



100 % BURGER. 0 % FLEISCH.

THE GREEN MOUNTAIN BURGER



ENTDECKE
JETZT DEN NEUEN
GENUSS: DAS
ORIGINAL AUS
DER SCHWEIZ!



FÜR ALLE, DIE GENUSS WOLLEN. ABER KEIN FLEISCH.



Der The Green Mountain Burger ist neu. Und er ist anders. Der pflanzenbasierte Burger ist eine ausgezeichnete Ballaststoffquelle und reich an Proteinen. Und er schmeckt wie Fleisch. Nur eben ohne Fleisch.

- ca. **120 g** pro Patty
- voller Genuss – auf der Basis von Erbsenprotein und Kokosfett
- schön saftig, „**blutet**“ beim Anbraten
- entwickelt und produziert in der **Schweiz**
- 100 % GMO-, cholesterin- und antibiotikafrei
- mit Vitamin B12



THE GREEN MOUNTAIN BURGER SEIN NAME IST PROGRAMM.

Green steht für ursprünglich, für gesund und nachhaltig. Mountain symbolisiert die Herkunft und die regionale Produktion und ist ein Geschmacksversprechen.

THE GREEN MOUNTAIN BURGER DIE ZUTATEN. EINFACH HOCHWERTIG.

- Für den gleichen Biss wie bei einem Fleischburger sorgt das Protein aus Erbsen.
- Wir verwenden nur hochwertige, gentechnikfreie Zutaten, die, wenn immer möglich, alle aus den europäischen Nachbarländern stammen. So sind die Lieferwege nah und tragen zur nachhaltigen Produktionsweise bei.

THE GREEN MOUNTAIN BURGER DIE ZUBEREITUNG. WIE FLEISCH. GANZ GENAU SO.

Der The Green Mountain Burger lässt sich gleich zubereiten wie ein Rindsburger und kann somit in allen Garstufen (Rare, Medium und Well Done) gegessen werden. Am Saftaustritt erkennt man, dass der Burger ready ist. Sobald nämlich der Saft austritt, ist das Patty Medium. Selbstverständlich kann der The Green Mountain Burger auch grilliert werden.



WIE WILLST
DU IHN?

RARE
MEDIUM
WELL DONE

Bereits ca. **1/3** der Bevölkerung der Schweiz achtet bewusst auf eine fleischfreie oder -arme Ernährung. 14 % ernähren sich vegetarisch oder vegan, dazu kommen 17 %

Flexitarier

Und auch für alle anderen ist der The Green Mountain Burger ein Genuss.

Quelle: <https://www.swissveg.ch/veg-umfrage> 2017



FÜR ALLE, DIE AUF DER SUCHE NACH DEM PERFEKTEN GESCHMACK SIND.

Der The Green Mountain Burger wurde in der Hilcona Taste Factory entwickelt, einer Start-up-Manufaktur im bündnerischen Landquart. Die Menschen dahinter sind stolz auf ihre Entwicklung und begeistern sich dafür, dass ihre Innovation, der The Green Mountain Burger, jetzt zu einer Erfolgsgeschichte wird.

„SO EIN PRODUKT
ZU ENTWICKELN,
ERFORDERT NEUES
DENKEN!“

Werner, der Manufaktur-Experte:

„Wenn ich am Morgen den Sonnenaufgang über dem Vilan sehe, spüre ich die Energie der **Natur** und mich hält nichts mehr drinnen – das ist meine Zeit für The Green Mountain.“

Julia, die Entwicklerin:

„Ich brauche meine Kletter-Auszeiten, dabei kommen mir die besten **Ideen** für neue Rezepturen, die ich dann gleich ausprobieren, wenn ich wieder in Landquart bin. Die Rohstoffe sind so natürlich wie die Umgebung in der wir arbeiten.“



Juliette, die Qualitäts-Genauere:

„Für mich als **Vegetarierin** ist es wichtig, dass es mir genauso gut schmeckt wie den Flexitariern im Team. Ich liebe den täglichen Ausblick auf die grünen Berge von Graubünden.“

Daniel, der Produktionler:

„Wenn die Produktion rund läuft, bin ich **glücklich** und zufrieden. Es freut mich, meinen Beitrag zu leisten.“



Pascal, der Anlagen-Spezialist:

„Ich bin stolz darauf, dass wir den The Green Mountain Burger in meiner **Heimat**, der Schweiz, produzieren und von diesem besonderen Ort unsere Burger liefern können.“



Jessica, die Vermarkterin:

„Im Jetzt sein fällt mir am leichtesten beim Wandern in der Natur. Dafür bieten mir die **Berge** in Landquart die beste Grundlage. Dort macht mir das Marketing immer besonders viel Spaß.“



Michael, Elias und Raphael, die Kreativen:

„Wir lieben es mit neuen Rezepturen zu **experimentieren** und so zu einem kulinarischen Food-Highlight zu inspirieren.“





THE GREEN „BBQ BURGER“

The Green Mountain Burger, Bergkäse, BBQ-Sauce, gegrillte Tomate und Röstzwiebeln



Zutaten

Röstzwiebeln

- 500 g Gemüsezwiebeln
- 500 ml Buttermilch
- 200 g Mehl
- 5 g Cayennepfeffer
- 5 g Paprikapulver
- 15 g Salz
- Öl zum Frittieren

Burger

- 10 The Green Mountain Burger
- 400 g Bergkäse in Scheiben
- 600 g Fleischtomaten in Scheiben
- 10 Brioche-Buns
- 300 g rauchige BBQ-Sauce
- 100 g Friséesalat
- 400 g Röstzwiebeln
- Butterschmalz

Zubereitung:

- Für die Röstzwiebeln die Gemüsezwiebeln in breite Scheiben schneiden und in der Buttermilch einlegen. Das Mehl zusammen mit dem Cayennepfeffer, Paprikapulver und dem Salz vermengen. Die Zwiebelscheiben in Etappen leicht abtropfen lassen, in dem Mehl wenden und in heissem Öl knusprig und goldgelb frittieren.
- Die The Green Mountain Burger von beiden Seiten braten und mit jeweils 2 Scheiben Bergkäse belegen.
- In der Zwischenzeit die Fleischtomaten auf der Grillplatte von beiden Seiten kurz grillieren.
- Die Brioche-Buns auf den Schnittflächen in etwas Butterschmalz goldgelb anrösten und mit BBQ-Sauce, etwas Friséesalat, The Green Mountain Burger, Grilltomaten sowie mit reichlich Röstzwiebeln belegen.

Beilagen-Tipp:

Onion-Rings,
BBQ-Chips

Tipps & Tricks für die Zubereitung

In Kippbratpfanne/ Bratpfanne

- Wichtig: Die Kippbratpfanne/ Bratpfanne darf nie zu heiss sein.
- Den Burger von jeder Seite ca. 2 Minuten braten, bis der rote Saft austritt (= Medium).
- Die Zubereitungszeit variiert, je nach Temperatur und ob das Patty noch gefroren oder aufgetaut ist.

Auf dem Gas- oder Holzkohlegrill

- Auf dem Grill gelingt der The Green Mountain Burger am besten **im tiefgekühlten Zustand**.
- Bei mittlerer Hitze auflegen und ca. 2-3 Minuten auf jeder Seite garen, bis der Saft austritt.

In Kombi-Steamer/ Konvektomat/ Umluftofen

- Wichtig: Burger vorab **auftauen** und mit **Grill- oder Brat-Blechen** arbeiten.
- Die Burger auf die kalten Bleche legen, Bleche in den auf 250 Grad vorgeheizten Kombidämpfer schieben und 3 Minuten grillieren (Medium). Lüfterrad auf Maximal einstellen und Dampf-abzug öffnen.
- Vom Blech nehmen und umgedreht weiter verarbeiten. Sofort servieren.



THE GREEN „BLT BURGER“

The Green Mountain Burger, Cheddar, Tomate, Salat und Bacon

Zutaten

Senfsauce

- 50 g grober Dijon-Senf
- 150 g feiner Dijon-Senf
- 100 g Mayonnaise
- 10 g Ahornsirup
- 20 ml Zitronensaft

Burger

- 10 The Green Mountain Burger
- 400 g Cheddar in Scheiben
- 600 g Bacon in Scheiben
- 10 Sesam-Buns
- 600 g Ochsenherztomaten in Scheiben
- 250 g Römersalat
- Butterschmalz
- Salz, Pfeffer

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, Ochsenherztomaten, knusprigem Bacon sowie mit einigen Blättern Römersalat belegen.

Mit Bacon?

Na klar, alles ist möglich und Genuss geht vor. Wenn deine Gäste Bacon möchten, kriegen Sie Bacon dazu, oder!?

Beilagen-Tipp:

Knusprige Wedges, frischer Bauernsalat



THE GREEN „AVOCADO BURGER“

The Green Mountain Burger, Mozzarella, grüne Sauce, Avocado, Gurke, Sprossen

Zutaten

Grüne Sauce

- 150 g Grüne-Sauce-Kräuter (Borretsch, Kerbel, Petersilie, Pimpernelle, Sauerampfer, Schnittlauch, Kresse)
- 400 g Joghurt 10 % Fett
- 100 g Mayonnaise
- 20 g mittelscharfer Senf
- 2 cl Zitronensaft

Burger

- 10 The Green Mountain Burger
- 400 g Mozzarella in Scheiben
- 10 grüne Burgerbuns
- 150 grüner Salat, z.B. Lollo Bionda
- 500 g Avocado in Scheiben
- 100 g Kresse
- Butterschmalz
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Für die grüne Sauce die Kräuter grob hacken, zusammen mit den restlichen Zutaten fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die The Green Mountain Burger von beiden Seiten braten und mit dem Mozzarella belegen.
- Die grünen Burgerbuns auf den Schnittflächen in etwas Butterschmalz goldgelb anrösten und mit grüner Sauce, frischem Salat, The Green Mountain Burger, Avocado-scheiben sowie mit reichlich Kresse belegen.

Beilagen-Tipp:

Gemügesticks, grüner Salat





THE GREEN „CHILI CHEESE BURGER“

The Green Mountain Burger, Cheddar Cheese Sauce, Jalapeños und Zwiebel-Chutney

Zutaten

Zwiebel-Chutney

- 700 g rote Zwiebeln, in Streifen geschnitten
- 20 g Olivenöl
- 160 g Rohrzucker
- 80 ml Rotweinessig
- 1 Zimtstange
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Prise Cayennepfeffer

Burger

- 10 The Green Mountain Burger
- 100 g Jalapeños in Scheiben
- 700 g Cheddar Cheese Sauce
- 10 Brioche-Buns
- 150 g Ketchup
- 350 g Zwiebel-Chutney
- 100 g Eichblattsalat
- Butterschmalz
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Für das Zwiebelchutney die roten Zwiebeln in dem Olivenöl glasig dünsten, Rohrzucker zugeben und mit dem Rotweinessig ablöschen. Die Gewürze zugeben und für 5–10 Minuten sämig reduzieren. Mit einer Prise Salz und etwas Pfeffer abschmecken.
- Die The Green Mountain Burger von beiden Seiten braten, und mit einigen Jalapeños sowie der Cheddar Cheese Sauce auf die heißen Burger geben.
- Die Brioche-Buns auf den Schnittflächen in etwas Butterschmalz goldgelb anrösten und mit Ketchup, The Green Mountain Burger, Zwiebel-Chutney sowie mit einigen Blättern Eichblattsalat belegen.

Beilagen-Tipp:
French fries,
Süßkartoffel-Pommes



THE GREEN „GOAT BURGER“

The Green Mountain Burger, Rucola, würziger Ziegenkäse und Preiselbeerchutney

Zutaten

Preiselbeerchutney

- 100 g rote Zwiebeln, fein gewürfelt
- 100 g Birnen, fein gewürfelt
- 20 g Pflanzenöl
- 15 g Senfsaat, gelb
- 20 g Rohrzucker
- 40 ml Apfelessig
- 400 g Wild-Preiselbeeren, aus dem Glas

Burger

- 10 The Green Mountain Burger
- 600 g Ziegenkäserolle, gereift
- 10 Vollkorn-Buns
- 100 g milder Senf
- 100 g Rucola
- 600 g Preiselbeerchutney
- 50 g glatte Petersilie
- Butterschmalz
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Für das Preiselbeerchutney die roten Zwiebeln zusammen mit den Birnen in dem Pflanzenöl glasig dünsten. Die Senfsaat sowie den Rohrzucker zugeben und mit dem Apfelessig ablöschen. Kurz aufkochen, die Wild-Preiselbeeren zugeben und für etwa 10 Minuten auf kleiner Hitze sämig reduzieren. Mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken.
- Die The Green Mountain Burger von beiden Seiten braten und mit einer Scheibe Ziegenkäse belegen.
- In der Zwischenzeit die Fleischtomaten auf der Grillplatte von beiden Seiten kurz grillieren.
- Die Vollkorn-Buns auf den Schnittflächen in etwas Butterschmalz goldgelb anrösten und mit etwas mildem Senf, Rucola, The Green Mountain Burger, reichlich Preiselbeerchutney sowie glatter Petersilie belegen.

Beilagen-Tipp:
Thymian-Kartoffeln,
Kroketten oder
Gemüse-Pommes





ERFOLGSHUNGRIG?

THE GREEN MOUNTAIN BURGER
FÜR ALLE. FÜR DICH.

Für alle, die ihren Gästen einen ganz neuen Genuss bieten wollen. Für alle, die wissen, dass die Zukunft „Green“ ist. Für alle, die an dieser Schweizer Erfolgsgeschichte mitschreiben wollen.



THE GREEN MOUNTAIN BURGER
DIE UNTERSTÜTZUNG. FÜR DEINEN ERFOLG.

Viele Rezeptideen und massgeschneidertes Merchandising-Material haben wir für euch: Stickerbögen, Burgerpapier, Tischaufsteller und Fähnchen mit Marken-Power!

Deine Adresse auf www.thegreenmountain.ch für noch mehr Kundschaft!



THE GREEN MOUNTAIN BURGER (120 G)

BESCHREIBUNG:

VEGANER BURGER AUF BASIS VON ERBSENPROTEIN UND KOKOSFETT, TIEFGEFROREN

STÜCKGEWICHT: CA. 120 G

ALLERGENE:

GLUTEN

VERPACKUNG:

BEUTEL
KARTON: 2.880 G
(2 X 1.440 G)
2 X 12 STÜCK

ARTIKEL: 918031

EAN-KARTON:



7 610227 987430

