

Big Burger



Extra
dick und
saftig!

- Rindfleisch von geprüften und zertifizierten Lieferanten
- Steakung der Patties zur Einsparung der Zubereitungszeit
- klassisch gewürzt mit Salz und Pfeffer oder als Spicy-Variante mit einer leichten Schärfe
- besonders schonende Verwolfung für besten Biss

Big Burger

Qualitätsrindfleisch, mit Salz und Pfeffer gewürzt, 180 g/St.

Art.-Nr.	VE (Beutel)	Kartoninhalt	Kartons/ Palette
69540	4 Patties à 180 g = 720 g	12 Beutel à 720 g	56

Big Burger Spicy

Qualitätsrindfleisch, extra würzig, 180 g/St.

Art.-Nr.	VE (Beutel)	Kartoninhalt	Kartons/ Palette
69530	4 Patties à 180 g = 720 g	12 Beutel à 720 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. 12–15 Minuten durch.

Auf dem Grill:

Grillen Sie die tiefgefrorenen Burger Patties von beiden Seiten insgesamt ca. 12–15 Minuten.



Serviervorschlag

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