

NEU!

Flensburger
Fleischkontor
Frische aus der Region

www.fleischkontor.de

HUSUMER FÄRSEN BURGER

Passend zu unserer Husumer
Steakware, haben wir jetzt auch

Husumer Färsen Burger

Ein regionaler Burger aus Färsenfleisch,
handwerklich gut gemacht, mit dem
unverwechselbaren Eigengeschmack.

- nur mit Salz & Pfeffer gewürzt
- ohne Zusatzstoffe
- handwerkliches Aussehen
- geringer Bratverlust
- sehr guter Eigengeschmack

Wir haben viel Zeit in die Entwicklung des
perfekten Burger Pattys investiert.
Ein Verzicht auf den unverwechselbaren
Eigengeschmack kam für uns nicht in Frage.

Heraus kam ein perfektes Fundament, um
kreativen Köchen Raum für eine eigene Würzung
oder Ideen bei der Zusammenstellung zu lassen.

48 x 200g. je VE



Überzeugen Sie sich selbst!

NEU!

HUSMER FÄRSEN BURGER



Burger in Premiumqualität liegen voll im Trend!

Die Zeiten, in denen man Burger lediglich mit Fast Food in Verbindung gebracht hat, gehören der Vergangenheit an.

Der Burger ist gesellschaftsfähig und ein modernes Versorgungsprodukt geworden. Bei unserem Burger geht es um Qualität und Regionalität, ein hochwertiger Paddy als Grundlage für einen besonderen Genuss.

Der Trend zum Edel-Burger mit besten Zutaten und kreativen Ideen, setzt dabei die Fast-Food-Ketten gewaltig unter Druck und sie haben ihm auch nichts entgegenzusetzen!

Bei der Zubereitung eines Premium Burgers gilt es für den Gastronomen einiges zu beachten. Denn die Betonung liegt auf Premium und grenzt sich damit klar von simplen und preisgünstigen Fastfood-Gerichten ab. Um die Umsätze mit dem eigenen Burger Angebot nachhaltig zu steigern, sollten Gastronomen 4 Dinge beachten:

1. Qualität und Preissegment
2. Zutaten und Variationen
3. Käse
4. Passende Sauce

Überzeugen Sie sich selbst!