

SUPER CHILLED



fresh for longer

Hamburger wie selbstgemacht



Produziert von Rangeland

SUPER CHILLED BURGER



Was ist ein Super Chilled Burger?

- Es wird nur frisches Fleisch für die Produktion verwendet.
- Es wird nur Muskelfleisch eingesetzt.
- Das Fleisch wird schonend verarbeitet.
- Nachdem das Patty produziert ist, wird es sofort schockgefroren.
- Und dann Vakuum verpackt für Lagerung im Tiefkühler für 12 Monate.
- Auch kann der Burger im Vakuumbeutel 7 Tage in der Kühlung aufbewahrt werden.

Warum Super Chilled Burger so gut sind und die richtige Wahl für Ihr Restaurant?

- Er schmeckt immer wie frisch gewolft.
- Er schaut aus wie handgefertigt.
- Er ist immer gleich groß.
- Er brät immer gleich.
- Er ist durchgängig mit Salz und Pfeffer gewürzt.
- Im aufgetauten Zustand kurze Bratzeit.

Produkt:

Smash Burger

Der Smashed Burger ist in den USA schon seit einigen Jahren bekannt und erfreut sich großer Beliebtheit. Doch auch bei uns zu Lande gibt es immer mehr Burger Liebhaber, die auf den Smashed Burger Geschmack stehen.

Der Smashed Burger (36 mm dick), frei übersetzt: „zerdrückter Burger“ ist im Grunde genommen nichts anderes, wie ein extra dicker Butcher-Burger, wo das Rindfleisch Patty auf einer sehr heißen Gussplatte während des Grillens sehr plattgedrückt wird. Durch das feste Drücken auf die Gussplatte erhält das Burger Patty maximale Röstaromen. Natürlich ist auch dieser Burger aus 100% irischem, frischem Muskelrindfleisch aus der Vorderhälfte (Forequarter) und Bauchlappen (Flank) hergestellt und nur mit Salz und Pfeffer gewürzt. Der Burger muss vor dem Braten aufgetaut werden.



Artikelnummer	51055	50862	50863
Burger Einzelgewicht	85g	113g	160g
Fleischgehalt	99%	99%	99%
Burger Durchmesser (mm)	80	70	80
Burger pro Karton	20	60	55
Burger pro Beutel	108	12	11
Beutel pro Karton	108	5	5
Kg pro Karton	9.18	6.78	8,8
Kartons pro Palette (Palettenhöhe 2,25m)	104	80	80
Kartons pro Lage	8	8	8
Nettogewicht pro Palette (kg)	951	542	704

Irish Minced Beef

Auf 4 mm gewolftes Hackfleisch aus 100% irischem, frischem Muskelrindfleisch aus der Vorderhälfte (Forequarter) und Bauchlappen (Flank). Ohne Zusatz- oder Konservierungsstoffe. Das Hackfleisch ist verpackt in 750g Vakuum Beutel und ist tiefgefroren ab Produktion 6 Monate haltbar. Der geschlossene Beutel kann bis zu 5 Tagen zwischen 0° und 3°C gekühlt gelagert werden.



Artikelnummer	50915
Packungsgewicht	750g
Fleischgehalt	100%
Packungen pro Karton	10
Kartongewicht	7,5
Kartons pro Palette	80
Kartons pro Lage	8
Nettogewicht pro Palette (kg)	600

Butcher-style Burger



17 – 30 mm dicker Burger produziert nur aus 100% irischem, frischem Muskelrindfleisch aus der Vorderhälfte (Forequarter) und Bauchlappen (Flank). Gewürzt nur mit Salz und Pfeffer. Der Burger muss vor dem Grillen aufgetaut werden.

Artikelnummer	50941	50759	50848	50760	50761	50762
Burger Einzelgewicht	57g	70g	100g	125g	180g	230g
Fleischgehalt	99%	99%	99%	99%	99%	99%
Burger Durchmesser (mm)	68	75	75	75	90	105
Burger Höhe (mm)	18	17	25	28	30	30
Burger pro Karton	150	120	84	48	30	36
Burger pro Beutel	15	6	6	6	6	6
Beutel pro Karton	10	20	14	12	6	6
Kg pro Karton	8.55	8.4	8.4	9.0	6.48	8.3
Kartons pro Palette (Palettenhöhe 2,25m)	80	80	80	80	80	80
Kartons pro Lage	8	8	8	8	8	8
Nettogewicht pro Palette (kg)	684	672	672	720	518	664

Handmade Patty-style Burger



13 -18 mm dicker Burger produziert nur aus 100% irischem, frischem Muskelrindfleisch aus der Vorderhälfte (Forequarter) und Bauchlappen (Flank). Gewürzt nur mit Salz und Pfeffer und schonend in Pattyform gebracht. Der Burger kann von tiefgefroren oder aufgetaut zubereitet werden.

Artikelnummer	57528	50764	50765	50766	50767
Burger Einzelgewicht	100g	125g	150g	180g	200g
Fleischgehalt	99%	99%	99%	99%	99%
Burger Durchmesser (mm)	105 x 115	116 x 135	122 x 138	122 x 140	122 x 142
Burger Höhe (mm)	13	14	15	17	18
Burger pro Karton	72	48	44	40	36
Burger pro Beutel	6	4	4	4	4
Beutel pro Karton	12	12	11	10	9
Kg pro Karton	7.2	6.0	6.6	7.2	7.2
Kartons pro Palette (Palettenhöhe 2,25m)	80	80	80	80	80
Kartons pro Lage	8	8	8	8	8
Nettogewicht pro Palette (kg)	576	480	528	575	576



Vertrieb für Rangeland in Europa

(außerhalb Irland & UK):

Food-Kings Service GmbH

Kathi-Kobus-Str. 9
80797 München

Email: sales@food-kings.de

Rangeland Foods Ltd.

Lough Egish, Castleblayney
Co. Monaghan, Ireland

Tel: +353 (42) 9745132

Email: customerservice@rangelandfoods.com

www.superchilledburgers.com
www.rangelandfoods.com