

MARKT & PRODUKTE

Gegrillte Burger-Patties aus Italien



Burger di Carne - ein klassisches Patty aus reinem Rindfleisch /
Foto: bruder. Frische Marken

Jetzt wird Burger anbieten noch leichter, denn ab sofort können auch Gastronomen ohne Grill und Fachpersonal ihren Gästen schnell und einfach authentisch italienischen Burgergenuss in drei Sorten kredenzen.

Für kreative Abwechslung auf dem umsatzstarken Burger-Markt sorgt die Vertriebsagentur bruder aus Hürth mit drei Sorten an gegrillten 150-Gramm-Burger-Patties. Dazu gehören ein klassisches Patty aus reinem Rindfleisch, das so genannte Patty Speciale aus Rindfleisch, hausgemachter Salsiccia-Wurst und Parmesankäse sowie ein veganes Gemüse-Patty mit 135 Kilokalorien. Alle drei Patties sind natürlich und werden laut bruder ohne Einsatz von Konservierungsstoffen oder künstlichen, Farb-, Aroma- oder Geschmacksstoffen zubereitet. Außerdem sind sie frei von Zuckerzusätzen.

Einfache und schnelle Zubereitung

Mit dem Burger-Systemkonzept der Vertriebsagentur bruder. Frische-Marken kann jeder Betrieb seinen Gästen innerhalb weniger Minuten einen Burger in Grillqualität anbieten. Dazu müssen die Patties lediglich für einen kurzen Moment in der Mikrowelle erwärmt werden. Auch tiefgekühlt können sie ohne Geschmacksverlust eingesetzt werden. So ist es auch für Gastronomen ohne Fachpersonal und/oder Grill möglich, Qualitätsburger anzubieten.

Italienische Heimatküche

Die Basis des guten Patty-Geschmacks sind frische Zutaten von lokalen kleinen und mittleren Bauernhöfen der italienischen Regionen Marken und Emilia-Romagna. Die

aufwendige und zeitintensive handwerkliche Herstellung der Burger-Pattys erfolgt vollständig im hauseigenen Betrieb der familiengeführten Kochmanufaktur Perugini aus der Region Marken in Mittelitalien. Nach eigenen Rezepten wird jedes einzelne Patty per Hand zubereitet. Eine moderne Verpackungsanlage und eine intelligente Logistik bringen Bestellungen direkt und frisch zum Kunden.