

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

Spezial Burger



- 100 % Genuss, 51 % Rindfleisch
- mit Erbsenprotein als Fleischersatz
- für alle, die ihren Fleischverzehr bewusst reduzieren möchten
- ohne Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker

Hier sind Profis am Werk – mit über 40 Jahren Erfahrung in der Produktion von Burger-Patties. Das schmeckt man vor allem an der harmonischen Kombination von saftigem Fleisch und Erbsenprotein, die für ein besonderes Geschmackserlebnis sorgt. Passend zum Trend des reduzierten Fleischkonsums bietet unser Spezial Burger 100 % Burger-Genuss bei nur 51 % Fleischanteil.

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

Spezial Burger

Patty aus 51 % Rindfleisch und Erbsenprotein, 100 g/St.

Art.-Nr.	VE (Beutel)	Kartoninhalt	Kartons/ Palette
69520	7 Patties à 100 g = 700 g	12 Beutel à 700 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. 3,5–4 Minuten durch.

Auf dem Grill:

Grillen Sie die tiefgefrorenen Burger Patties von beiden Seiten insgesamt ca. 5,5–6 Minuten.



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

Serviervorschlag

Big Burger



- 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 Verworfung 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