

PRESSEMITTEILUNG



FEURIG UND INTENSIV: CHILI BURGER BUN UND BRIOCHE BURGER BUN VERSTÄRKEN DAS SORTIMENT

Herford, den 08. März 2024

Burger sind absolute Publikumsliebhaber. Einfach zu handhaben, immer lecker und nicht zu teuer. Rund 84% der Verbraucher wählen den Burger als ihr beliebtestes Fast Food Gericht*. Insbesondere Premium-Burger sind auf dem Vormarsch, denn das Bewusstsein für gesunde Ernährung wächst stetig und viele Verbraucher sind bereit für hochwertige Gourmet-Burger mehr zu zahlen. Hinzu kommt, dass die Verzehrsituationen sehr vielseitig sind und der Burger neben dem klassischen Abendessen oder als Snack am Nachmittag, durchaus auch für den Brunch oder für die Frühstückstafel geeignet ist. Allein aus diesem Grund sollten Burger auf keiner Speisekarte fehlen, denn sie sind eine wahre Goldgrube für den Außer-Haus-Markt.

Vandemoortele bekommt **ab März 2024** mit dem **Chili Burger Bun** und dem **Brioche Burger Bun** Verstärkung im Burger Brötchen Sortiment. Der **Chili Burger Bun** ist ein würzig-scharfes Burgerbrötchen mit einem Topping aus Paprikaflocken, Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer und Tomaten. Auch die pikante Krume hat es mit roten Paprikaflocken, Zwiebeln und Chili in sich. Der **Brioche Burger Bun** hat eine goldig glänzende Kruste und schmeckt durch den intensiven Brioche Geschmack einzigartig lecker. Die weiche Krume und die hochwertige Rezeptur mit Ei und Butter, runden dieses neue Burgerbrötchen ab.

Beide Brötchen sind von außen knusprig und von innen super weich, wie der Anwender es von einem perfekten Burgerbrötchen erwartet. Zudem verfügen sie über eine lange Haltbarkeit von 24 Stunden nach dem Auftauen im Kühlschrank. Weitere wichtige Kriterien bei der Anwendung sind der Faktor Zeit und eine praktische Handhabung: Beide Brötchen sind vorgeschritten und fertig ge-

PRESSEMITTEILUNG

backen. Das minimiert das Verletzungsrisiko und spart Zeit. Ein Brötchen ist 90 Gramm schwer und hat einen Durchmesser von 11,5 cm. Die Zubereitung ist einfach: Bei Raumtemperatur 60 Minuten antauen lassen und nach Belieben für mehr Knusprigkeit ca. 2 Minuten im Ofen erwärmen.

Vandemoortele will aber mehr Service für seine Kunden bieten und hat passend zu den jeweiligen Basisprodukten das perfekt abgestimmte Burgerrezept entwickelt. Für den neue **Chili Burger Bun** präsentiert das Unternehmen das **Rezept „Feuriger Fiesta Burger“** mit gegrillter Peperoni, Chorizo Salami und Manchego Käse. Für den neuen Brioche Burger Bun empfiehlt Vandemoortele das **Rezept „Crunchy Thai Burger“**, ein völlig anderer Burger, der insbesondere die junge Zielgruppe anspricht. Bei diesem Rezept kommen Chicken Patties, Thai-Gemüse, Koriander und Frühlingswiebeln zum Einsatz.

Wichtig bei der Auswahl des Burgersortiments ist vor allem, verschiedene Ernährungsformen zu berücksichtigen, sodass es sinnvoll ist neben klassischen Rezepten, auch eine vegane Alternative im Sortiment zu haben.

Alle Rezepte finden Sie hier: Premium Burger – Ihre kulinarische Goldgrube | Vandemoortele
<https://vandemoortele.com/de-de/premium-burger-ihre-kulinarische-goldgrube>

* Fast food report 2020 by Roamlar



Mehr Informationen unter www.vandemoortele.com

3.028 Zeichen



Seit 1983 ist Vandemoorteles Banquet D'Or die erfolgreichste internationale Backwarenmarke.

Eine Marke mit Tradition vom europäischen Marktführer Vandemoortele. Von Plunder über Brot bis hin zu süßen und herzhaften Snacks: mit Leidenschaft, Innovation und Tradition kreieren wir Backwaren in allen Verarbeitungsstufen.