



SWISS  
DESIGNED



# ZÉRO VIANDE. PURE SAVEUR DU BURGER.

4 à 5 min  
de chaque côté\*

BIEN  
CUIT

3 à 4 min  
de chaque côté\*

À POINT

2 à 3 min  
de chaque côté\*

SAIGNANT  
RARE



Plant-Based  
Burger



Follow us on   | [thegreenmountain-foodservice.com/](https://thegreenmountain-foodservice.com/)

# SAME SAME BUT PLANT-BASED

Avec le burger «The Green Mountain», le premier burger sans viande développé et fabriqué en Suisse a été lancé sur le marché. Notre burger à base de plantes a le même goût qu'un burger à la viande et peut être préparé à tous les niveaux de cuisson.

La libération de jus lors de la cuisson, tout comme le changement de couleur du rouge au brun ou le développement de notes grillées, ont lieu de la même manière que pour la vraie viande. Une véritable alternative pour toutes les personnes qui souhaitent occasionnellement et consciemment renoncer à la viande.

UNE PRÉPARATION SIMPLE

SUSCITER L'ENTHOUSIASME SANS VIANDE

VAINQUEUR DU TEST KASSENSTURZ

## CONSEILS DE PROS POUR UN BURGER PARFAIT

### POUR UNE PRÉPARATION «À LA CARTE»

- Conserver au frais après décongélation avec du papier sulfurisé entre les burgers.
- Pour les produits à base de plantes comme le burger Green Mountain, la caramélisation / réaction de Maillard se produit à une chaleur moins élevée que pour la viande. C'est pourquoi il faut les rôtir / griller à feu moyen jusqu'au niveau de cuisson souhaité sur la surface lisse du gril ou dans une poêle avec un peu d'huile de colza.

### POUR DE GRANDES QUANTITÉS «À LA MINUTE»

- Décongeler les burgers surgelés sur des plaques à rôtir. Pour les plaques de cuisson, utiliser du papier sulfurisé et des matières grasses.
- Cuire les burgers décongelés à 250 °C (air chaud) au niveau de cuisson souhaité.

### «MISE EN PLACE» POUR LES GRANDES PRODUCTIONS

- Pré-frire le burger encore congelé dans une friteuse à 175 °C pendant 1 minute, refroidir rapidement et stocker au frais.
- Régénérer le burger dans un four à air chaud, le réchauffer sur le gril ou dans une poêle avec de l'huile de colza.
- Précuire le burger encore congelé à 250 °C, sur des plaques à rôtir ou sur des plaques de cuisson couvertes de papier sulfurisé et de matière grasse pendant 4 minutes, refroidir rapidement et stocker au frais.
- Régénérer le burger dans un four à air chaud, le réchauffer sur le gril ou dans une poêle avec de l'huile de colza.

### POUR UN BURGER PAS SI PARFAIT

- Une structure fissurée par la cuisson finale de burgers surgelés dans un four à air chaud.
- Des burgers brûlés par une cuisson trop chaude.
- Un aspect, une couleur et une consistance peu attrayants en raison d'un niveau de cuisson inférieur à saignant.



NUMÉRO D'ARTICLE 918031



#### CONTENU DU SACHET

12 pièces d'env. 120 g par emballage  
Poids net 1480 g  
Code EAN 7610227918038



#### CONTENU DU CARTON

Poids net 2880 g  
Code EAN 7610227987430

#### INGRÉDIENTS

Eau, protéines de pois 16%, graisse de coco 7%, huile de colza, amidon de maïs, épaississant méthylcellulose, arôme naturel, PROTÉINE DE BLÉ, inuline, concentré de tomates, poudre à lever carbonate de sodium, jus de betterave concentré, sel de cuisine, acidifiant acide lactique, vitamine B12

#### INSTRUCTIONS DE STOCKAGE

Conserver au congélateur à -18 °C au minimum, ne pas recongeler après décongélation.

### LES DIFFÉRENTS NIVEAUX DE CUISSON

Anglais	Français	Allemand
rare	bleu	englisch
medium rare	saignant	blutig
medium	à point	rosa
well done	bien cuit	durchgebraten