

BURGERMANIA

ALTBEWÄHRT & NEU GEMIXT: IHRE ZUTATEN ZUM REGIONALEN BURGER



SALOMON
FoodWorld

Impulse. Erfolg. Emotionen.

DAS REZEPT FÜR MEHR UMSATZ: BURGER MIT IHREN TRADITIONELLEN ZUTATEN

EIN ANGEBOT, DAS ALLEN SCHMECKT!

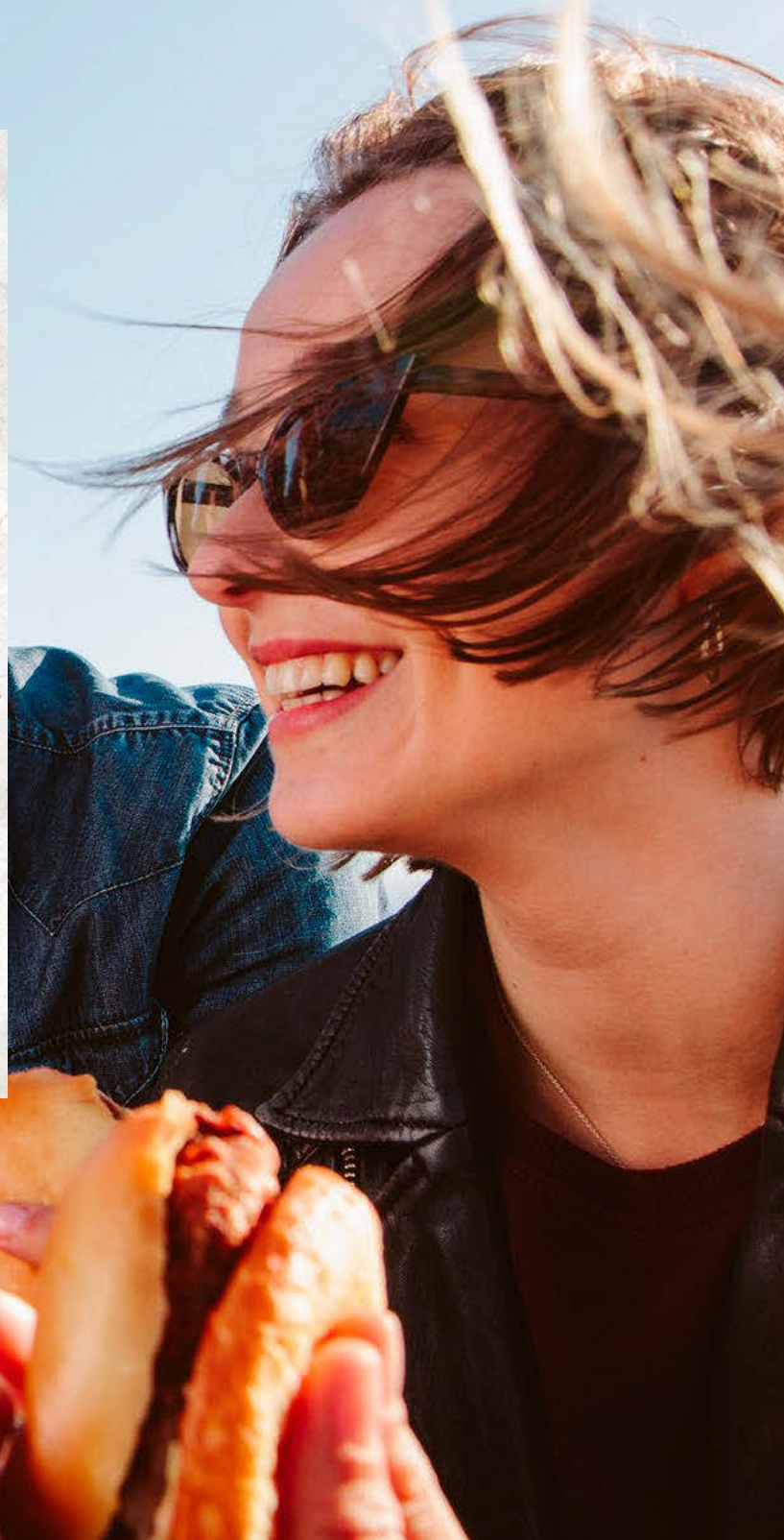
Hohe Preise und Energiekosten, sparsame Gäste – die Gastronomie hat es zurzeit nicht leicht. Zum Glück gibt es kreative Lösungen, mit denen sich gut gegensteuern lässt!

Unser Rezept: aus regionalen Zutaten Burger kreieren und so Tradition bewahren, Trends folgen und neue kulinarische Akzente setzen.

Die Basis fürs Brötchen bildet das gutbürgerliche deutsche Essen, also die Klassiker auf Ihrer Speisekarte.

Die neuen Kombinationen können ohne viel Aufwand und ohne große Kosten ins bestehende Speisenangebot integriert werden.

Das schmeckt dem alteingesessenen Stammespublikum ebenso wie den jungen Foodies auf ihrer kulinarischen Entdeckungsreise.



ALLES BEIM ALTEN, ABER NEU KOMBINIERT!

Das Rad muss nicht neu erfunden werden. **Alles, was schon in der Küche vorhanden ist, kann verwendet werden.** Ob Sauerkraut, Haxe, Matjes oder Pilze, fast jedes Gericht lässt sich in einen individuellen, schmackhaften Burger verwandeln. **Kein Aufwand, kein Risiko, keine zusätzliche Komplexität, kein zusätzlicher Wareneinsatz** – abgesehen vielleicht von Patties und Buns und die bekommen Sie von uns!.



+



=



PERFEKT FÜR ZUSÄTZLICHEN UMSATZ: BURGER

GÄSTELIEBLING

FÜR ALLE ZIELGRUPPEN

KEIN ZUSATZAUFWAND

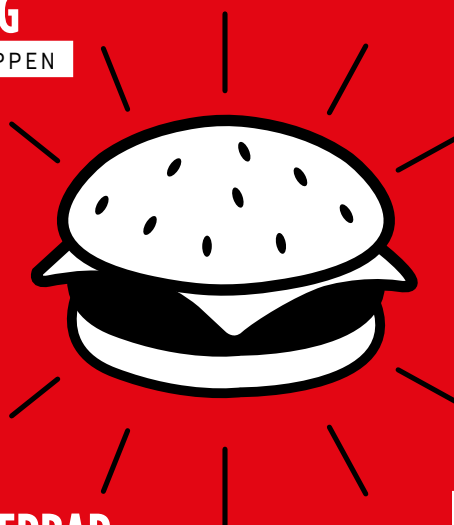
KEIN GESCHULTES
PERSONAL NÖTIG

TOPSELLER DELIVERY

BURGER AUF
PLATZ 2

SUPER INDIVIDUALISIERBAR

PASSEND & FLEXIBEL FÜR
JEDE SPEISEKARTE

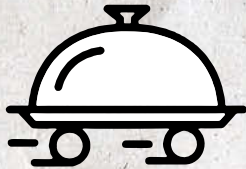


LANGE STANDZEITEN

PERFEKT FÜR DIE
AUSSENGASTRONOMIE

BURGERMANIA – WHAT'S IN FOR ME?

Und, sind Sie schon auf den Geschmack gekommen? Für alle Schnell-Leser haben wir hier die wichtigsten Vorteile noch einmal zusammengefasst.



ZUSATZUMSATZ DURCH DELIVERY UND TAKE-AWAY



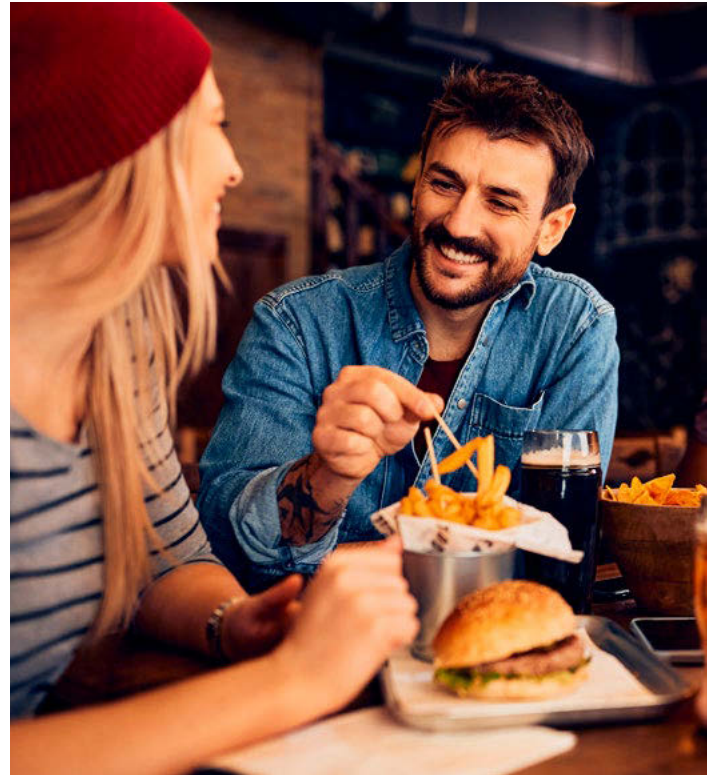
KEINE ZUSÄTZLICHE KOMPLEXITÄT IN DER KÜCHE – NUTZUNG DER VORHANDENEN REZEPTUR UND DER VORHANDENEN ZUTATEN



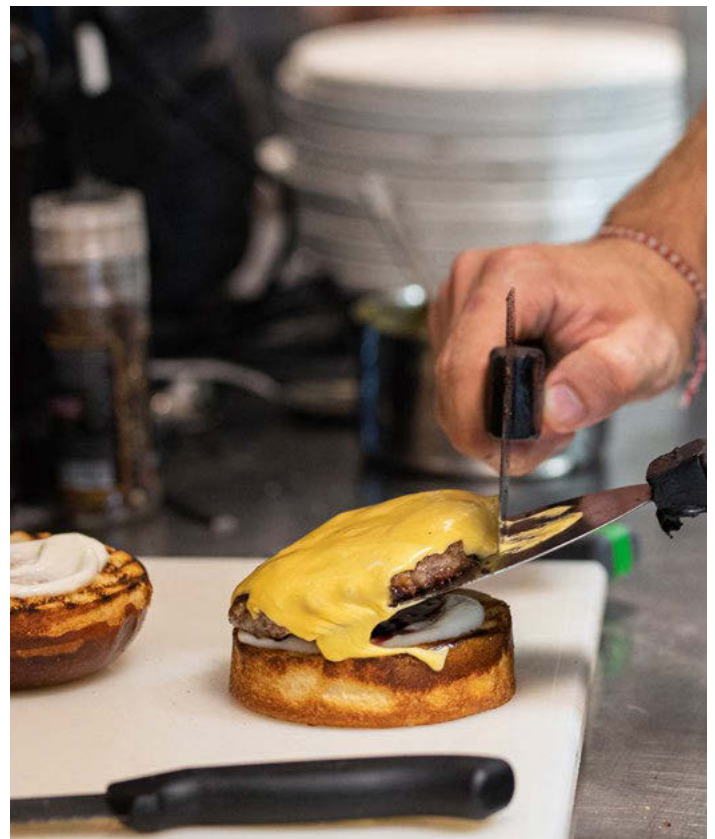
UMSATZ-GENERIERUNG DURCH GEWINNUNG EINER NEUEN, JÜNGEREN ZIELGRUPPE. EBENSO DURCH DELIVERY & TAKE-AWAY.



KEIN RISIKO: VORHANDENE ZUTATEN KÖNNEN GENUTZT WERDEN, LEDIGLICH PATTY UND GGF. BUN MÜSSEN DAZUGEKAUFT WERDEN; BEIDES TK-WAREN, DIE DURCH IHR LANGES MHD FLEXIBEL EINSETZBAR SIND.



GANZ EINFACH: MIT REGIONALEN ZUTATEN NEUES KREIEREN!





AUF DEN NÄCHSTEN SEITEN ZEIGEN WIR BURGER-INSPIRATIONEN UND REZEPTE, MIT DENEN TRADITIONELLE GERICHTE IN REGIONALE BURGER VERWANDELT WERDEN KÖNNEN.

GERNE KÖNNEN SIE DIE STORIES UND REZEPT-NAMEN IN IHREM LOKAL NUTZEN. AM ENDE DES FOLDERS FINDEN SIE WEITERE HILFESTELLUNGEN ZUR BESTELLUNG UNSERER PRODUKTE ODER ZUR KOMMUNIKATION AN IHRE KUNDEN.



KÜSTEN- BEISSER



ROTE-BETE-POWER MIT MATJES. KERNIG TRIFFT ZART MIT LEICHTEM BISS. EINE PERFEKTE KOMBINATION, DIE AUCH AUFFALLIG GUT AUSSIEHT. DER KÜSTENBEISSER SCHMECKT MILD-SALZIG NACH MEER UND DILL MIT EINEM KICK APFEL - BUTTRIGE BRISE INKLUSIVE!



REGION KÜSTE

MEERLUFT SCHMECKEN!

Einheimische und Touristen lieben die traumhaften Küstenstrände und die besonderen Gerichte dieser Region. Jedes Jahr im Frühsommer freuen sich viele Menschen auf einen ganz besonderen Fisch: den Matjes.

Der Fisch ist so attraktiv und schmackhaft, dass ein regelrechter Kult um ihn herum entstanden ist. Warum also den beliebten Matjes nicht mal raus aus dem Brötchen und rein in den Burger packen? Perfekt to go für den Strand. Oder auch als Hauptgang, der die Gäste verführt, länger im Restaurant zu verweilen und noch das ein oder andere Getränk zu bestellen. Wohlsein!

REZEPTIDEE

KÜSTENBEISSER

1	Brioche Burger Bun
1	Red Oat [110 g]
70 g	Matjes
20 g	Gurken
5-10 g	Dill
15-20 g	Apfel
20 g	Zitronenmayonnaise mit gepickelten Gurken

Brioche Burger Bun 4 INCH

- Attraktiver Glanz
- Leicht süßliche Note
- Bereits vorgeschnitten



Red Oat

- Powerfood Rote Bete, trendstarke Oats
- 100 % vegan, einfach im Handling
- Kernig, kräftig, knallig

REGION BERLIN, BRANDENBURG

BEST IN SPREE ...

Kiek mal: die Kultgurke als Stullen-Burger! Überraschen Sie Ihre Gäste mit dem unnachahmlichen Geschmack aus Salz, Essig, Zwiebeln, Senf und Kresse. Lokale Heimatküche neu interpretiert und im Handumdrehen kreierte mit den Spreewälder Sauerkonserven. Übrigens: „Spreewälder Gurken“ ist seit 1999 eine geschützte geografische Angabe. So wird's nicht nur regional, sondern auch original. Dit is knorke!



Ranch Master® Hamburger

- Extrem vielseitig mit leichtem Handling
- Mit Gelinggarantie
- Einzigartige Ranch Master® Würzung



REZEPTIDEE

STULLENSTERNCHEN

- 2 Scheiben Stulle
- 2 Ranch Master® [125g]
- 20 g Spreewaldgurken
- 15 g Salat
- 20 g Senfmayo
- 15 g Rote Zwiebeln
- 10 g Kresse
- 10 g Frühlingslauch

STULLEN- STERNCHEN



WENN SICH DIE SPREI-WALD-GURKE MIT DEM RANCH MASTER® ZWISCHEN ZWEI STULLEN VERGNÜGT, GEHT'S ANS EINGEMACHTE. DAZU NOCH KRASSE KRESSE – FERTIG IST DAS STULLENSTERNCHEN.



Homestyle Burger Bun 5 INCH

- Außen kross und innen superlocker
- Im Steinofen unregelmäßig aufgebrochen
- Im Sandwichschnitt vorgeschnitten



HITBURGER® Classic

- Extra körnige und grobe Struktur
- 100 % Rindfleisch
- Der Klassiker aus Amerika

REGION THURINGEN, SACHSEN,
SACHSEN-ANHALT

VIEL MEHR ALS MITTELMÄSSIG!

Das beste Mittel gegen den kleinen und den großen Hunger – der „Mitte Deluxe“-Burger. Mit herrlich saftigem Rindfleisch ist er perfekt für alle, die deftige Hausmannskost lieben. Natürlich auch to go und ideal für die Zutaten der heimischen Küche. Hier kommt rein, was schmeckt: Im Mittelpunkt der HITBURGER® Classic. Das freut die Stammgäste, die nicht auf ihre Lieblingsgerichte verzichten wollen, aber auch Touristen, die Regionales ausprobieren möchten.

MITTE



DELUXE

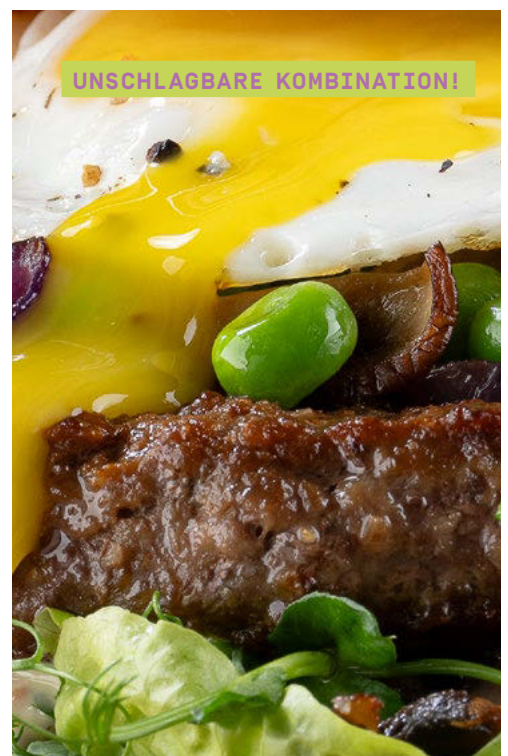


REZEPTIDEE

MITTE DELUXE

- 1 Homestyle Burger Bun
- 1 HITBURGER® Classic 180 g
- 15 g Salat
- 10 g Erbsen
- 10 g Champignons gebraten
- 20 g Senfsauce
- 15 g Rote Zwiebeln
- 1 Spiegelei

UNSCHLAGBARE KOMBINATION!



EI-EI-EI, DAS IST FEIN – WENN CHAMPIGNONS AUF ERBSEN TREFFEN, DIE SENFSOSSE ROTE ZWIEBELN UMSCHMEICHELST UND MITTENDRIN DAS SPIEGELEI LASSIG AUF DEM PATTY THRONT. EINFACH REINBEISSEN, GENIEßEN UND SEINE KULINARISCHE MITTE FINDEN. HERRLICH!

REGION BAYERN

AN GUADN!

Die bayerische Gemütlichkeit ist sprichwörtlich. In keiner Region Deutschlands wird das Sprichwort „Gut essen und trinken hält Leib und Seele zusammen“ so ernst genommen wie im Süden Deutschlands. Weißwurst, Haxen, Knödel und Kraut sind weit über die Grenzen Bayerns hinaus bekannt.

Aus den traditionellen Schmankerln lassen sich ganz einfach moderne Burger zaubern, die super in die süddeutsche Lieblingsküche passen – kräftig, deftig, gut und auch to go!



REZEPT

BAVARIAN CLASSIC

- 1 Laugen Burger Bun
- 15 g Obatzter
- 1 Homestyle Burger [150 g]
- 15 g Sauerkraut
- 15 g Salat
- 40-50 g Haxenfetzen
- 3-5 Radieschen-Scheiben



Laugen Burger Bun 4-4,5 INCH

- Typische Kruste, lockere Krume
- Vielseitig verwendbar
- Im Sandwichschnitt vorgeschnitten



Homestyle Burger

- Sieht aus wie selbst gemacht
- 100 % Rindfleisch
- Körnig, locker und saftig



FVZ Der Haxer

- Optik wie hausgemacht
- Ohne Schwarte
- Lange Standzeit

BAVARIAN CLASSIC



EIN SCHMANKERL OHNEGLEICHEN. MIT ALLEM, WAS ZU EINER ZÜNFTIGEN BROTZEIT GEHÖRT. OBATZTER, SAUERKRAUT UND HAXE. SAUGUAD DAZU RINDVIECH UND LAUGEN BURGER BUN. RADI WIRD KEINER VERMISSEN, DENN DAFÜR SIND RADIESCHEN DABEI.

SCHWABEN SCHMACKO



HIER GIBT'S NICHTS ZU MAULEN

Gastfreundschaft und guter Service stehen in Baden-Württemberg auf jeder Speisekarte. Unser Schwaben Schmacko noch nicht. Als einer der Ersten können Sie Ihre Gäste mit diesem regionalen Burger verwöhnen. Hier steckt all das Gute der Region drin, gleichzeitig ist er das beste Beispiel für eine moderne Küche. Die schmeckt nicht nur hervorragend, sondern ist überaus flexibel. Ob to go oder Delivery oder klassisch am Tisch serviert.

REZEPT

SCHWABEN SCHMACKO

- 1 Homestyle Duroc Burger [150 g]
- 1 Laugen Burger Bun mit Röstzwiebeln
- 3 Scheiben Maultaschen
- 20 g Schmand mit Schnittlauch
- 15 g Filderkraut rot



AUFFALLEND LECKER!

Homestyle Duroc Burger

- Saftiges Pork mit fein nussiger Note
- 100% Duroc
- Handmade-Optik und -Textur



Laugen Burger Bun 4-4,5 INCH

- Typische Kruste, lockere Krume
- Vielseitig verwendbar
- Im Sandwichschnitt vorgeschnitten

WER AUF MAULTASCHEN STEHT, WIRD VOM SCHWABEN SCHMACKO BEGEISTERT SEIN. DER SCHWABISCHE KLASSIKER GEHT EINE UNWIDERSTEHLICHE LIAISON MIT SAFTIGEM PORC EIN. EIN MUSS; DIE NUSSIGE NOTE, DAZU RÖSTZWIEBELN UND SCHMAND. FÜR DEN AUFFALLEND ROTEN LOOK SORGT DAS FILDERKRAUT.

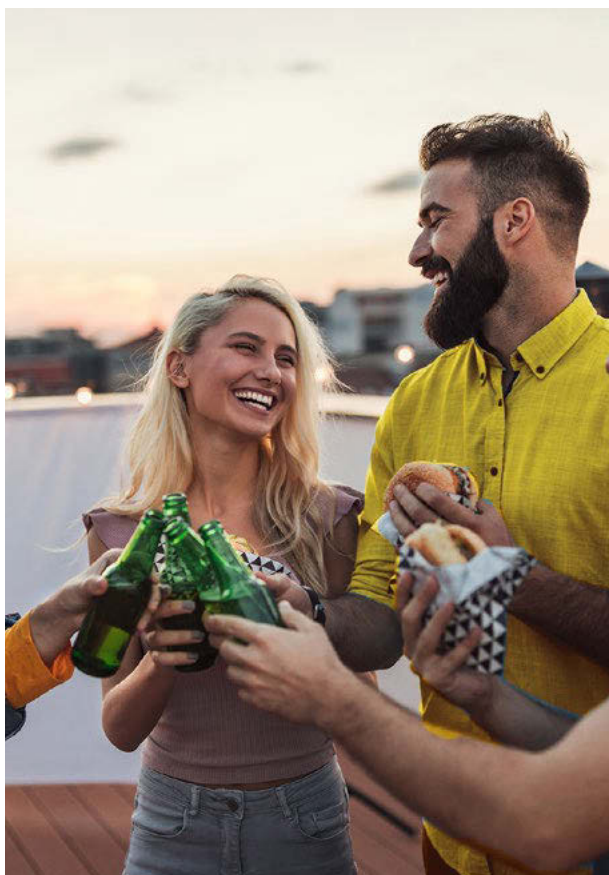
REGION HESSEN, RHEINLAND-PFALZ,
SAARLAND

BURGER MIT MUSIK ...

Grüne Soße und Handkäs – zwei kulinarische Originale, die in keinem Restaurant fehlen dürfen. Ob Stammgäste oder Touristen, die beiden Gerichte werden von allen nachgefragt. Wie wäre es mal mit ein bisschen Abwechslung? Die Grüne Soße nicht zu Kartoffeln, sondern im Burger servieren? Und den Handkäs nicht als Vorspeise, sondern als Hauptgericht? Nicht nur die Hessen werden den „Burger mit Musik“ lieben ...



NICHT NUR ZU KARTOFFELN GUT!



Premium Giant Burger Bun 6 INCH

- XXL-Handmade steinofenfrischer Duft
- Individuelle Optik, nicht in Form gebacken
- Im Sandwichschnitt vorgeschnitten



Homestyle Burger

- Sieht aus wie selbst gemacht
- 100% Rindfleisch
- Körnig, locker und saftig

REZEPT

MAIN GOURMET

- 1 Premium Giant Burger Bun
- 1 Homestyle Burger [250 g]
- 15 g Feldsalat
- 15 g Grüne Soße
- 15 g Rote Zwiebeln
- 2 dünne Scheiben Handkäs,
flambiert

MAIN GOURMET



CROSS-OVER VOM FEINSTEN GOES
HESSEN: HOMESTYLE BURGER MIT
GRÜNER SOSSE. DER BESONDERE
DREH: ES DARF GEZÜNDELT WERDEN.
DER HANDKÄS KOMMT FLAMBIERT
DAHER UND MISCHT SICH NOCH MIT
FELDSALAT UND ROTEN ZWIEBELN.



WEST WINNER

REZEPT

WEST WINNER

- 1 HITBURGER® Plus [125 g]
- 1 Brioche Burger Bun mit
gehackten Haferflocken
- 20 g Grünkohl gebraten
- 15 g Champignons & Buchenpilze
- 20 g Tomatensalsa
- 2-3 Scheiben Mettenden gebraten



LECKERE ZUTATEN: GRÜNKOHL & METTENDEN



GRÜNKOHL UND METTENDEN FEIERN ZUSAMMEN MIT TOMATENSALSA UND PILZEN – EIN GEWINN FÜR DIE GESCHMACKSKNOPSEN UND EIN LECKERES FEST FÜR DIE SINNE.



HITBURGER® Plus

- 40 % schnellere Zubereitung als ein Standard-Burger bei gleicher Dicke
- Spezielle Oberfläche für schnelle Zubereitung
- Unverwechselbare und beliebte HIT Plus Würznote



Brioche Burger Bun 4 INCH

- Attraktiver Glanz
- Leicht süßliche Note
- Bereits vorgeschnitten

**REGION NIEDERSACHSEN,
NORDRHEIN-WESTFALEN**

WEST SIDE IST BEST SIDE!

Der Westen war schon immer besonders. Besonders offen, besonders gastfreundlich, besonders gesellig. Hier leben Menschen aus allen Teilen der Welt. Und genauso abwechslungsreich ist auch die Küche – hier hat Vielfalt Tradition, hier probiert man gerne Neues aus. Da kommt der West Winner gerade richtig. Er kombiniert das Beste aus der Region und punktet in der To-go-Variante genauso wie im Delivery. Ein echter Gewinn für jedes Geschäft.

UND WIE GEHT'S JETZT WEITER?

UNKOMPLIZIERT! WIR ZEIGEN IHNEN IN WENIGEN EINFACHEN SCHRITTEN, WIE SIE DIE NEUEN BURGER AUF IHRE KARTE BEKOMMEN!

SCHRITT 1 PLANEN!

WAS GIBT ES BEI IHNEN SCHON? WAS MÖCHTEN SIE DARAUS MACHEN? WELCHES PATTY MÖCHTEN SIE ANBIETEN? AUF DIESER UND DER NÄCHSTEN SEITE ZEIGEN WIR IHNEN UNTERSCHIEDLICHE PRODUKTE AUS DEN KATEGORIEN PATTIES, BUNS UND FINGER-FOOD – NOCH VIEL MEHR FINDEN SIE ONLINE AUF UNSERER WEBSITE! SIE MÜSSEN SICH NUR NOCH ENTSCHEIDEN ...



SCHRITT 2 KAUFEN!

ENTSCHEIDUNG GETROFFEN? UNSERE ARTIKEL SIND IM GROSSHANDEL ERHÄLTlich. SIE BENÖTIGEN INFORMATIONEN ZUR VERFÜGBARKEIT? KONTAKTIEREN SIE UNS GERNE ÜBER DEN QR-CODE!



Red Oat

- Powerfood Rote Bete, trendstarke Oats
- 100 % vegan, einfach im Handling
- Kernig, kräftig, knallig

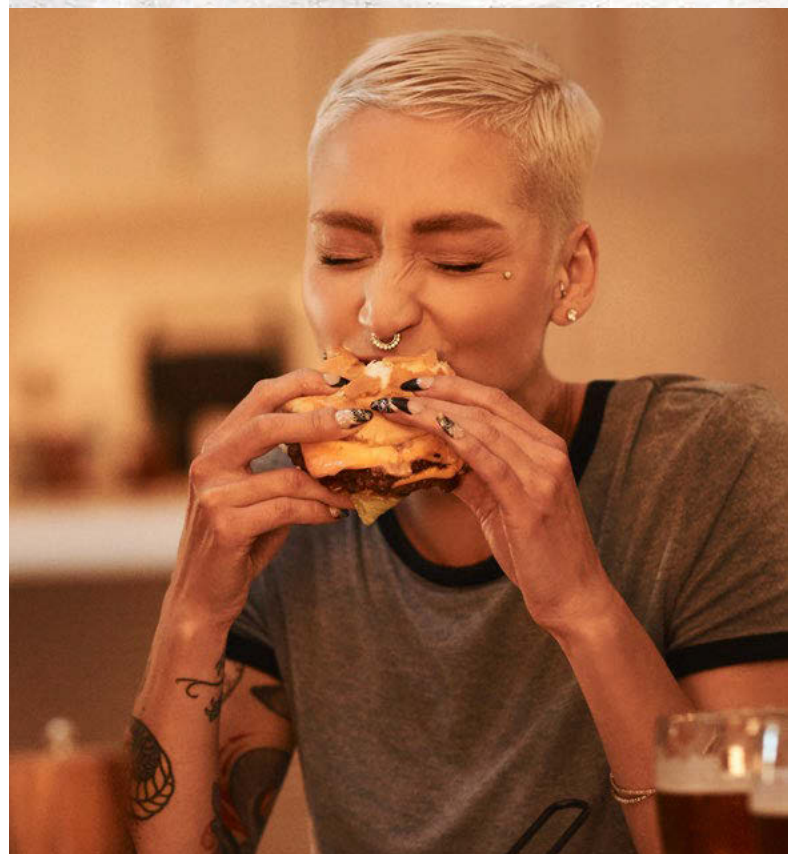
VEGAN, GEGART



Homestyle Burger

- Sieht aus wie selbst gemacht
- 100 % Rindfleisch
- Körnig, locker und saftig

RIND, ROH





Ranch Master® Hamburger

- Extrem vielseitig mit leichtem Handling
- Mit Gelinggarantie
- Einzigartige Ranch Master® Würzung

RIND, ROH



HITBURGER® Classic

- Extra körnige und grobe Struktur
- 100 % Rindfleisch
- Der Klassiker aus Amerika

RIND, ROH



Homestyle Duroc Burger

- Saftiges Pork mit fein nussiger Note
- 100 % Duroc
- Handmade-Optik und -Textur

SCHWEIN, ROH



HITBURGER® Plus

- 40 % schnellere Zubereitung als ein Standard-Burger bei gleicher Dicke
- Spezielle Oberfläche für schnelle Zubereitung
- Unverwechselbare und beliebte HIT Plus Würznote

RIND, ROH



PERFEKTE PATTIES



Ein Burger ist ein Burger ist ein Burger? Nicht ganz! Mit der Better-Burger-Bewegung machte er Karriere: raus aus der Ecke des leidenschaftslosen Fast Food! Hochwertige Qualität und ausgewählte Zutaten machen den Burger zu Everybody's Darling! Ob Beef, Pork, Chicken, Veggie oder Vegan – für jeden Geschmack gibt es das perfekte Patty.



HIER FINDEN SIE NOCH MEHR PATTIES:

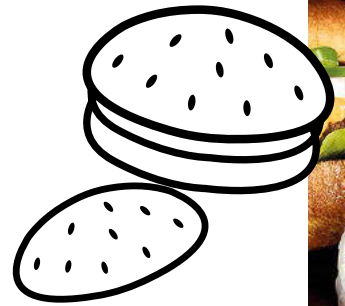


Brioche Burger Bun

- Attraktiver Glanz
- Leicht süßliche Note
- Bereits vorgeschnitten

VEGAN, 4 INCH [10 CM]

BESTE BUNS



70 % von dem, was der Gast vom Burger sieht, ist das Bun! Im Burger-Brötchen steckt also viel Potenzial, wenn es darum geht, die inneren Werte Ihrer Kreationen nach außen zu tragen!



HIER MEHR INFOS ZU DEN BUNS:



Homestyle Burger Bun

- Außen kross und innen superlocker
- Im Steinofen unregelmäßig aufgebrochen
- Im Sandwichschnitt vorgeschnitten

VEGAN, 5 INCH [12,7 CM]



Laugen Burger Bun

- Typische Kruste, lockere Krume
- Vielseitig verwendbar
- Im Sandwichschnitt vorgeschnitten

VEGAN, 4-4,5 INCH [10 CM]



Premium Giant Burger Bun

- XXL-Handmade steinofenfrischer Duft
- Individuelle Optik, nicht in Form gebacken
- Im Sandwichschnitt vorgeschnitten

VEGETARISCH, 6 INCH [15 CM]

SCHRITT 3 AB AUF DIE KARTE!

VON KÜSTEN-BEISSER BIS WEST WINNER: HOLEN SIE SICH DEN BURGER MIT DER PASSENDE IDEE DAZU DIREKT VON HIER AUF IHRE SPEISEKARTE.

DIE PASSENDE STORY UND DEN AUFMERKSAMKEITSSTARKEN NAMENSVORSCHLAG KÖNNEN SIE VON UNS ÜBERNEHMEN!



MACHEN SIE DOCH, WAS SIE WOLLEN!

Sie haben eigene Ideen? Sie möchten einen ganz anderen Burger kreieren? Dann los! Unser Sortiment umfasst so viele tolle Produkte und Lösungen, dass Sie Ihrer kulinarischen Fantasie freien Lauf lassen können.

LET'S GO: HIER GEHT'S ZUR AUSWAHL:



Crunchy Chik'n® Burger

- Aus reinen Hähnchenbrust-Filetstückchen
- Besonders crunchige Flakes-Panade
- 100 % gegart = 100 % Produktsicherheit

GEGART, GEWÜRZT



Beer Battered Onion Rings Thin Cut

- Topseller in Homemade-Optik
- Extra slim, hohe Stückzahl
- Knusprige Bierteighülle

VEGETARISCH



Cauli Wings

- Vegane Wings aus Blumenkohl
- Saftig, würzig, crispy
- Als Better Side Dish, zum Dippen und Sharen

VEGAN



Umami Master Burger

- 100 % pflanzlich: Pilz trifft Tomate
- Voller Umami-Taste
- Saftige, natürliche Textur

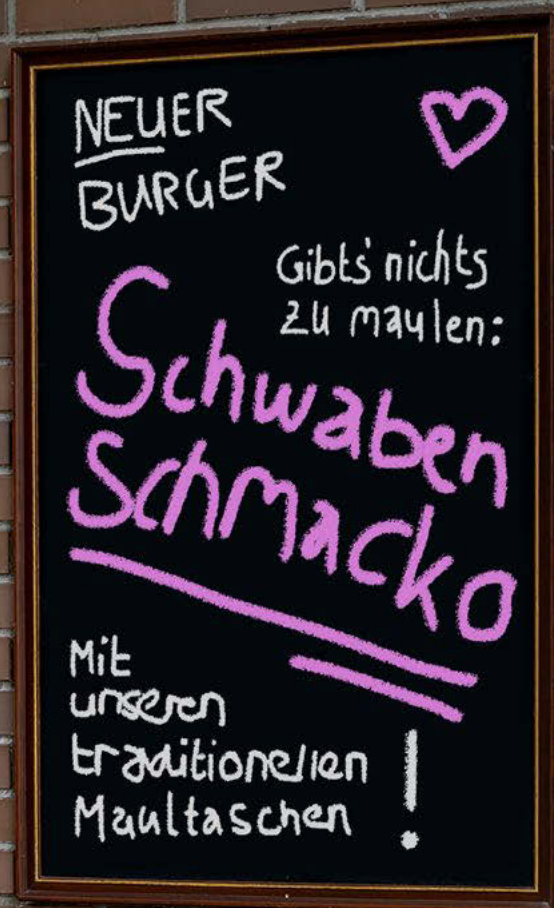
VEGAN, GEGART, GEWÜRZT

HIER GEHT'S WEITER MIT UNSEREN TIPPS ZUR KOMMUNIKATION



ZEIGEN SIE IHREN GÄSTEN ALTBEWÄHRTES NEU INTERPRETIERT!

IHR REGIONALER BURGER AUS DEN ZUTATEN
IHRER KÜCHE SOLLTE IN JEDEM FALL EIN
HINGUCKER SEIN – NICHT NUR OPTISCH,
SONDERN AUCH WERBETECHNISCH. DAS IST
KEINE ZAUBEREI! BEWERBEN SIE IHREN
BURGER AUF TAFELN, AUF KUNDENSTOPPERN,
IN IHRER SPEISEKARTE, MIT TISCH-
AUFSTELLERN UND AUF SOCIAL MEDIA.
ALSO, START FREI FÜR BURGERMANIA!



Hier Kontakt mit
uns aufnehmen:



SALOMON
FoodWorld

Impulse. Erfolg. Emotionen.

SALOMON FoodWorld* GmbH

Nordring 13 · D-63762 Großostheim-Ringheim
Tel +49 6026 506 200 · Fax +49 6026 506 233
Gastronomie Freecall Hotline 008000 7256666
salesoffice@salomon-foodworld.com

SALOMON-FOODWORLD.COM

A Vion Company



Druckprodukt mit finanziellem
Klimabeitrag
ClimatePartner.com/12360-2402-1003