senza carne: realizzato in verdura croccante maturata al sole SUNNY VEGGIE BURGER® non piace solo ai vegetariani. Da subito l'amato burger senza carne è disponibile anche con ricetta vegana. Saporito, leggero, salutare e senza ingredienti animali!

+ + + Nuovi bun e salse

In qualità di specialista di burger per SALOMON FoodWorld® non è importante "solo" la produzione di patty. Del repertorio fanno parte anche nuovi e interessanti bun e salse raffinate: il **Focaccia Burger Bun** pretagliato porta in tavola il sapore mediterraneo. Con il suo aspetto autenticamente mediterraneo, pomodori secchi nell'impasto e raffinato con olio d'oliva italiano, sale marino e rosmarino questo bun attrae anche i buongustai.

Il nuovo **Brioche Burger Bun** non passa davvero inosservato! La sua superficie particolarmente lucente svela già la leggera nota dolce di vaniglia e di burro - come l'originale francese - e invita alla creazione di ricette davvero fuori dal comune. **The Real Burger Sauce** non ha questo nome per niente! A dir la verità nessuno snack dovrebbe essere servito senza di lei. Perché con il suo sapore raffinato e aromatizzato e i tanti cetriolini a pezzi questa salsa cremosa e fruttata dà un sapore davvero particolare a burger & Co.

SALOMON FoodWorld® – The Soul of your burger

“Conosci la piccola differenza? Quella tra burger e hamburger?” Jochen Kramer, Direttore Marketing di SALOMON FoodWorld® spiega proprio questo piccolo ma importante dettaglio: “In Germania gli hamburger sono costituiti esclusivamente da carne bovina e possono contenere al massimo sale e spezie. Per noi niente è più importante che rispettare i principi sulla carne e sui prodotti a base di carne del Registro Tedesco dei Prodotti Alimentari. Amiamo e viviamo per gli (ham)burger! Con oltre 100 patty diverse offriamo la più ampia varietà in Europa e siamo fieri del fatto che 4 gastronomi su 5 danno fiducia alle patty per burger di SALOMON FoodWorld®. Offriamo però molto di più di semplici patty: tre diversi bun per burger, innumerevoli topping e sei raffinate salse - da un punto di vista prettamente matematico con le nostre patty si possono creare fino a 1,5 milioni di burger diversi. Burger così unici e variegati ci sono soltanto da SALOMON FoodWorld®.”

