



100 % BURGER. 0 % VIANDE.

THE GREEN MOUNTAIN BURGER



DÉCOUVREZ
MAINTENANT LE
NOUVEAU PLAISIR :
L'ORIGINAL QUI VIENT
DE LA SUISSE !



POUR TOUS CEUX QUI VEULENT SE RÉGALER. MAIS SANS VIANDE.



The Green Mountain Burger, c'est nouveau. Et c'est différent. Ce burger à base de plantes est une excellente source de fibres alimentaires et il est riche en protéines. Il a le goût de viande. Mais il ne contient pas de viande.

- env. **120 g** par galette
- délicieux: à base de protéines de pois et d'huile de coco
- juteux à souhait, « **saigne** » à la cuisson
- développé et produit en **Suisse**
- 100 % sans OGM, cholestérol ni antibiotiques
- contient de la vitamine B12



THE GREEN MOUNTAIN BURGER
SON NOM ANNONCE LA COULEUR.

Green est synonyme de naturel, de sain et de durable.
Mountain symbolise l'origine et la production régionale ; c'est une promesse de goût.

THE GREEN MOUNTAIN BURGER

LES INGRÉDIENTS : DU HAUT DE GAMME, TOUT SIMPLEMENT.

- Les protéines issues des pois offrent la même saveur qu'un burger à la viande.
- Nous utilisons exclusivement des ingrédients de haute qualité, sans OGM, qui proviennent autant que possible des pays européens voisins. Cela permet des trajets de livraison plus courts et contribue à un mode de production durable.

THE GREEN MOUNTAIN BURGER

**LA PRÉPARATION : COMME DE LA VIANDE.
EXACTEMENT.**

The Green Mountain Burger peut être préparé exactement comme un burger de bœuf et il peut ainsi être dégusté à tous les degrés de cuisson (saignant, à point et bien cuit). L'écoulement de jus permet de déterminer si le burger est prêt. Dès que le jus sort, la galette est à point. Naturellement, The Green Mountain Burger peut aussi être grillé.



COMMENT
LE VOULEZ-
VOUS ?

SAIGNANT
À POINT
BIEN CUIT

Env. **1/3** de la population suisse a déjà adopté une alimentation végétarienne ou pauvre en viande. 14 % sont végétariens ou véganes, auxquels viennent s'ajouter 17 % de

flexitariens

Et pour tous les autres aussi The Green Mountain Burger saura régaler et convaincre tous les autres.

Source : https://www.swissveg.ch/sondage_veg?language=fr



POUR TOUS CEUX QUI SONT EN QUÊTE DU GOÛT PARFAIT

The Green Mountain Burger a été développé dans la Taste Factory Hilcona, une usine installée dans la ville des Grisons de Landquart. Les gens à l'origine de ce produit sont fiers de leur développement et sont ravis à l'idée que leur innovation, The Green Mountain Burger, devienne une véritable success-story.

« DÉVELOPPER UN TEL PRODUIT EXIGE UNE PENSÉE NOUVELLE ! »



Werner, l'expert de la manufacture :

« Quand je regarde le soleil se lever le matin sur le Vilan, je ressens l'énergie de la **nature** et plus rien ne me retient à l'intérieur : il est temps pour moi de retrouver The Green Mountain. »

Julia, la développeuse :

« J'ai besoin de passer du temps à pratiquer l'escalade ; c'est là que me viennent les meilleures **idées** pour de nouvelles recettes, que j'essaye ensuite dès que je suis de retour à Landquart. Les matières premières sont aussi naturelles que l'environnement dans lequel nous travaillons. »



Juliette, la fidèle de la qualité :

« Pour moi qui suis **végétarienne**, il est important que ce soit aussi bon pour moi que pour les flexitariens de l'équipe. J'aime cette vue quotidienne sur les montagnes vertes des Grisons. »



Daniel, le chef de production :

« Je suis **heureux** et satisfait lorsque la production tourne parfaitement. Je suis fier d'apporter ma contribution. »



Pascal, le spécialiste des installations :

« Je suis fier que nous produisions The Green Mountain Burger dans ma **patrie**, la Suisse, et que nous puissions livrer nos burgers depuis ce lieu hors du commun. »

Jessica, la distributrice :

« Pour moi, la manière la plus facile de vivre l'instant présent est de me promener dans la nature. Les **montagnes** de Landquart m'offrent le meilleur cadre pour cela. C'est dans cet environnement que j'aime relever les défis du marketing »



Michael, Elias et Raphael, les créateurs :

« Nous adorons **expérimenter** de nouvelles recettes et nous en inspirer pour créer de nouveaux succès culinaires. »



THE GREEN « BBQ BURGER »

The Green Mountain Burger agrémenté de fromage de montagne, sauce barbecue, tomates grillées et oignons frits.

Conseil d'accompagnement :

Onion-Rings,
chips barbecue



Ingrédients

Oignons frits

- 500 g d'oignons jaunes
- 500 ml de petit-lait
- 200 g de farine
- 5 g de piment de Cayenne
- 5 g de paprika en poudre
- 15 g de sel
- huile de friture

Burger

- 10 The Green Mountain Burger
- 400 g de fromage de montagne en tranches
- 600 g de tomates charnues en rondelles
- 10 pains briochés pour hamburgers
- 300 g de sauce barbecue fumée
- 100 g de salade frisée
- 400 g d'oignons frits
- beurre fondu

Préparation :

- Pour les oignons frits, couper les oignons jaunes en tranches larges et les tremper dans le petit-lait. Mélanger la farine avec le piment de Cayenne, le paprika en poudre et le sel. Égoutter légèrement les tranches d'oignons par étapes, les retourner dans la farine, puis les faire frire dans l'huile chaude pour obtenir une texture croustillante et une couleur dorée.
- Faire revenir le Green Mountain Burger sur les deux faces et le garnir avec 2 tranches de fromage de montagne.
- Pendant ce temps, faire griller rapidement les tomates charnues sur la plaque du grill des deux côtés.
- Faire dorer les pains briochés sur les faces coupées dans un peu de beurre fondu et les garnir avec de la sauce barbecue, un peu de salade frisée, un The Green Mountain Burger, des tomates grillées, ainsi qu'une généreuse portion d'oignons frits.

Trucs et astuces pour la préparation

A la sauteuse/poêle à frire

- Important : La sauteuse/poêle à frire ne doit jamais être trop chaude.
- Faire revenir le Burger sur les deux faces pendant env. 2 minutes jusqu'à en faire sortir le jus (= médium).
- Le temps de préparation varie en fonction de la température et de l'état du steak (**surgelé ou décongelé**).

Sur le barbecue à gaz ou au sur le grill charbon de bois

- Fait sur le **gril**, le The Green Mountain Burger a meilleur goût **sous forme de produit surgelé**.
- Mettre à feu moyen et faire cuire de chaque côté pendant 2-3 minutes jusqu'à en faire sortir le jus.

Dans un cuit-vapeur/ four à convection/four à circulation d'air

- Important: Laisser d'abord **décongeler** le burger et le **cuire au gril ou à la poêle**.
- Poser les burgers sur les plaques froides, mettre les plaques au four mixte préchauffé à 250 degrés et faire griller pendant 3 minutes (medium). Faire tourner le ventilateur à la vitesse maximale et ouvrir l'évacuation de vapeur.
- Retirer de la plaque, les retourner et continuer la cuisson. Servir immédiatement.



THE GREEN « BLT BURGER »

The Green Mountain Burger agrémenté de cheddar, tomate, salade et bacon.

Ingrédients

Sauce moutarde

- 50 g de moutarde de Dijon à gros grains
- 150 g de moutarde de Dijon fine
- 100 g de mayonnaise
- 10 g de sirop d'érable
- 20 ml de jus de citron

Burger

- 10 The Green Mountain Burger
- 400 g de cheddar en tranches
- 600 g de bacon en tranches
- 10 pains pour hamburgers au sésame
- 600 g de tomates cœur de bœuf
- 250 g de salade romaine
- beurre fondu
- sel, poivre

Préparation :

- Pour la sauce à la moutarde, mélanger tous les ingrédients et assaisonner avec du sel et du poivre.
- Faire revenir le Green Mountain Burger sur les deux faces et le garnir avec 2 tranches de cheddar.
- Faire griller le bacon au four ou dans la poêle jusqu'à obtenir une texture croustillante.
- Faire dorer les pains au sésame sur les faces coupées dans un peu de beurre fondu et les garnir avec de la sauce à la moutarde, un The Green Mountain Burger, des tomates cœur de bœuf, du bacon croustillant, ainsi que quelques feuilles de salade romaine.

Avec du bacon ?

Bien sûr, aucune barrière et le plaisir passe avant tout. Si vos invités veulent du bacon, vous pouvez satisfaire leurs envies !

Conseil d'accompagnement :

Potatoes croustillantes, salade campagnarde fraîche



THE GREEN « AVOCADO BURGER »

The Green Mountain Burger agrémenté de mozzarella, sauce verte, avocat, concombre, jeunes pousses.

Ingrédients

Sauce verte

- 150 g d'herbes pour sauce verte (bourrache, cerfeuil, persil, pimprenelle, oseille, ciboulette, cresson)
- 400 g de yaourt à 10 % de matière grasse
- 100 g de mayonnaise
- 20 g de moutarde mi-forte
- 2 cl de jus de citron

Burger

- 10 The Green Mountain Burger
- 400 g de mozzarella en tranches
- 10 pains pour hamburgers verts
- 150 g de salade verte par ex. laitue Lollo blonde
- 500 g d'avocat en tranches
- 100 g de cresson
- beurre fondu
- sel, poivre

Préparation :

- Pour la sauce verte, hacher grossièrement les herbes ensemble, les écraser finement en purée avec les ingrédients restants, puis saler et poivrer.
- Faire revenir le Green Mountain Burger sur les deux faces et le garnir avec de la mozzarella.
- Faire dorer les pains pour hamburgers verts sur les faces coupées dans un peu de beurre fondu et les garnir avec de la sauce verte, de la salade fraîche, un The Green Mountain Burger, des tranches d'avocat, ainsi qu'une généreuse portion de cresson.

Conseil d'accompagnement :

Bâtonnets de légumes, salade verte





THE GREEN

« CHILI CHEESE BURGER »

The Green Mountain Burger agrémenté de sauce au cheddar, piments Jalapeños et chutney d'oignons.

Ingrédients

Chutney d'oignons

- 700 g d'oignons rouges, coupés en lanières
- 20 g d'huile d'olive
- 160 g de sucre de canne
- 80 ml de vinaigre de vin rouge
- 1 bâton de cannelle
- 2 feuilles de laurier
- 1 pincée piment de Cayenne

Burger

- 10 The Green Mountain Burger
- 100 g de piments Jalapeños en tranches
- 700 g de sauce au cheddar
- 10 pains briochés pour hamburgers
- 150 g de ketchup
- 350 g de chutney d'oignons
- 100 g de salade feuilles de chêne
- beurre fondu
- sel, poivre

Préparation

- Pour le chutney d'oignons, faire blondir les oignons rouges dans l'huile d'olive, ajouter le sucre de canne et mouiller avec le vinaigre de vin rouge. Ajouter les épices et faire épaisir pendant 5-10 minutes. Assaisonner avec une pincée de sel et un peu de poivre.
- Faire revenir le Green Mountain Burger sur les deux faces et ajouter quelques Jalapeños et la sauce cheddar le burger encore chaud.
- Faire dorer les pains briochés sur les faces coupées dans un peu de beurre fondu et les garnir avec du ketchup, un The Green Mountain Burger, du chutney d'oignons, ainsi que quelques feuilles de salade feuilles de chêne.

Conseil d'accompagnement :

Frites traditionnelles, frites de patates douces



THE GREEN

« GOAT BURGER »

The Green Mountain Burger agrémenté de roquette, fromage de chèvre épicé et chutney d'airelles.

Ingrédients

Chutney d'airelles

- 100 g d'oignons rouges, en petits dés
- 100 g de poires, en petits dés
- 20 g d'huile végétale
- 15 g de graines de moutarde, jaunes
- 20 g de sucre de canne
- 40 ml de vinaigre de cidre
- 400 g d'airelles sauvages, en bocal

Burger

- 10 The Green Mountain Burger
- 600 g de bûche de chèvre, affinée
- 10 pains complets pour hamburgers
- 100 g de moutarde douce
- 100 g de roquette
- 600 g de chutney d'airelles
- 50 g de persil plat
- beurre fondu
- sel, poivre

Préparation :

- Pour le chutney d'airelles, faire blondir les oignons rouges avec les poires dans l'huile végétale. Ajouter les graines de moutarde et le sucre de canne, puis déglacer avec le vinaigre de cidre. Porter brièvement à ébullition, ajouter les airelles sauvages et faire épaisir à feu doux pendant environ 10 minutes. Assaisonner avec du sel et un peu de poivre.
- Faire revenir le Green Mountain Burger sur les deux faces et le garnir avec une tranche de fromage de chèvre.
- Pendant ce temps, faire griller rapidement les tomates charnues sur la plaque du grill des deux côtés.
- Faire dorer les pains complets sur les faces coupées dans un peu de beurre fondu et les garnir avec un peu de moutarde douce, un The Green Mountain Burger, ainsi qu'une généreuse portion de chutney d'airelles et du persil plat.

Conseil d'accompagnement :

Pommes de terre au thym, croquettes ou pommes légumes





AFFAMÉ DE RÉUSSITE ?

THE GREEN MOUNTAIN BURGER
POUR TOUS. POUR VOUS.

Pour tous vos clients en quête de nouvelles expériences. Pour tous ceux qui savent que l'avenir sera « green ». Pour tous ceux qui veulent écrire la success-story suisse.



THE GREEN MOUNTAIN BURGER
L'ACCOMPAGNEMENT. POUR VOTRE SUCCÈS.

Nous mettons à votre disposition de nombreuses idées de recettes et des supports marketing sur mesure : feuilles adhésives, papier pour burger, présentoir de table et fanions avec l'impact de la marque !

Choisissez d'indiquer votre adresse sur
www.thegreenmountain.ch pour encore plus de succès !



THE GREEN MOUNTAIN BURGER (120 G)

DESCRIPTION :
BURGER VÉGAN CONGELÉ, À BASE DE
PROTÉINES DE POIS ET D'HUILE DE COCO
POIDS UNITAIRE : ENV. 120 G

ALLERGÈNES :
GLUTEN

CONDITIONNEMENT : SACHET
CARTON : 2.880 G
(2 X 1.440 G)
2 X 12 PIÈCES

EAN CARTON :



7 610227 987430

Hilcona Taste Factory | Riedlöserstrasse 7 | 7302 Landquart | Suisse
+41 58 895 94 00 | burger@thegreenmountain.ch

