



SWISS  
DESIGNED



# NULL FLEISCH. ÄCHT BURGER.

4–5 Min. pro Seite\*

WELL  
DONE

3–4 Min. pro Seite\*

MEDIUM

2–3 Min. pro Seite\*

MEDIUM  
RARE



Plant-Based  
Burger



Follow us on   | [thegreenmountain-foodservice.com/](https://thegreenmountain-foodservice.com/)

# SAME SAME BUT PLANT-BASED.

Mit dem «The Green Mountain»-Burger kam der erste in der Schweiz entwickelte und hergestellte fleischlose Burger auf den Markt. Unser pflanzenbasierter Burger schmeckt wie ein Fleischburger und lässt sich in allen Garstufen zubereiten.

Der Saftaustritt beim Anbraten findet ebenso wie der Farbumschlag von rot zu braun oder die Entwicklung von Röstnoten gleich wie bei echtem Fleisch statt. Eine echte Alternative für alle, die gelegentlich bewusst auf Fleisch verzichten wollen.



EINFACHE ZUBEREITUNG

BEGEISTERN OHNE FLEISCH

KASSENSTURZ TESTSIEGER

## PROFITIPPS ZUM PERFEKTEN BURGER

### FÜR «À LA CARTE»

- Aufgetaut mit Backpapier zwischen den einzelnen Burgern in der Kühlung lagern.
- Bei pflanzenbasierten Produkten wie dem The Green Mountain Burger findet die Karamellisierung/Maillard-

Reaktion bei geringerer Hitze als bei Fleisch statt. Daher bei mittlerer Hitze auf der glatten Grillfläche oder Bratpfanne mit etwas Rapsöl auf die gewünschte Garstufe braten/grillieren.

### FÜR GROSSE MENGEN «À LA MINUTE»

- Gefrorene Burger auf Bratblechen auftauen lassen. Bei Backblechen Backpapier und Fettstoff verwenden.

- Bei 250° Heissluft die aufgetauten Burger auf die gewünschte Garstufe braten.

### FÜR GROSSPRODUKTIONEN AUF «MISE EN PLACE»

- Bei 175° in der Fritteuse den gefrorenen Burger 1 Minute vorfrittieren, schockkühlen und gekühlt lagern.
- Im Heissluftofen regenerieren, auf dem Grill oder in der Pfanne mit Rapsöl erhitzen.

- Bei 250° auf Bratblechen oder auf Backblechen mit Backpapier und Fettstoff den gefrorenen Burger 4 Minuten vorbacken, schockkühlen und gekühlt lagern.
- Im Heissluftofen regenerieren, auf dem Grill oder in der Pfanne mit Rapsöl erhitzen.

### ZUM NICHT SO PERFEKTEN BURGER

- Aufgerissene Struktur durch das Fertigbraten tiefgefrorener Burger im Heissluftofen.
- Verbrannte Burger durch zu heisses Braten/Grillieren.
- Unschöne Optik, Farbe und Konsistenz durch tiefere Garstufe als Medium rare.

ARTIKELNUMMER 918031



#### BEUTEL INHALT

12 Stück à ca. 120g pro Beutel  
Nettogewicht 1480g  
EAN-Code 7610227918038



#### KARTON INHALT

Nettogewicht 2880g  
EAN-Code 7610227987430

#### ZUTATEN

Wasser, Erbsenprotein 16%, Kokosfett 7%, Rapsöl, Maisstärke, Verdickungsmittel Methylcellulose, natürliches Aroma, WEIZENPROTEIN, Inulin, Tomatenmark, Backtriebmittel Natriumcarbonate, Randensaftkonzentrat, Speisesalz, Säuerungsmittel Milchsäure, Vitamin B12

#### AUFBEWAHRUNGSHINWEIS

Tiefgekühlt bei mindestens -18°C lagern, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

### DIE VERSCHIEDENEN GARSTUFEN

Englisch	Französisch	Deutsch
rare	bleu	englisch
medium rare	saignant	blutig
medium	à point	rosa
well done	bien cuit	durchgebraten