



SWISS  
DESIGNED



# ZÉRO VIANDE. PUR SMASHED.

HIGH  
PROTEIN



- ✓ CRÉEZ DES RECETTES  
ORIGINALES DE  
PLANT-BASED BURGER
- ✓ TU DÉTERMINES INDIVIDUELLEMENT  
LE GRAMMAGE



# LANCEMENT DU PREMIER SMASH BURGER PLANT-BASED !

Le secret d'un smash burger réside dans la texture du steak. Très fin, il forme après avoir été pressé (« smash ») une croûte délicieusement croustillante avec de délicats arômes grillés. Une véritable révolution du burger, maintenant aussi Plant-based dans la meilleure qualité THE GREEN MOUNTAIN.

Les steaks fins ont un temps de préparation court et, après avoir été pressés, sont caramélisées à une chaleur intense. Ils se marient parfaitement avec des toppings comme le fromage végétalien, la salade et les concombres pour une explosion de saveurs à chaque bouchée.



**D'ailleurs**, la préparation du Smash Burger est également parfaite pour réaliser des cevapcici, des fricadelles et bien d'autres idées de cuisine créatives !

PLUS D'INFORMATIONS ICI !

SMASHED!  
PRÉSENTATION STYLÉE  
EXTRA CROUSTILLANT



PATRICK VOUS MONTRE COMMENT SMASHER CORRECTEMENT.

## THE GREEN MOUNTAIN

### 951113 Préparation pour Plant-based Smash Burger

Produit végétalien à base de protéines de pois, de graisse de coco et de protéines de blé, surgelé

Poids unitaire :

ca. 250 g

Emballage :

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

Allergènes :

Gluten

EAN-Carton :

7610227951110

L'assortiment de produits THE GREEN MOUNTAIN pour la restauration commerciale est exclusivement disponible via le commerce de gros.



## 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](http://www.thegreenmountain-foodservice.com)