

THE SOUL OF YOUR BURGER

*Frisch, verlockend, anders.
Wir machen Burger mit Seele!*

*Dank über 35-jähriger Erfahrung
und Leidenschaft kennen
wir die Wünsche Ihrer Kunden und
liefern individuell zugeschnittene
Konzepte. Mit unserer breiten
Angebotspalette können Sie jeden
schmackhaften Trend auskosten.
Denn wir lieben und leben Burger.
Jeden Tag!*



Impulse. Erfolg. Emotionen.



BEST BURGER FACTS

Burger- und Fast-Food-Historie

18..

Den Titel »Erfinder des Hamburgers« beanspruchen u. a. Charlie Negrin alias »Hamburger Charlie« (1885, Wisconsin), die Imbissbuden-Besitzer Menches Brothers (1885, New York), Oscar Bilby, Gründer der »Weber's Superior Root Beer Restaurants« (1891, Oklahoma) und der deutschstämmige Louis Lassen von »Louis' Lunch« (um 1900, Connecticut).

1904

Erster Ruhm auf der Weltausstellung in St. Louis: Der Texaner Fletcher Davis verkaufte den Hamburger als kleine Zwischenmahlzeit.

1921

Walter A. Anderson eröffnet mit seinem Partner Billy Ingram das erste »White Castle« – die älteste Hamburger-Kette. Seine legendären Rindfleisch-Hamburger briet Anderson auf einem Bett aus Zwiebeln und verkaufte sie für einen »Nickel«, also 5 Cent.

1940

Ein Gigant wird geboren: Richard und Maurice McDonald eröffnen ihr erstes Drive-in-Restaurant in San Bernardino, Kalifornien. So genannte Carhops bringen das Essen auf Rollschuhen direkt ans Auto.

1957

BURGER KING® führt den »Whopper« im Markt ein, das bedeutendste Markenprodukt des Unternehmens.

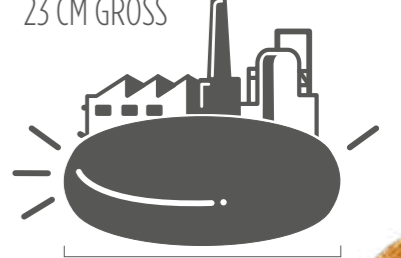
1969

Branchenneuling Wendy's eröffnet in Columbus, Ohio seine erste Filiale. Bereits sieben Jahre später gibt es schon die 500. Niederlassung.

2013

So genannte »Better-Burger-Konzepte« verstärken die Individualisierung und verbessern die Qualität vieler Burger-Angebote.

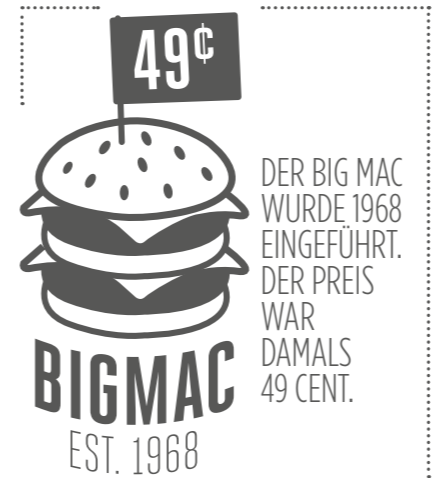
DER GRÖSSTE INDUSTRIELL HERGESTELLTE BURGER IST 23 CM GROSS



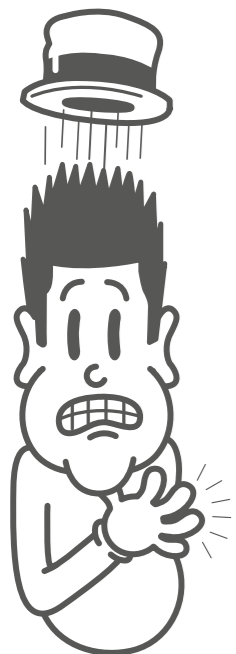
23 cm



GESCHÄTZTE 150 BURGER ISST EIN AMERIKANER DURCHSCHNITTLICH PRO JAHR. DAS SIND DREI BURGER PRO WOCHE.

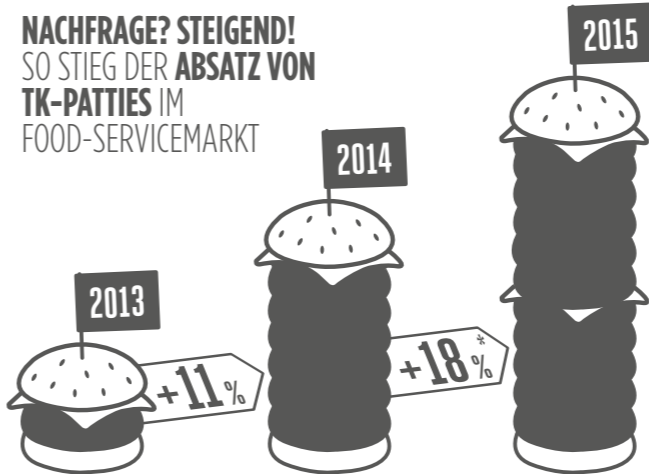
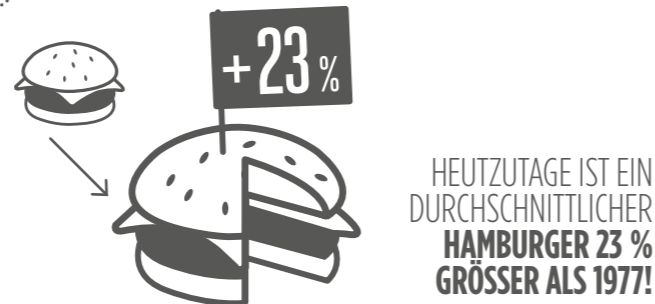


EIN BURGER ZUM »SATTE« PREIS WIRD IN LAS VEGAS AUS DEM HANDGEKNETETEN JAPANISCHEN RINDFLEISCH »KOBE« MIT TRÜFFEL UND GÄNSESTOPFLEBER SERVIERT. NOCH TEURER SOLL DER »DOUCHE«-BURGER MIT BLATTGOLD, KAVIAR UND CHAMPAGNER-SCHAUM FÜR SCHLAPPE 666 DOLLAR SEIN. WOHL BEKOMM'S!



KALORIEN-WELTREKORD

NICHT ALLE SPITZENZAHLEN SIND AUCH SPITZENLEISTUNGEN: DER WELTWEIT KALORIENREICHSTE BURGER IST IM GUINNESS-BUCH DER REKORDE VEREWIGT: SEINE 9.982 KALORIEN BRINGT DER 1,4 KILO SCHWERE »QUADRUPLE BYPASS BURGER« DES HEART ATTACK GRILL IN LAS VEGAS DURCH VIER RINDFLEISCH-PATTIES, 20 SCHEIBEN SPECK, ACHT SCHEIBEN KÄSE, IN SCHMALZ KARAMELLISIERTE ZWIEBELN UND DREI ESSLÖFFEL EXTRA-SCHMALZ ZUSAMMEN. FRAGWÜRDIG!

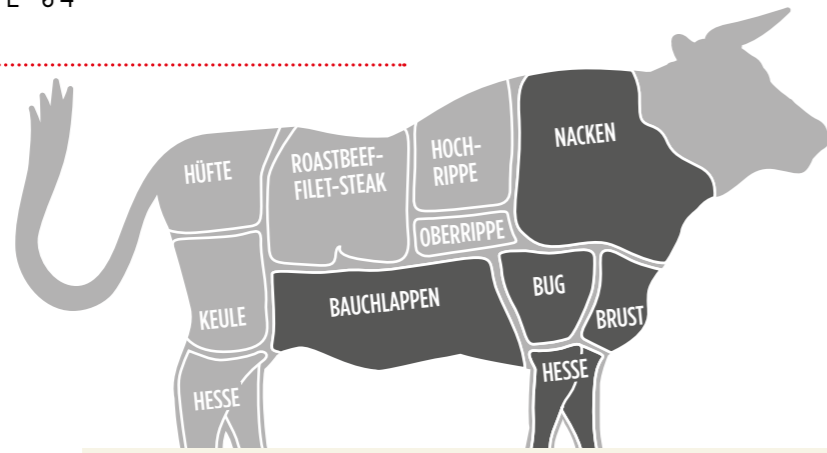


* Hochrechnung 2015.



HIERZULANDE DARF EIN HAMBURGER NUR AUS 100% REINEM RINDFLEISCH UND MAXIMAL SALZ UND GEWÜRZEN BESTEHEN!

DIESE TEILE VOM RIND KOMMEN IN EINEN GUTEN BURGER



EIN GUTER BURGER BRAUCHT ZWISCHEN 20% UND 25% FETT



REAL BURGER FACTS



HAMBURGER

»Hamburger« darf sich in Deutschland nur nennen (mal abgesehen von den Einwohnern der gleichnamigen Stadt), was einer **bestimmten Zusammensetzung** entspricht! Diese wird in den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches definiert: Das Patty eines Hamburgers, Beefburgers oder Cheeseburgers muss demnach aus **reinem Rindfleisch** bestehen und darf lediglich durch **Salz** und **Gewürze** ergänzt werden.

VS.

BURGER



Die Abkürzung »Burger« oder andere Bezeichnungen **unterliegen nicht der Hamburger-Definition.** Sie können also auch aus Fleisch anderer Tierarten und weiteren Zusätzen wie Semmelmehl, Zwiebeln und Ei gefertigt sein.

FÜR UNS IST DAS SELBSTVERSTÄNDLICH.



DIE LEGENDE VOM HAMBURGER

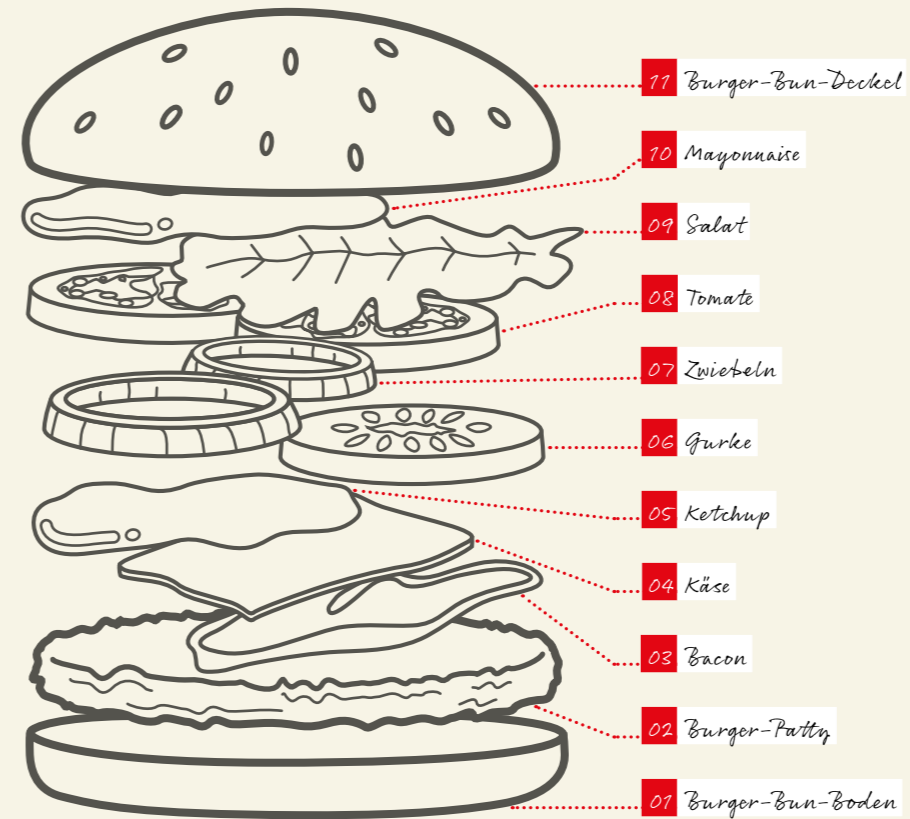
Wussten Sie, woher der Name Hamburger kommt?

Es ranken sich mindestens ebenso viele Herkunftsgeschichten wie potentielle Erfindernamen um den »Original Hamburger«. Unsere Lieblingsversion beginnt in Deutschland und endet in Amerika: Am Anfang war die Frikadelle. Sie wurde von Seeleuten und Auswanderern, die im Hamburger Hafen ihre Schiffe bestiegen, mit nach Amerika gebracht. Daher der Name. Jahre später kam das Mitbringsel in der Neuen Welt zu neuem Weltruhm: Bei der Weltausstellung 1904 in St. Louis soll ein gewisser Fletcher Davis ein Hacksteak zwischen zwei Scheiben Brot geklemmt und mit Senf, Gurke und Zwiebeln verfeinert haben. Unter dem Namen »Hamburger« verkaufte er seine kleine Stärkung an begeisterte Kunden.

GEFÄLLT IHNEN UNSERE HAMBURGER-STORY? ODER KENNEN SIE EINE ANDERE VARIANTE? JETZT AUF [FACEBOOK] POSTEN!

BUILD YOUR BURGER

DIE ULTIMATIVE HAMBURGER-BAUANLEITUNG: DENN STAPELN WILL GELERNT SEIN!



OHNE-PANNEN-GARANTIE SO GENIESST MAN BURGER MIT STIL!

Altes Take-away-Gesetz: Patty und unteres Bun gehören zusammen! Sie bilden die beste Basis für einen gelungenen Burger to go. Drängeln sich Käse, Sauce oder Salat dazwischen, kann das ganze Gebilde beim ersten Biss auseinanderrutschen! Erlaubte Ausnahme: Beim Verzehr am Tisch darf die Deko-Kunst des Kochs durchaus mal Vorrang haben - da gibt es ja schließlich Teller.



Ihr TK-Vorteil:

FRISCHER ALS FRISCH

Trendbewusste Gäste legen großen Wert auf Inszenierung und eine kreative Speisekarte! Diese Wünsche können Sie sowohl mit tiefgekühlten als auch mit frischen Produkten köstlich und raffiniert erfüllen. Für unsere TK-Patties sprechen folgende Vorteile:

- 1 HYGIENISCHE SICHERHEIT**
SIE MÜSSEN KEIN FRISCHES HACKFLEISCH VERARBEITEN
- 2 MAXIMALE ZEITERSPARNIS**
KEIN AUFWÄNDIGES WIEGEN, WÜRZEN UND FORMEN
- 3 IMMER DIE RICHTIGE MENGE**
KALKULATIONSSICHERHEIT – NIE MEHR RESTE UND WARENVERLUSTE
- 4 HÖCHSTER CONVENIENCEGRAD**
IMMER VERFÜGBAR, AUCH IN KLEINEN EINZELPORTIONEN
- 5 ALLES ANDERE ALS STANDARD**
UNENDLICHE VIELZAHL AN INDIVIDUELLEN GRÖSSEN UND REZEPTUREN
- 6 FRISCHER GEHT'S NICHT**
WIR FORMEN UNSERE PATTIES DIREKT AM FLEISCHWOLF UND FRIEREN SIE BEI -35 GRAD EIN. FRISCHER BEKOMMEN SIE KEIN HACKFLEISCH IN IHRE KÜCHE.

**FRISCH
VS. TK**

SALOMON FoodWorld® FACTS

Kurzgeschichte

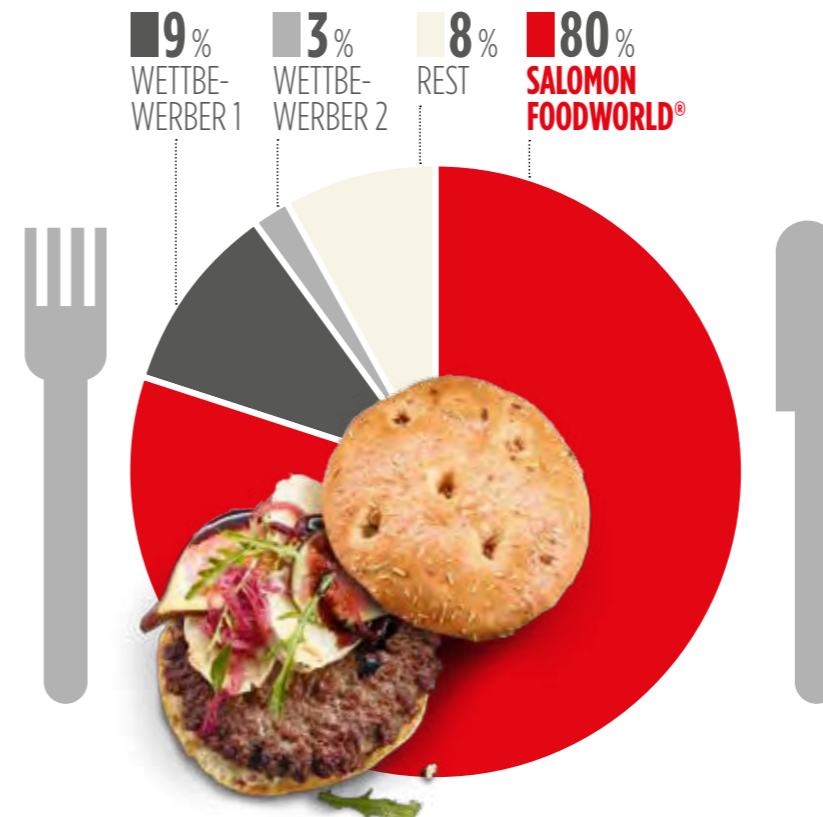
Vor über 35 Jahren verkauften wir unser erstes Patty an begeisterte Kunden. **Der Beginn einer leidenschaftlichen Burger-Liebe!**

1990	2000	2006	2012
HITBURGER® Classic: erster Burger im Real-American-Style	GIANT Burger: größter industriell hergestellter Burger	Quick & Easy Burger: erster bereits gegarter Burger	Homestyle Burger: erster Burger in Handmade-Optik

CA. **5** MILLIARDEN SALOMON FOODWORLD®-BURGER WURDEN SEITDEM GEGESSEN

KNACKIGE FAKTEN

IM BEREICH »RINDFLEISCH- UND GEFLÜGEL-BURGER« SIND WIR MIT ÜBER 80% MARKTFÜHRER.



Quelle: GV-Panel 2014, Basis: Volumen ohne Eigenmarken

IHR NUTZEN? UNSERE VIelfALT!

Profitieren Sie von uns als Marktführer: Wir lassen Sie gerne an unserem Know-how teilhaben und bieten Ihnen das konkurrenzlos größte Burger-Portfolio auf dem Markt.

IHR GEWINN? QUALITÄT UND SICHERHEIT!

Verlassen Sie sich auf unseren verantwortungsvollen Umgang mit dem kostbaren Rohstoff Lebensmittel. Unsere höchsten Qualitätsstandards und unabhängigen Zertifizierungen geben Ihnen Sicherheit:

- ISO-Zertifikat (9001:2008)
- IFS Food Version 6, höheres Niveau



Impulse. Erfolg. Emotionen.

PATTIES

1 + 5 BUNS
KOMMA



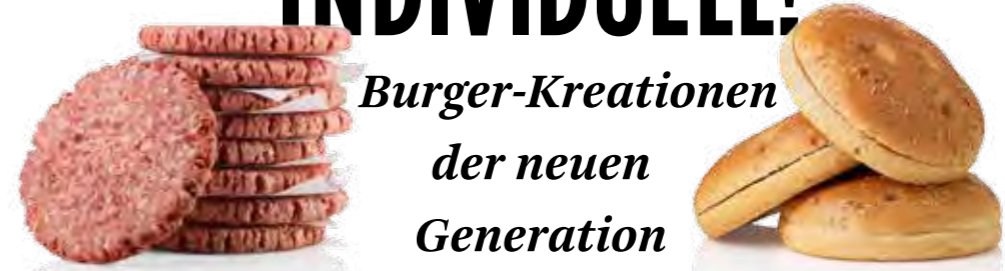
👉 EINE VON 1 500 000
KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN

SAUCEN

TOPPINGS

M T O

MÖGLICHKEITEN:
SCHICHT FÜR SCHICHT -
INDIVIDUELL!



*Burger-Kreationen
der neuen
Generation*

Wir bieten mehr als nur Produkte: In unserer Burger-Welt dreht sich alles um qualitativ hochwertige Patties und Buns, Toppings und Saucen, Konzepte und Rezepte - so vielfältig und individuell wie Ihre Kundschaft. Wir leben für die Burger der neuen Generation! Taste it! Zum Beispiel unseren



HITBURGER® Plus mit Focaccia Burger Bun und Grillgemüse oder den GIANT Burger mit GIANT Bun, Pickled Jalapeños Nacho Slices, Nachos »Lemon Spice« und Chunky Salsa. Mixen Sie ganz nach Gusto!

SALOMON FoodWorld® liefert Ihnen die Seele für Ihren Burger.

DAS KÖNNEN SIE **DREHEN**



UND **WENDEN,** WIE SIE WOLLEN!

Für Ihren Erfolg:
DAS GRÖSSTE BURGER-SORTIMENT IM MARKT

Einfach & effizient



RANCH MASTER® GIGABURGER



RANCH MASTER® HAMBURGER

AUCH ALS RANCH MASTER® HAMBURGER HALAL ERHÄLTLICH



QUICK & EASY BURGER

Flexibel & universell



HITBURGER® CLASSIC



HITBURGER® PLUS



GIANT BURGER



CRUNCHY CHIK'N® BURGER



CHIK'N® BURGER DELUXE



SUNNY VEGGIE BURGER®

Exklusiv & individuell



HOMESTYLE BURGER



HOMESTYLE ANGUS BURGER



STEAK BURGER



GOURMET BURGER

DAS HERZSTÜCK DES BURGERS

IST MEHR ALS NUR FLEISCH!

→ UNSER SORTIMENT -
MIT LEIDENSCHAFT
UND LIEBE

Burger - der ewige Trendsetter
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: raus aus der Ecke
des leidenschaftslosen Fast Food!
Hochwertige Fleischqualität,
auserwählte Zutaten und coole
neue Gastro-Konzepte machen
den Burger zum neuen **Liebling**
von Foodies, Gutessern und
Szenegängern.

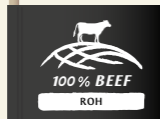
→ WIR VON SALOMON FOODWORLD®
FREUEN UNS ÜBER DIESE
ENTWICKLUNG, DENN ...

— **PRODUKTSICHERHEIT UND
QUALITÄT SIND UNS EBENSO
WICHTIG WIE EINFALLS-
REICHE KONZEPTE.**
— **UNSERE HAMBURGER-PATTIES
SIND AUS REINEM RIND-
FLEISCH BESTER GÜTE.**
— **MIT UNSEREN ANGUS- UND
STYRIA®-PATTIES STELLEN
WIR AUCH ANSPRUCHSVOLLSTE
GENIESSER ZUFRIEDEN.**

**MIT UNSEREM SORTIMENT SIND
SIE ALLZEIT TRENSICHER!**

AUF EINEN BLICK:

→ Dieses Symbol informiert
Sie auf den Folgeseiten
über das verwendete Fleisch
unserer Patties und darüber,
ob sie roh oder gegart sind.



→ 150g | 200g

Diese Gramm-Angaben zeigen Ihnen, in
welchen Portionsgrößen unsere Patties
erhältlich sind.

EXKLUSIV & INDIVIDUELL

HAMBURGER-PATTIES AUF PREMIUM-NIVEAU – FÜR DEN UNVERFÄLSCHTEN FLEISCHGENUSS!



ANGUS-RIND - VON NATUR AUS GUT

Ruhig und gutmütig ist das schwarze und braune Angus-Rind. Sein Name ist einer schottischen Grafschaft entlehnt, doch kennt man es aus Irland: Im milden Klima der Grünen Insel weiden die Tiere bis zu 300 Tage im Jahr. Das feinfasrige Fleisch des vitalen und nachhaltig gezüchteten Rinds ist deshalb besonders zart, saftig und schmackhaft. Ideal für unsere natürlich-lockeren Homestyle Angus Burger Patties.



Tipp für das perfekte Patty

- **HEISSKALT** BURGER-PATTIES IMMER DIREKT TIEFGEFROREN ZUBEREITEN.
- **RANDERSCHENUNG** DAS PATTY WENDEN, WENN DER RAND NICHT MEHR ROH IST.
- **DREHMOMENT** BEIM BRATEN DAS PATTY IMMER NUR EINMAL UMDREHEN.



Homestyle Angus Burger

Unvergleichlicher Fleischgenuss wie selbst gemacht! Aus zertifiziertem ANGUS BEEF. Mit seinem extra lockeren Biss und der handwerklichen Optik ist unser Newcomer ein Muss für alle Burger-Fans! Roh, ungewürzt.

- 100 % Rindfleisch aus Irland
- Sieht aus wie selbstgemacht
- Körnig, locker und saftig

NEU!

200g



Homestyle Burger

Purer Fleischgenuss - in Top-Qualität. Unverwechselbar durch seinen handwerklichen Charakter und den besonders lockeren Biss. Für Liebhaber des Rustikalen! Roh, ungewürzt.

- Sieht aus wie selbstgemacht
- 100 % Beef
- Körnig, locker und saftig

150g

200g

250g

EXKLUSIV & INDIVIDUELL

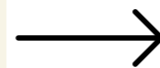
LECKERBISSEN DER
EXTRAKLASSE –
MIT AUSGEWÄHLTEN
BESONDERHEITEN
VOM RIND!



**STYRIA BEEF® – DAS
FLEISCH DER STEIRISCHEN
ALPENRINDER**

Styria Beef® ist die Premium-Rindfleischmarke der steirischen Bauern. In artgerechter Haltung auf den saftigen, kräuterreichen steirischen Weiden und

Almen wachsen die Tiere im Familienverband auf und erhalten die Milch von den Muttertieren. Das Futter stammt aus der eigenen Landwirtschaft, Gentechnik ist tabu. Durch die gesunde Fütterung, die natürliche, tierfreundliche Haltung und das langsame Wachstum ist Styria Beef® besonders zart und geschmacksintensiv. Mehr noch: Durch dieses ambitionierte Nachhaltigkeitsprogramm weiden die Tiere nun wieder auf Almen, die zu verwehrt drohten, finden ideale Lebensbedingungen vor und leisten »ganz nebenbei« einen wertvollen Beitrag zum Erhalt einer einzigartigen Kulturlandschaft.



Tipp für Schlemmer

GARKUNST RINDFLEISCH
HÖCHSTER GÜTE – WIE DIESES –
GENIEßEN FEINSCHMECKER
GERNE MEDIUM GEBRATEN.



Gourmet Burger

Klassegenuss mit gutem Gewissen! Saftig aromatisches Naturrindfleisch aus der Steiermark – garantiert nachhaltig und biologisch durch Styria-Beef®-Zertifizierung. Ein exzellenter Geheimtipp für anspruchsvolle Feinschmecker! Roh, ungewürzt.

- Bestes **LIMOUSIN-RINDFLEISCH** mit Styria-Beef®-Zertifizierung
- Zart und saftig im Geschmack
- Für wahre Kenner: Patty medium servieren

160g



Steak Burger

Pure Gaumenfreude für echte Steak-Master: das Patty mit den Premium-Beef-Stücken! Extra saftig, extra fein. Roh, ungewürzt.

- Mit Premium-Beef-Stücken
- Das Steak unter den Hamburgern
- Feiner, saftiger Biss

180g

226g

FLEXIBEL & UNIVERSELL

ERLESENE BURGER IN
VERLOCKENDER VIelfALT -
WEIL KLASSE
VIELE GESICHTER HAT!



HITBURGER® Classic

Ein Klassiker für die American-Style-Gastronomie! Bestes, stückiges Rindfleisch - vergleichbar mit einem haschierten Steak. HITBURGER® Classic: für Freunde deftiger Burger-Tradition! Roh, ungewürzt.

- Extra körnige und grobe Struktur
- Purer Beef-Genuss
- Der Klassiker aus Amerika

180g

226g



HITBURGER® Plus

Unser Bestseller! Mit seiner unverkennbaren Waffeloptik und der unwiderstehlichen »Hot«-Würzung ist der HITBURGER® Plus ein echter Kassenschlager. Roh, gewürzt.

- Einzigartige Waffeloptik
- Schnelle Zubereitung
- Pikante »HOT«-Würznote

50g

62,5g

70g

80g

90g

100g

125g

180g



GIANT Burger

Das ist »EATertainment« pur! Gerade in der Szene-Gastronomie sorgt der größte industriell hergestellte Hamburger der Welt für großes Hallo. Doch auch mit seiner besonderen Beef-Note überzeugt das mild gewürzte, supersaftige Spitzenprodukt. Roh, gewürzt.

- Gute Brateigenschaft und lange Standzeit
- Größter industriell hergestellter Hamburger
- Raffinierte GIANT-Würzmischung

180g

226g

339g

FLEXIBEL & UNIVERSELL

**DIE NEUEN LIEBLINGSBURGER –
VEGGIE UND GEFLÜGEL IM TREND!**



Crunchy Chik'n® Burger

Knusprige Delikatesse: pikant würziger Burger aus 100% Hähnchenbrustfiletstücken, umhüllt von knackiger Flakes-Panade. Gegart, paniert.

- Aus reinen Hähnchenbrustfiletstückchen
- Besonders knusprig durch crunchy Flakes-Panade
- 100% gegart = 100% Produktsicherheit

90g

135g



Tipp für den »Knack!«

KROSS-OVER DER CRUNCHY CHIK'N® BURGER LÄSST'S BESONDERS GERNE IN DER FRITTEUSE KRACHEN – DA WIRD ER GOLDBRAUN UND KROSS



Chik'n® Burger Deluxe

Darauf fliegen Geflügel-Fans: 100% saftig-zartes, pures Hähnchenbrustfleisch. Ob als Burger-Patty, Schnitzel oder Highlight für den Salat. Gegart.

- Chik'n® pur, ohne Panade
- 100% saftig-zartes Hähnchenbrustfleisch
- 100% gegart = 100% Produktsicherheit

92g



SUNNY VEGGIE BURGER®

Die attraktive Alternative! Fleischloser Hochgenuss aus knackigem, sonnengereiftem Gemüse. Lecker, leicht, gesundheitsbewusst und ohne tierische Zutaten. Vorgebacken.

- Stückiges und sonnengereiftes Gemüse
- Ideal für Vegetarier und Veganer
- Feine Meerrettich-Note

130g


JETZT VEGAN!

EINFACH & EFFIZIENT

BEWÄHRTE BESTSELLER MIT
GELINGGARANTIE -
HEISS GELIEBT VON ALLEN
SNACK-FANS!



Ranch Master® Gigaburger

Pimp up your Ranch Master® - vom Hamburger zum Gigaburger! Mit einem deutlich größeren Durchmesser, aber der gleichen beliebten Würzung schmeckt dieser Gigant doppelt gut. Roh, gewürzt.

- Der beliebte Allrounder in groß
- Gute Warmhaltung und Standzeit
- Groß und top im Preis

180g | 227g | 332g



Auch mit Bun:

DEN QUICK & EASY BURGER GIBT ES ALS SOLO-PATTY MIT 60, 100 UND 140 G ODER IN 4 PRAKTISCHEN KITS:

- | | | | | |
|-----|--|---|--|---|
| 12x | | + | | LAUGEN BUN UND Q&E BURGER 60G ODER 100G |
| 12x | | + | | BASIC BUN UND Q&E BURGER 60G ODER 100G |

EXPRESS-LIEFERUNG ERGÄNZEN SIE DAS KIT EINFACH MIT SAURER GURKE UND KETCHUP UND ERWÄRMEN SIE ES IM **SNACK BAG** FÜR 2 MINUTEN IN DER MIKROWELLE. FERTIG IST IHR »SOFORT-BURGER«!



Ranch Master® Hamburger

Der ideale Allrounder für den Take-away-Bereich: beliebt bei allen Snack-Fans! In acht verschiedenen Gewichtseinheiten ist er maßgeschneidert für die Imbiss-Gastronomie. Roh, gewürzt.

- Allround-Genie mit leichtem Handling
- Mit Gelinggarantie
- Der ideale Burger für die Imbiss-Gastronomie

AUCH ALS 100 G HALAL!

45g | 62,5g | 83,5g | 90g | 100g | 125g | 150g | 180g



Quick & Easy Burger

Schneller ist kein Hunger gestillt: Bereits von uns gegart und lecker gewürzt, ist der Q&E Burger superschnell servierfertig. Die Rakete unter den Burgern! Schneller geht's nur mit unseren neuen Q&E Kits mit Patty und Bun! Gegart, gewürzt.

- Gegerter Burger = 100% Produktsicherheit
- Besonders schnelle und einfache Zubereitung
- Mit pikanter Grillnote

NEU!

60g | 100g | 140g

DAS GEWISSE ETWAS

MACHT DEN BURGER ZU IHRER KREATION!

→ UNSERE EXTRAS -
FÜR DIE INDIVIDUELLE
CHARAKTER-KÜCHE

Geschmackssinfonie nach eigener Komposition

Ein Burger ist ein Burger ist ein Burger? Nicht ganz! Der neue **Burger-Hype** hat eine Welle der **Produkt-Individualisierung** mit sich gebracht, die den Wettbewerb beschwingt. Erfrischende Andersartigkeit verleiht unserem geliebten Allrounder nun eine immer neue Persönlichkeit: **Handmade-Optik, überraschende Zutaten, kreative Kombinationen**, die die **individualisierten Bedürfnisse der Kunden** erfüllen.

→ MIT UNSEREN **1,5 MILLIONEN KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN** KÖNNEN SIE VIELEN GÄSTEN **PERSÖNLICHE WÜNSCHE ERFÜLLEN:**

- SALOMON FOODWORLD® HOMESTYLE BURGER SEHEN AUS WIE SELBSTGEMACHT.
- VERSCHIEDENE BUNS BILDEN DEN RAHMEN FÜR SPANNENDE GESCHMACKSVARIANTEN.
- KÖSTLICHE TOPPINGS, SAUCEN UND REZEPTUREN INSPIRIEREN ZU IDEENREICHEN KOMPOSITIONEN, VON RUSTIKAL BIS EXOTISCH.

DRUM UND DRAN

FÜR DEN GANZ BESONDEREN SCHLIFF

MIT UNSEREN EXTRAS
BEREITEN SIE GAUMEN UND
AUGEN EINEN SCHMAUS



Focaccia Burger Bun

Verleihen Sie Ihren Kreationen mediterrane Würze: Mit getrockneten Tomaten, italienischem Olivenöl, Meersalz und aufgestreutem, feinem Rosmarin weckt dieses authentisch aussehende Burger-Brötchen den Appetit auf das Besondere.

- Typische Oberfläche mit Rosmarin
- Mit italienischem Olivenöl
- Mit getrockneten Tomaten und Meersalz

NEU!

4,5 Inch

Brioche Burger Bun

Versetzen Sie Ihre Gäste in Staunen und differenzieren Sie sich von Ihren Mitbewerbern: die süßliche Note, der verlockende Glanz – ein unvergleichlich anderes Burger-Erlebnis. Sie fragen sich, ob das zu würzigen Burgern passt? Und wie! In den USA längst ein Kassenschlager.

- Attraktiver Glanz
- Sehr weiche Konsistenz
- Leichte Vanille- und Butternote

NEU!

4 Inch

The Real Burger Sauce

Krönen Sie Ihre Burger mit der cremigen SALOMON FoodWorld® Burger Sauce. Ihre feine Würze und die fruchtige Frische der kleinen Gurkenstückchen geben der Sauce ihre unwiderstehliche Note.

- Vielseitig verwendbar
- Mit Gurkenstückchen

NEU!

2L Gallone



GIANT Bun

Einfach das Größte: das XL-Hamburger-Brötchen mit Sesam – für alle GIANT- und Gigaburger-Größen.

- Besonders softer und luftiger Teig
- Ohne Zusatzstoffe
- Typisch amerikanisch

6 Inch



Pickled Jalapeños Nacho Slices

Das Original aus Mexiko: eingelegte, geschnittene Chilischoten. Saftig-bissfest, medium hot. Schenken Ihrem Burger Temperament!

- Saftig und bissfest
- Vorgeschnitten
- Medium hot

2,8 kg



Cheddar Mozzarella Mix

Fifty-fifty: Cheddar und Mozzarella ergeben die ideale Mischung zum Füllen und Überbacken von Wraps, Soft-Tacos, Taco-Shells, Nacho, Pizza, Burger und Gemüse. Eine der wichtigsten Geschmacks-komponenten – praktisch zum Streuen! Lose rollend gefrosten.

- 50% Cheddar, 50% Mozzarella
- Nach Bedarf zu entnehmen – frei rollend

1 kg



Grillgemüse »Mediterranean«

Vom Antipasti-Teller stibitzt: typisch mediterranes Grillgemüse mit roter und gelber Paprika, Zucchini, Auberginen, Tomaten und Zwiebeln. Besonders aromatisch und mit charakteristischem Biss. Perfetto!

- Mix aus 5 mediterranen Gemüsesorten
- Nach Bedarf zu entnehmen – frei rollend

1kg



Redpeppjam®

Süß, pikant, fruchtig, frisch: das ideale Topping für Burger mit der besonderen Note! Kleine rote Paprikastückchen verleihen der feinen Köstlichkeit eine appetitliche Handmade-Optik.

- Süßpikant
- Wenig Stückigkeit
- Pumpfähig

2L Gallone

SAUCEN, DIPS & CO.
MEHR DAVON FINDEN
SIE IN UNSERER
GESAMTÜBERSICHT
→ AUF S.42

DAS KONZEPT

SCHMECKT MAN AM REZEPT!



UNSER SACHVERSTAND -
FÜR IHRE GANZ
SPEZIELLEN BEDÜRFNISSE



Die Herzenswünsche Ihrer Kunden sind auch unsere!

Konzept und Rezept müssen sich ergänzen! Doch wir wissen: Das ist gerade für kleinere Unternehmen leichter gesagt als getan. Deshalb unterstützen wir Sie in Ihrem **Konzeptgedanken** nicht nur mit **passenden Rezepturen, Patties und Buns**. Sie profitieren auch von unserem **Know-how** im **Service-Support** und **Channel Marketing** - wir helfen Ihnen, Ihre **Strategien an den Bedürfnissen Ihrer Kunden auszurichten**. Denn die kennen wir dank unserer Erfahrung besonders gut!

Check-in FÜR INNOVATIVE BURGERKONZEPTE

FÜR ALLE VERZEHRSSITUATIONEN IM HOTEL

Flexibilität rund um die Uhr! Hotelküchen müssen eine Vielzahl von Ansprüchen zu unterschiedlichsten Anlässen erfüllen: vom hauseigenen Restaurant über die Bar, den Roomservice und die Mitarbeiterverpflegung bis hin zu großen Events. Dabei rechnet man künftig mit 5,4% Mehrausgaben der Hotelgäste im Bereich Speisen. Eine echte Herausforderung an das organisatorische und kulinarische Geschick des Hotelkochs! Profitieren Sie vom aktuellen Food-Trend: Burger ist das neue Must-have! Mit unseren 1,5 Mio. Kreationsmöglichkeiten haben Sie immer das passende Angebot parat – auch für den gehobenen Anspruch.



Einladung für Ihren Gast

Mit kleinen, attraktiven Post-it-Botschaften auf dem Zimmer machen Sie Ihren Gästen das Burger-Angebot des Hauses schmackhaft. Kleiner Aufwand – mehr Umsatz!



REZEPTIDEE FÜR IHR À-LA-CARTE-ANGEBOT

SURF & TURF BURGER [ANGABE]
..... IN EURO

1.	100g	Ciabatta	0,41
2.	160g	Gourmet Burger	1,88
3.	8g	Wildkräutersalat	0,11
4.	60g	Avocadospalten	0,40
5.	40g	Lobsterschwanz	4,83
6.	10g	Cheddar Cheese Hollandaise	0,12
Wareneinsatz			7,75
Verkaufsvorschlag			28,80
GEWINNSPANNE			21,05



Veredelung

Für den À-la-carte-Bereich empfehlen wir, Elemente aus dem »Fine Dining« mit unseren Burger-Ideen zu verschmelzen. So präsentieren Sie Ihr Haus als innovativ und kreativ und generieren gleichzeitig mehr Ausgaben vonseiten Ihrer Gäste.



**DIES KÖNNTE IHNEN
AUCH SCHMECKEN**

- STEAK BURGER
- HOMESTYLE BURGER

AD HOC



Gaumenkitzel to go: **SCHNELL & LECKER – GANZ EINFACH**

TANKSTELLE || FREIZEITGASTRONOMIE || BÄCKEREI

Im Stehen, im Gehen, im Auto, im Park – rund um die Uhr. Zum Essen braucht man heutzutage nicht mehr unbedingt einen gedeckten Tisch! Durch die steigende Mobilität und Flexibilität gewinnt Snacking immer mehr an Bedeutung. Damit keine Langeweile aufkommt, muss das Angebot stetig verbessert werden. Neue Ideen sind immer gefragt! Was gibt es da Besseres, als das aktuelle Megathema »Burger« in das Programm aufzunehmen. Unser Burger-Portfolio hält dafür unzählige Möglichkeiten bereit – auch mit wenig Personal und Equipment!



Einladung für Ihren Gast

Nutzen Sie Ihre Kundenkontaktpunkte zur besseren Vermarktung: Mit speziell auf Sie zugeschnittenen Ideen helfen wir Ihnen, die Aufmerksamkeit auf Ihr Burger-Angebot zu lenken und so den Absatz zu steigern.



REZEPTIDEE FÜR IHR SNACKANGEBOT

FRESH & CRUNCHY BAGEL [ANGABE]
..... IN EURO

1.	75g	Sesambagel [1 Stück]	0,55
2.	20g	Frischkäse	0,10
3.	10g	Möhrenstreifen	0,01
4.	15g	Grüner Apfel	0,04
5.	135g	Crunchy Chik'n® Burger	1,06
Wareneinsatz			1,76
Verkaufsvorschlag			4,95
GEWINNSPANNE			3,19



Feines aus dem Stegreif

Die größte Herausforderung ist es, trotz wenig Personal und Equipment eine kleine, aber feine Auswahl anzubieten. Unsere gegarten Burger-Patties sind ein perfekter Baustein dafür: Egal ob Chik'n® oder Beef – ihr schnelles, einfaches Handling und die hundertprozentige Produktsicherheit sind Ihr Vorteil! Und unsere vielfältigen Rezeptideen sorgen für willkommene Abwechslung ...



**DIES KÖNNTE IHNEN
AUCH SCHMECKEN**

- RANCH MASTER® HAMBURGER
- QUICK & EASY BURGER



Attraktiv & aktiv:
**TRENDS ERKENNEN
UND UMSETZEN**

BETRIEBSRESTAURANT || KIOSK/CAFETERIA || CATERING

Die Herausforderung steigt! Durch die vielen externen Alternativen wie Imbisse und Restaurants ist es heute nicht mehr so einfach, Gäste im Betriebsrestaurant zu halten. Der allgemeine Burger-Boom kommt auch in Kantinen an: Burger belegen Rang 4 der beliebtesten Gerichte in der Gemeinschaftsverpflegung. Tendenz steigend! Nutzen Sie die riesige Chance, Stammgäste zu überraschen und neue Gäste zu gewinnen. Kein Problem – auch bei einer großen Anzahl von Essen. Wir unterstützen Sie auch gerne in der Kundenkommunikation – damit sich herumspricht, was bei Ihnen geboten wird!



**Einladung für
Ihren Gast**

Schütteln Sie den alten »Kantinen-Stempel« ab: Mit Frontcooking-Events und Burger-Themeninseln überzeugen Sie Ihre Gäste und sorgen für eine anregende und gleichzeitig sinnlich-entspannte Lunch-Atmosphäre.



REZEPTIDEE FÜR IHRE INSZENIERUNG

ITALIAN BURGER [ANGABE]
IN EURO

1.	125g	GIANT Bun [1 Stück]	0,42
2.	140g	Quick & Easy Burger [1 Stück]	1,09
3.	60g	Tomaten [5 Scheiben]	0,06
4.	10g	Rucola	0,08
5.	20g	Frittierte Zwiebeln	0,03
6.	20g	Cocktailsauce	0,11
		Wareneinsatz	1,79
		Verkaufsvorschlag	3,95
		GEWINNSPANNE	2,16



Nur 4 Minuten

Mit unserem neuen, gegarten Quick & Easy Burger 140g meistern Sie auch Stoßzeiten perfekt: einfach für 4 Minuten in den Kombidämpfer geben – fertig!



Tipp für das perfekte Patty

AM BEISPIEL HOMESTYLE BURGER 200 GRAMM
PATTIES AUF GUT VORGEHEIZTER BRATPLATTE AUF JEDER SEITE BEI 185°C CA. 3 MINUTEN ANBRATEN. DANACH KÜHL STELLEN [+4°C]. NACH SECHS STUNDEN DIE GEKÜHLTEN PATTIES IM KOMBI-DÄMPFER BEI 120°C [TROCKENE HITZE] SIEBEN MINUTEN LANG REGENERIEREN. AB JETZT HALTEN SICH DIE PATTIES DARIN ETWA EINE HALBE STUNDE LANG WARM, OHNE IHREN BISS ZU VERLIEREN.





Staunen inklusive:
**DIE SENSATION
KOMMT AUF
DEM TELLER**

ERLEBNISGASTRONOMIE

Erlebnis und Genuss – das sind die zwei Besonderheiten, um die sich die Szene-, Event- und Systemgastronomie drehen. Der Anspruch an kreative Rezepturen und spannende Inszenierungen ist unvergleichlich groß. Der Standard-Burger genügt heutzutage nicht mehr, um sich abzugrenzen, denn 10 von 15 Erlebnisgastronomen bieten Burger an. Doch der kultige Burger bietet die perfekte Ausgangsbasis, um mit wenigen Zutaten eine überraschende Bandbreite von süß über fruchtig bis feurig und scharf anzubieten. Lassen Sie sich von unseren Ideen inspirieren – individueller geht's nicht!



**Einladung für
Ihren Gast**

Mit großen und kleinen Inszenierungen schaffen Sie eine persönliche Bindung zu Ihren Gästen und den Wunsch, immer wiederzukommen. Materialien für Gewinnspiel- und Treueaktionen bekommen Sie bei uns!



REZEPTIDEE FÜR IHREN BURGERTREND

AUF MESSERS SCHNEIDE		[ANGABE] IN EURO
1.	Brioche Burger Bun [1 Stück]	0,37
2.	150g Homestyle Burger	1,24
3.	15g Salat	0,08
4.	12g Rote Tomaten [1 Scheibe]	0,01
5.	12g Gelbe Tomaten [1 Scheibe]	0,02
6.	12g Zwiebeln	0,02
7.	15g Grünes Pesto	0,25
8.	20g Getrocknete Tomaten	0,16
9.	20g Redpeppjam®	0,09
	Wareneinsatz	2,23
	Verkaufsvorschlag	11,95
	GEWINNSPANNE	9,72



**Knacken Sie die
geheimen Codes Ihrer Gäste!**



Verstehen, wie der Kunde tickt: Mit unserem **Culinary Code** erfüllen Sie Ihren Gästen die geheimsten Wünsche. Die ihm zugrunde liegende **Limbic Map®** gibt Ihnen Einblick in den Teil des Gehirns, der für Gefühle zuständig ist: Fantasie und Genuss, Disziplin und Kontrolle oder Abenteuer und Thrill – in welcher Stimmungslage ist Ihr Kunde heute? Holen Sie ihn mit der passgenau inszenierten Menürezeptur dort ab – wir beraten Sie gerne!



**DIES KÖNNTE IHNEN
AUCH SCHMECKEN**
_HOMESTYLE BURGER
_GIANT BURGER

VERLIEREN SIE NICHT

DEN ÜBERBLICK

→ ALLES AUS EINER HAND -
ALLES AUF EINEN BLICK!



Jedes Detail ist entscheidend. Damit Sie bei der Suche nach **Nährwerten, Allergenen und Zubereitungen** nicht den Überblick verlieren, haben wir diese **Informationen auf den beiden folgenden Seiten** in kompakter Form für Sie **zusammengestellt**.

ÜBERSICHT TOPPINGS & SAUCEN



UNSER KOMPLETTES SORTIMENT ZUM DOWNLOAD
WWW.SALOMON-FOODWORLD.COM/SORTIMENTSKATALOG.HTML

BUNS					PALETTFAKTOR			NÄHRWERTE (100 G / ML ENTHALTEN DURCHSCHNITTLICH:)					ZUBEREITUNG										ALLERGENE*									
Produktname	Art.Nr.	Einheit	Inch		Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Energie kJ	Energie kcal	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz													Gluten	Laktose			
01 Brioche Burger Bun	84 883 20	20 × 80 g = 1,6 kg	4	•	68	17	4	1387	330	10 g	7,0 g	51 g	10 g	7,7 g	1,1 g																+	+
02 Focaccia Burger Bun	84 734 20	30 × 80 g = 2,4 kg	4,5	•	68	17	4	1188	281	4,3 g	0,4 g	49 g	5,5 g	9,8 g	1,2 g															+	✓	
03 GIANT Bun	84 734 10	125 g × 24 St. = 3,0 kg	6	•	52	13	4	1209	286	5,6 g	0,5 g	49 g	7,5 g	8,7 g	1,3 g															+	✓	
TOPPINGS																																
04 Beef Topping »Lemon & Chilli«	84 848 00	4 × 1,0 kg = 4,0 kg		•	110	10	11	899	216	14 g	6,3 g	2,4 g	0,8 g	20 g	1,5 g	•	•													✓	+	
05 Cheddar Mozzarella Mix	85 155 00	10 × 1,0 kg = 10,0 kg			48	6	8	1370	330	26 g	17 g	0 g	0 g	24 g	1,5 g															✓	+	
06 Grillgemüse »Mediterranean«	84 760 00	5 × 1,0 kg = 5,0 kg		•	88	11	8	114	27	0,3 g	0,1 g	3,7 g	3,4 g	1,4 g	0 g	•	•													✓	✓	
07 Pickled Jalapeños Nacho Slices (keine Tiefkühlware)	84 746 99	6 × 2,8 kg = 16,8 kg		•	40	8	5	114	27	0,1 g	0,0 g	4,1 g	3,9 g	0,9 g	1,1 g															✓	✓	
08 Nachos »Lemon Spice«	84 743 00	10 × 450 g = 4,5 kg			20	4	5	2072	495	22 g	4,1 g	67 g	1,6 g	6,4 g	0,24 g															✓	✓	
09 Beer Battered Onion Rings »Thin Cut«	84 274 00	6 × 1,0 kg = 6 kg			54	6	9	954	227	10 g	1,2 g	30 g	4,7 g	3,6 g	1,1 g	•														+	+	
SAUCEN																																
10 Asia Sauce (keine Tiefkühlware)	84 883 00	6 × 2,0 l (2,47 kg) = 12,0 l (14,82 kg)		•	50	5	10	799	188	0 g	0 g	47 g	38 g	0 g	3,1 g															✓	✓	
11 Chunky Salsa (keine Tiefkühlware)	84 744 00	6 × 2,0 l (2,1 kg) = 12,0 l (12,6 kg)		•	50	5	10	144	34	0 g	0 g	6,7 g	4,1 g	1,3 g	2,1 g															✓	✓	
12 Guacamole Classic »Extreme Supreme« (Avocado Dip)	84 741 00	12 × 500 g = 6,0 kg			81	9	9	801	194	17 g	2,7 g	8,4 g	2,3 g	1,7 g	0,42 g															✓	✓	
13 Mango Dip (keine Tiefkühlware)	84 999 00	6 × 2,0 l (2,37 kg) = 12,0 l (14,2 kg)		•	50	5	10	833	196	0 g	0 g	49 g	27 g	0 g	2,5 g															✓	✓	
14 Redpeppjam® (keine Tiefkühlware)	84 998 00	6 × 2,0 l (2,55 kg) = 12,0 l (15,3 kg)			50	5	10	834	196	0 g	0 g	48 g	41 g	0,6 g	1,1 g															✓	✓	
15 The Real Burger Sauce (keine Tiefkühlware)	84 883 10	6 × 2,0 l (2,182 kg) = 12 l (13,092 kg)		•	50	5	10	1490	359	29 g	1,9 g	23 g	20 g	0,8 g	3,1 g															✓	✓	



Notizen

Lined area for notes with horizontal dotted lines.



SIE HABEN FRAGEN?
WIR BERATEN SIE GERNE!
☎ 008000.7256666

