



SWISS
DESIGNED



NULL FLEISCH. ÄCHT SMASHED.

HIGH
PROTEIN



- ✓ KREIERE EINZIGARTIGE
PLANT-BASED BURGER
- ✓ DIE GRAMMATUR
BESTIMMST DU INDIVIDUELL



PREMIERE FÜR DEN ERSTEN PLANT-BASED SMASH BURGER!

Das Geheimnis eines Smash Burgers ist die Beschaffenheit des Pattys. Extra dünn ausgebracht, bildet es unter Druck („smashen“) eine herrlich knusprige Kruste mit feinen Röstaromen. Eine echte Revolution des Burgers – jetzt auch Plant-based in bester THE GREEN MOUNTAIN Qualität.

Die dünnen Pattys haben eine kurze Zubereitungszeit und werden unter Druck durch intensive Hitze karamellisiert. Sie harmonieren perfekt mit Toppings wie veganem Käse, Salat und Gurken – eine Aromenexplosion bei jedem Biss.



Übrigens, die Smash-Burger-Masse eignet sich auch perfekt für Cevapcici, Frikadellen und viele weitere kreative Kochideen!

WEITERE INFOS HIER!

**SMASHED!
HIPPE OPTIK
EXTRA KNUSPRIG**



PATRICK ZEIGT EUCH WIE IHR RICHTIG SMASHED.

THE GREEN MOUNTAIN

951113 Zubereitung für Plant-based Smash Burger

Veganes Erzeugnis auf Basis von Erbsenprotein, Kokosfett und Weizenprotein, tiefgekühlt

Stückgewicht:

ca. 250 g

Verpackung:

Karton: 3 kg
(2 x 1,5 kg)

Allergene:

Gluten

EAN-Karton:

7610227951110

Das THE GREEN MOUNTAIN Foodservice Sortiment ist exklusiv über den Grosshandel erhältlich.



THE GREEN MOUNTAIN

Riedlöserstrasse 7, CH-7302 Landquart, Schweiz

EU/UE-Vertrieb / distribution: Hilcona Feinkost GmbH, Am Park 15 – 17, D-70771 Leinfelden-Echterdingen

www.thegreenmountain-foodservice.com