

# Angus Burger



**Premium  
Burger!**

- **100 % deutsches Angus Beef**
- **besonders zarter Biss und reiner Beef-Geschmack**
- **ungewürzte Patties für ein individuelles Geschmackserlebnis nach dem Braten**

**Hier sind Profis am Werk** – mit über 40 Jahren Erfahrung in der Produktion von Burger-Patties. Das fällt bei diesem Burger Patty nicht nur optisch an der typischen Steakung auf, sondern vor allem beim Geschmack.

100 % ungewürztes Angus-Fleisch wird unter strengen Hygienestandards zu unseren hochwertigen Burger-Patties geformt.

NEU: Unter der Marke „Harvest Farms“ kommt die bewährte Gastro-Qualität jetzt auch in den Retail für den Genuss zu Hause.

## Angus Burger

100 % deutsches Angus Beef, ungewürzt 150 g/St.

Art.-Nr.	VE (Beutel)	Kartoninhalt	Kartons/ Palette
69510	5 Patties à 150 g = 750 g	12 Beutel à 750 g	56

**Wir beraten Sie gerne zu diesen und weiteren Produkten aus unserem Sortiment.**



In der Pfanne:

Braten Sie die tiefgefrorenen Burger Patties mit etwas Öl in einer heißen Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten insgesamt ca. 6–8 Minuten durch.

Auf dem Grill:

Grillen Sie die tiefgefrorenen Burger Patties von beiden Seiten insgesamt ca. 6–8 Minuten.



Serviervorschlag

- tiefgekühlt, einzeln der Packung entnehmbar
- Lagertemperatur: -18 °C