



SMASH BURGER

La hype venue des États-Unis !



Origine

Le Smash Burger – la grande tendance venue des États-Unis est maintenant arrivée en Suisse et conquiert le cœur des amateurs de burgers en un clin d'œil !

Le secret ? Un concept simple mais ingénieux : un steak juteux de bœuf est aplati sur la plaque chaude du grill – ou comme on dit : « smashé » !

C'est ainsi que se forme cette irrésistible croûte croustillante qui fait rêver tous les amateurs de burgers. Vive la réaction de Maillard !



INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Le Smash Burger en détail

- Ingrédients: 100 % du meilleur bœuf suisse
- Poids: env. 80 g pure Beef-Power
- Emballage: Carton à 5 x 0.960 kg

Préparation:

- Décongeler 24 heures à l'avance
- Placer sur la plaque chauffante à 200-250°C et écraser très finement !
- Laisser griller 2 à 3 minutes de chaque côté
- Astuce : Ne pas bouger pour obtenir la croûte parfaite !



AVANTAGES



Pourquoi les Smash Burgers sont un succès:

- Croûte croustillante avec un goût aromatique
- Frais, juteux et délicieux
- Super facile: Assaisonnez à votre goût et c'est parti – ready to rock!

Smash Burger – le booster pour votre entreprise:

- Augmenter l'efficacité : Préparation rapide = plus de temps pour vos clients
- Excellent rapport qualité-prix
- Toujours prêt à l'emploi : Décongelez pendant la nuit et commencez immédiatement
- Stockage optimal : Grâce à la forme cylindrique, idéal pour la décongélation au réfrigérateur

Smash Burger – Un avantage dans la bataille des burgers :

- Tendance culinaire actuelle avec un fort potentiel sur les réseaux sociaux
- Large cible : Tout le monde les adore !
- Préparation efficace : Plus de chiffre d'affaires en moins de temps