

Premium hamburgers

Van ambachtelijke kwaliteit

Gegarandeerd de beste bite

Voor veel horecazaken is de hamburger een onmisbaar onderdeel van het menu. Bij Driessen Food hebben we er de afgelopen tijd onze missie van gemaakt om de ultieme hamburger te ontwikkelen. Het resultaat is een hamburger met een luchtige, vrij grove structuur, en een mooie balans tussen sappigheid en stevigheid. We zijn er trots op dat dat nu gelukt is.



Succesfactoren

De succesfactoren van een goede hamburger zitten hem in een aantal zaken: de maling, onze maling staat op standaard 4,5 mm. Het vlees moet zo koud mogelijk zijn en zo min mogelijk gekneet worden. Door het gehakt direct nadat het uit de gehaktmolen komt tot schijven te snijden, blijven alle vezels van het vlees dezelfde kant op staan. De hamburger hoeft alleen nog maar zorgvuldig platter gedrukt te worden. Door de structuur behoudt de hamburger zijn ronde vorm bij het bakken, en verliest hij bovendien minimaal gewicht.



De basis

Een goede runder hamburger vraagt om goed rundvlees. We hebben gekozen voor vlees van het MRIJ rund. Dit vlees heeft de ideale spier/vet verhouding van 80/20. Daarbij is het duurzaam Hollands rund. Deze burger is ook het lekkerst om a point te bereiden. Naast een naturel variant hebben we ook een Amerikaanse stijl burger. Aangemaakt met kruiden, saus en bosui, naar eigen receptuur.

Assortiment

Naast hamburgers van rundvlees hebben we ook een mooie lamsburger met zongedroogde tomaat, een kruidige kip madras burgers en vanaf het najaar een hert- en wild zwijnsburger. Vergeet ook niet onze vegetarische burgers zoals de bietenburger, de bonenburger, de quinoa groenteburger en de geitenkaasburger.

Het is ook mogelijk om burgers op eigen receptuur te laten produceren, op basis van een ander soort (rund) vlees en/of kruiden. Onze specialisten kijken graag samen met jou naar de beste receptuur voor jouw zaak.

Voor actuele prijsinformatie verwijzen wij naar onze verkoopafdeling en/of inOne.

Hamburgers (verkrijgbaar in verschillende maten)

50501	Premium MRY vers, 5 x 180 gram
50502	Premium MRY vers, 10 x 100 gram
50604	Premium MRY, 60 x 60 gram dv.
50656	Premium MRY bosui, 60 x 80 gram dv.
50653	Premium MRY bosui gaar, 36 x 115 gram dv.
50711	Lamsburger, 24 x 180 gram dv.
50707	Kipburger Madras, 30x180gr dv.



Vegetarische burgers

Huisgemaakt!

Plantaardig, vegetarisch, vegan het zijn termen die niet meer weg te denken zijn. De tijd dat vegetarische gerechten in een hoekje, van de menukaart stonden is voorgoed voorbij. Met groente en andere plantaardige alternatieven is ontzettend goed te variëren.



Bietenburger

Onze kleurrijke huisgemaakte bietenburger is perfect voor de vega invulling op je menu. Een sappige burger van biet met linzen. Verpakt in een doos per 30 x 150 gram diepvries.. **Art. nr. 50703**

Quinoa groenteburger

Een mooie stevige burger op basis van quinoa met veel verschillende groenten zoals edamame boontjes en stukjes pompoen, de cranberries geven de burger een verrassend zoet tintje. Verpakt per 15 x 120 gram diepvries. **Art. nr. 61199**



Mexicaanse bonenburger

Deze burger met een Mexicaans tintje is gemaakt van zwarte - en kidney bonen met stukjes mais en rode peper. Verpakt per 30 x 150 gram diepvries. **Art.nr. 61180**

Geitenkaasburger

Geitenkaasburger met cashewnoten en kikkererwten. Verpakt per 36 x 120 gram diepvries. **Art.nr. 2751**

