

PARTNER FÜR PUREN GESCHMACK: BRESC

Bresc ist der Spezialist von kühlfrischen Knoblauch- und Kräuterprodukten. Bei der Entwicklung unserer Produkte gehen wir vom reinen Geschmack aus, von optimaler Anwenderfreundlichkeit und gleichbleibender Qualität. Wir lassen uns von kulinarischen Professionals aus der Gastronomie inspirieren und bieten ein breites Sortiment von einfachen Kräutern und Knoblauch bis zu Kräutermelangen und „ready-to-use“ Lösungen. Probieren Sie diese vier:



Chimichurri

Gewürzmischung, die traditionell nach der Zubereitung von Fleisch und Fisch verwendet wird. Bestreichen Sie ein schönes Steak für die traditionelle Anwendung. Häufig in der argentinischen Küche verwendet. Der säuerlich-frische Geschmack harmoniert perfekt mit dem vollen Aroma von gutem Rindfleisch.

Schwarzes Knoblauchpüree

Schwarzer Knoblauch wird durch Fermentierung der Knoblauchzwiebel hergestellt. Einzigartig milder Geschmack, der an Lakritze erinnert. Der schwarze Knoblauch gehört zur fünften Geschmacksrichtung: Umami. Dadurch eignet sich das Püree sehr gut als Salzersatz oder als Gewürz in einem Gericht.

Tomaten Bruschetta

Ein bekannter italienischer Klassiker aus Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Oregano und Sonnenblumenöl. Hervorragend für Toast und zum Würzen von Suppen und Saucen geeignet.

Griechische Halkidiki Oliventapenade

Grüne Oliven-Tapenade aus Oliven der Region Chalkidiki im Nordosten Griechenlands. Die Tapenade hat eine überraschende Würze durch die Zugabe einer fein gehackten roten Pfefferschote und eine subtile Frische durch die Zitrone. Eignet sich auch sehr gut für Frischkäse oder Saucen.



ZWEI FÜR PERFEKTE VEGANE BURGER



WIR SORGEN FÜR IHREN ERFOLG



Webseite

Fähnchen

Tüten

Kleine Werbemittel, große Wirkung: Mit einfachen Mitteln machen Sie THE GREEN MOUNTAIN zum Thema. Burgerpapiere, Fähnchen oder Tischaufsteller setzen Ihr Angebot plakativ in Szene, machen Ihre Gäste auf die Produkte aufmerksam und sorgen so für Impulse und erhöhte Nachfrage.

THE GREEN MOUNTAIN Burger (120 g)

Beschreibung:	Allergene:	Verpackung:	Artikel-Nr.:	EAN-Karton:
Plant-based Burger Patties auf Basis von Erbsenprotein und Kokosfett, tiefgefroren Stückgewicht: 120 g	Gluten	Beutel Karton: 2,88 kg (2 x 1,44 kg) 2 x 12 Stück	918031	 7 610227 987430

Bresc

Beschreibung:	Allergene:	Verpackung:	Artikel-Nr.:	EAN-Dose:
Chimichurri	Sellerie	450-g-Dose	95110	 8 712698 132148
Tomaten Bruschetta	-	325-g-Dose	95120	 8 712698 121012
Schwarzes Knoblauchpüree	-	325-g-Dose	95133	 8 712698 121548
Griechische Halkidiki Oliventapenade	-	325-g-Dose	95118	 8 712698 127564
Thai Red Curry	-	450-g-Dose	95117	 8 712698 120015
Basilikumpesto	Milch	1000-g-Dose	95113	 8 712698 120527

Hilcona Taste Factory,
Riedröserstrasse 7, CH-7302 Landquart
Schweiz
EU/UE-Vertrieb / distribution:
Hilcona Feinkost GmbH, Am Park 15 - 17,
D-70771 Leinfelden-Echterdingen
www.thegreenmountain.ch



Bresc B.V.
Jakobsstaf 6
4251 LW Werkendam
Niederlande
www.bresc.com



THE GREEN MOUNTAIN MEETS **BRESC**
Produits Culinaires

THE GREEN MOUNTAIN: DER NAME IST PROGRAMM

GREEN steht für fleischfreie, natürliche und pflanzenbasierte Produkte.
MOUNTAIN symbolisiert die Herkunft und die regionale Produktion.



FÜR ALLE, DIE GENUSS WOLLEN. ABER KEIN FLEISCH.

THE GREEN MOUNTAIN verbindet modernes Ernährungsbewusstsein mit schweizerischem Lebensgefühl zu einer trendigen Produktrange. Ernährungsbewusste Geniesser werden das zu schätzen wissen, dass THE GREEN MOUNTAIN Burger anders sind. Sie schmecken wie Burger aus Fleisch, verzichten aber auf vieles, was in diesen enthalten ist:

- ✓ Ohne Soja
- ✓ Ohne Zuckerzusatz
- ✓ Ohne Palmfett
- ✓ Ohne Cholesterin
- ✓ Ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe



**ENTDECKEN SIE INSPIRIERENDE REZEPTE
MIT THE GREEN MOUNTAIN UND BRESK**

BLACK & BLUE BURGER

Zutaten

Sauce
Cocktailsosse

Burger
Feine Streifen Eisbergsalat
THE GREEN MOUNTAIN Burger
Cheddar Cheese
Blaue Nacho-Chips
Bresk Tomaten Bruschetta
Bresk Schwarzer Knoblauch



Zubereitung

Cocktailsosse auf die geröstete Unterseite des Buns geben. Bresk Tomaten Bruschetta mit Bresk Schwarzem Knoblauch 1 zu 1 mischen und auf die angeröstete Oberseite des Buns geben. Zusammenklappen und mit einem Spieß fixieren.



CURRY & COCOS BURGER

Zutaten

Sauce
Curry-Mayonnaise
Bresk Thai Red Curry

Burger
Geraspelte Salatgurke
THE GREEN MOUNTAIN Burger
Joghurt
Kokos-Chips
Mango-Chutney

Zubereitung

Curry-Mayonnaise mit Bresk Thai Red Curry 1 zu 1 mischen und auf die geröstete Unterseite des Buns geben. Patty mit etwas Joghurt bestreichen. Mango-Chutney auf die geröstete Oberseite des Buns geben. Zusammenklappen und mit einem Spieß fixieren.



Zutaten

Sauce
Mayonnaise
Bresk Halkidiki Oliventapenade

Burger
Radicchio, in Streifen geschnitten
THE GREEN MOUNTAIN Burger
Gorgonzola Dolce
Gegrillte Zucchini-scheiben und/oder Rucola
Bresk Pesto di Basilico

Zubereitung

Mayonnaise mit Bresk Halkidiki Oliventapenade 1 zu 1 mischen und auf die geröstete Unterseite des Buns geben. Gorgonzola Dolce auf das heiße Patty geben. Bresk Pesto di Basilico auf die geröstete Oberseite des Buns geben. Zusammenklappen und mit einem Spieß fixieren.

OLIVES & BASIL BURGER



Zutaten

Sauce
Grober Dijon-Senf
Feiner Dijon-Senf
Mayonnaise
Ahornsirup
Zitronensaft

Burger
THE GREEN MOUNTAIN Burger
Cheddar in Scheiben
Bresk Chimichurri
Bacon in Scheiben
Sesam-Buns
Ochsenherztomaten in Scheiben
Römersalat
Butterschmalz
Salz, Pfeffer

CHIMICHURRY BURGER



Zubereitung

Für die Senfsauce alle Zutaten miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die THE GREEN MOUNTAIN Burger von beiden Seiten braten und mit jeweils 2 Scheiben Cheddar belegen. Den Bacon im Ofen oder in der Pfanne knusprig braten. Die Sesam-Buns auf den Schnittflächen in etwas Butterschmalz goldgelb anrösten und mit Senfsauce, THE GREEN MOUNTAIN Burger, Bresk Chimichurri, Ochsenherztomaten, knusprigem Bacon sowie mit einigen Blättern Römersalat belegen.