

Premium hamburgers

since 1899
Driessen Food

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 behoud 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 Hollands 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



Assortiment

Naast hamburgers van rundvlees hebben we ook een mooie eenden burger en diverse kipburgers. Vergeet ook niet onze vegetarische burgers zoals de bietenburger, de bonenburger, de vegetarische mediterrane burger en de Vegan jalapeno burger

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

Driessen Food, Bunnik, Utrecht, Tilburg

T +31(0) 30 307 0000, info@driessenfood.nl, www.driessenfood.nl

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

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



Vegan jalapeno burger

Een spicy vegan burger gemaakt van tarwe-eiwitten met jalapeño.

Verpakt per 16 x 170 gram dv.

Art.nr. 50662

Vegan burger mediterraneans

De basis van deze zomerse Mediterraneans vegan burger is een tarwemix verrijkt met tomaatjes, knoflook, basilicum, tijm, rozemarijn en marjolein.

Verpakt per 24 x 150 gram dv.

Art.nr. 61301