



SMASH BURGER

Der Hype aus den USA!



Ursprung

Smash Burger – der Mega-Trend aus den USA ist nun auch in der Schweiz angekommen und erobert die Herzen der Burger-Liebhaber im Sturm!

Das Geheimnis? Ein simples, aber geniales Konzept: Ein saftiges Rindfleisch-Patty wird auf der heissen Grillplatte flachgedrückt – oder wie wir sagen: gesmasht!

So entsteht diese unwiderstehliche, knusprige Kruste, die jeden Burger-Liebhaber schwärmen lässt. Maillard-Reaktion olé!



PRODUKT INFORMATIONEN

Der Smash Burger im Detail:

- Zutaten: 100% feinstes Rindfleisch aus der Schweiz
- Gewicht: ca. 80 g pure Beef-Power
- Verpackung: Karton à 5 x 0.960 kg

Zubereitung:

- 24h vorher auftauen
- Bei 200-250°C auf die Bratplatte legen und smashen, was das Zeug hält!
- 2-3 Minuten pro Seite brutzeln lassen
- Hot Tip: Nicht bewegen für die perfekte Kruste!



VORTEILE



Warum Smash Burger der Hit sind:

- Knusprige Kruste mit aromatischem Geschmack
- Frisch, saftig und lecker
- Super easy: Nach Belieben würzen und los geht's – ready to rock!

Smash Burger – Der Business-Booster:

- Effizienz steigern: Schnelle Zubereitung = mehr Zeit für die Kunden
- Top Preis-Leistungs-Verhältnis
- Stets einsatzbereit: Einfach über Nacht auftauen und sofort loslegen
- Optimale Lagerung: Dank der Zylinderform ideal zum Auftauen im Kühlschrank

Smash Burger – Vorteil im Burger-Battle:

- Aktueller Food Trend mit Social Media Potential
- Breite Zielgruppe: Jeder liebt sie!
- Effiziente Zubereitung: Mehr Umsatz in kürzerer Zeit