ВСЕ О БУРГЕРАХ

ПРОДУКТЫ • ТЕХНОЛОГИИ • ПРИГОТОВЛЕНИЕ

МАРР РУССИЯ

Kraft Heinz FOODSERVICE

100% НАТУРАЛЬНАЯ ГОВЯДИНА
(п/ф мясной рубленый)

5,33F унций (150 г)

Содержание жира: ≤ 32%

105-115 мм

16,0-20,0 мм

86-94 шт.

Способ приготовления:

180 суток

Не требует дефростации и добавления масла

Рекомендованный размер булочки: 100 мм

100% НАТУРАЛЬНАЯ ГОВЯДИНА
(п/ф мясной рубленый)

180 г

Содержание жира: ≤ 26%

128-136 мм

14,0-15,8 мм

74-76 шт.

Способ приготовления:

270 суток

Не требует дефростации и добавления масла

Рекомендованный размер булочки: 125 мм

100% НАТУРАЛЬНАЯ ГОВЯДИНА
(п/ф мясной рубленый)

7 унций

Содержание жира: ≤ 26%

123-133 мм

17,5-20,7 мм

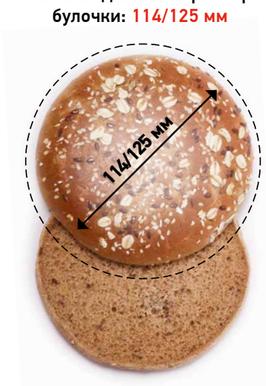
66-69 шт.

Способ приготовления:

270 суток

Не требует дефростации и добавления масла

Рекомендованный размер булочки: 114/125 мм



100% НАТУРАЛЬНАЯ ГОВЯДИНА
(с добавлением соли и черного молотого перца)

5,33 унций (150 г)

Содержание жира: ≤ 28%

105-115 мм

16,0-20,0 мм

86-94 шт.

Способ приготовления:

180 суток

Не требует дефростации и добавления масла

Рекомендованный размер булочки: 100 мм

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ технической информации: Масса · Диаметр · Толщина · Количество в коробке · Срок годности

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ способов приготовления: Открытый огонь · Бройлер гриль · Прижимной гриль · Электрогриль = жарочная поверхность

Мачо бургер

Котлета из 100% говядины 180 г..... **2 шт.**
Булочка чили 125 мм..... **1 шт.**
Хумус..... **40 г**
Баклажан запеченный ..... **40 г**
Соус Parmegiano Heinz ..... **15 г**
Салат корн ..... **3 г**

- Котлеты поджарить на гриле до готовности, посолить.
- Обе половинки булки поджарить с внутренней стороны. Собрать бургер: на нижнюю половинку выложить ровным слоем хумус, котлеты, запеченный баклажан, добавить соус Parmegiano, украсить салатом корн и накрыть второй половинкой булки.

Бургер Средиземноморский

Котлета из 100% говядины 7 oz..... **1 шт.**
Булочка мультизлаковая 125 мм..... **1 шт.**
Креветки 16/20..... **40 г**
Сыр творожный..... **30 г**
Артишок консервированный..... **20 г**
Соус Майонезный легкий Heinz ..... **15 г**
Базилик..... **10 г**
Лук красный..... **10 г**

- Котлету поджарить на гриле до готовности, посолить. Обе половинки булки поджарить с внутренней стороны.
- Собрать бургер: на половинку выложить ровным слоем сыр творожный, котлету, обжаренные креветки, артишок и лук, порезанный кольцами.
- Соус Майонезный легкий смешать с измельченным базиликом и добавить на котлету. Вторую половинку булки смазать творожным сыром, добавить базилик и накрыть бургер.

Бургер со спаржей

Котлета из 100% говядины 5,33 унций F..... **1 шт.**
Булочка с кунжутом 100 мм..... **1 шт.**
Сыр эмменталь слайсы..... **24 г**
Перец сладкий ..... **20 г**
Баклажан ..... **20 г**
Соус Баффало Heinz..... **15 г**
Спаржа зеленая с/м..... **15 г**
Бекон жареный ..... **10 г**
Базилик..... **5 г**
Лук зеленый ..... **2 г**

- Котлету поджарить на гриле до готовности. Обе половинки булки поджарить с внутренней стороны. Баклажан запечь, очистить от кожуры, сладкий перец обжарить. Спаржу бланшировать.
- Собрать бургер: одну половинку смазать соусом Баффало Heinz, выложить котлету, сыр, баклажан и перец. Добавить бланшированную спаржу, сверху положить ломтики жареного бекона, зелень и накрыть второй половинкой булки.

Бургер с беконом

Булочка картофельная 100 мм..... **1 шт.**
Котлета из говядины
с солью и перцем 5,33 унций..... **1 шт.**
Помидор желтый ..... **30 г**
Сыр чеддер плавленый..... **25 г**
Бекон жареный стружка ..... **20 г**
Соус Барбекью Heinz ..... **15 г**
Огурцы соленые..... **15 г**
Лук репчатый красный..... **10 г**
Лук зеленый ..... **5 г**
Салат корн ..... **2 г**

- Котлету поджарить на гриле до готовности. Верхнюю и нижнюю половинки булки поджарить с внутренней стороны.
- Собрать бургер: нижнюю половинку смазать соусом Барбекью Heinz, выложить котлету, сыр, нарезанные огурцы, помидор и лук.
- Украсить беконом, зеленью и накрыть второй половинкой булки.

СОВЕТ: *Рукав с сыром чеддер рекомендуем разогреть в емкости с теплой водой (50–60°С) для удобства использования.*

100% НАТУРАЛЬНАЯ ГОВЯДИНА (п/ф мясной рубленый)

45 г

94-102 мм

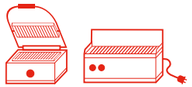
6,5-7,7 мм

293-305 шт.

270 суток

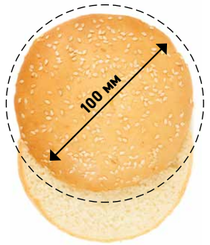
Содержание жира: ≤ 26%

Способ приготовления:



Не требует дефростации и добавления масла

Рекомендованный размер булочки: 100 мм



100% НАТУРАЛЬНАЯ ГОВЯДИНА (п/ф мясной рубленый)

60 г

94-102 мм

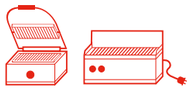
7,6-9,8 мм

207-245 шт.

270 суток

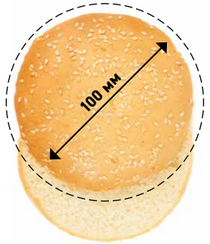
Содержание жира: ≤ 26%

Способ приготовления:



Не требует дефростации и добавления масла

Рекомендованный размер булочки: 100 мм



100% НАТУРАЛЬНАЯ ГОВЯДИНА (п/ф мясной рубленый)

90 г

112-122 мм

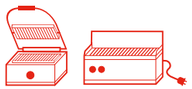
9,1-10,5 мм

142-157 шт.

270 суток

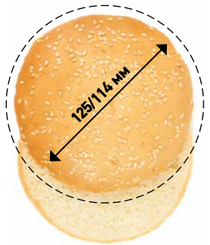
Содержание жира: ≤ 26%

Способ приготовления:



Не требует дефростации и добавления масла

Рекомендованный размер булочки: 125/114 мм



100% НАТУРАЛЬНАЯ ГОВЯДИНА (п/ф мясной рубленый)

110 г

113-119 мм

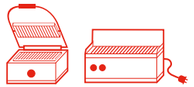
10,85-12,95 мм

117-128 шт.

270 суток

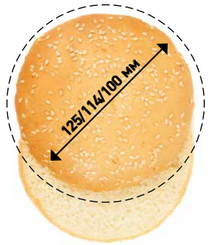
Содержание жира: ≤ 26%

Способ приготовления:



Не требует дефростации и добавления масла

Рекомендованный размер булочки: 125/114/100 мм



100% НАТУРАЛЬНАЯ ГОВЯДИНА (п/ф мясной рубленый)

150 г

129-143 мм

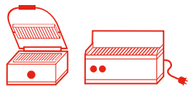
10,85-12,95 мм

86-94 шт.

270 суток

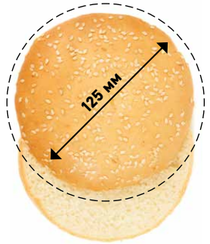
Содержание жира: ≤ 26%

Способ приготовления:



Не требует дефростации и добавления масла

Рекомендованный размер булочки: 125 мм



100% НАТУРАЛЬНАЯ ГОВЯДИНА (п/ф мясной рубленый)

46 г

100-119 мм

6,0-8,6 мм

270-322 шт.

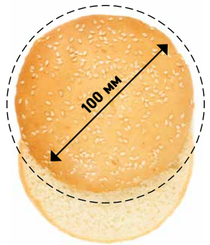
270 суток

Содержание жира: ≤ 26%

Способ приготовления:

Не требует дефростации и добавления масла

Рекомендованный размер булочки: 100 мм



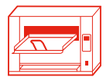
100% НАТУРАЛЬНАЯ ГОВЯДИНА (п/ф мясной рубленый)

4 унции (114 г)

Содержание жира: ≤ 26%

140-152 мм

Способ приготовления:



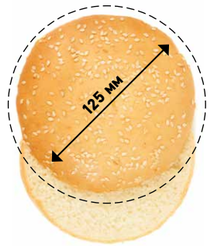
8,38-9,9 мм

113-117 шт.

270 суток

Не требует дефростации и добавления масла

Рекомендованный размер булочки: 125 мм



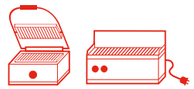
100% НАТУРАЛЬНАЯ ГОВЯДИНА (с добавлением соли и черного молотого перца)

45 г

Содержание жира: ≤ 28%

94-102 мм

Способ приготовления:



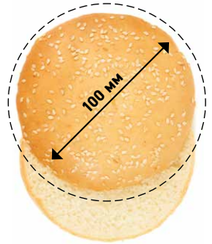
6,5-7,7 мм

275-329 шт.

180 суток

Не требует дефростации и добавления масла

Рекомендованный размер булочки: 100 мм



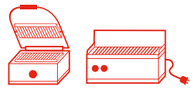
100% НАТУРАЛЬНАЯ ГОВЯДИНА (с добавлением соли и черного молотого перца)

60 г

Содержание жира: ≤ 28%

94-102 мм

Способ приготовления:



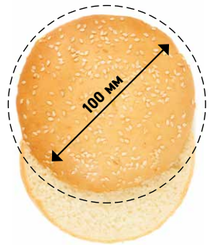
7,6-9,8 мм

207-245 шт.

180 суток

Не требует дефростации и добавления масла

Рекомендованный размер булочки: 100 мм



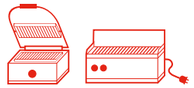
100% НАТУРАЛЬНАЯ ГОВЯДИНА (с добавлением соли и черного молотого перца)

90 г

Содержание жира: ≤ 28%

112-122 мм

Способ приготовления:



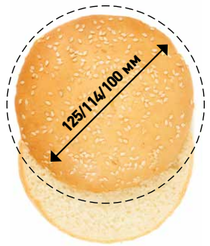
9,0-10,5 мм

142-157 шт.

180 суток

Не требует дефростации и добавления масла

Рекомендованный размер булочки: 125/114/100 мм



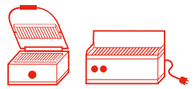
100% НАТУРАЛЬНАЯ ГОВЯДИНА (с добавлением соли и черного молотого перца)

110 г

Содержание жира: ≤ 28%

113-119 мм

Способ приготовления:



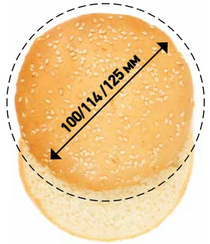
10,85-12,95 мм

117-128 шт.

180 суток

Не требует дефростации и добавления масла

Рекомендованный размер булочки: 100/114/125 мм



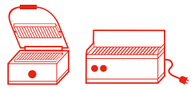
100% НАТУРАЛЬНАЯ ГОВЯДИНА (с добавлением соли и черного молотого перца)

150 г

Содержание жира: ≤ 28%

129-143 мм

Способ приготовления:



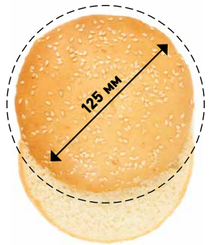
10,85-12,95 мм

86-94 шт.

180 суток

Не требует дефростации и добавления масла

Рекомендованный размер булочки: 125 мм



КОТЛЕТЫ ГОВЯЖЬИ С ЛУКОМ «ПИКАНТНЫЕ»

90 г | Содержание жира: ≤ 24%

112-122 мм | Способ приготовления:

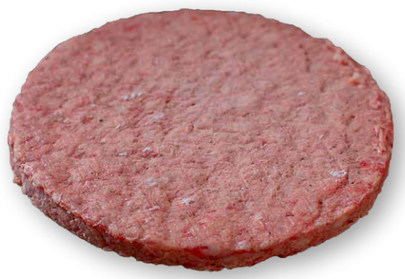
9,8 мм

142-157 шт.

180 суток | Не требует дефростации и добавления масла

Рекомендовано:
для роллов

КОТЛЕТЫ СВИНО-ГОВЯЖЬИ СО СПЕЦИЯМИ

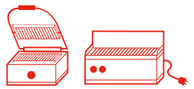


90 г | Содержание жира: 22-27%

112-122 мм | Способ приготовления:

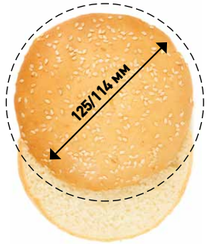
9,0-10,5 мм

142-157 шт.



180 суток | Не требует дефростации и добавления масла

Рекомендованный размер булочки: 125/114 мм



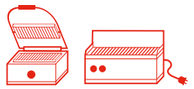
КОТЛЕТЫ СВИНЫЕ СО СПЕЦИЯМИ «ЕВРОПЕЙСКИЕ»

60 г | Содержание жира: ≤ 29%

94-102 мм | Способ приготовления:

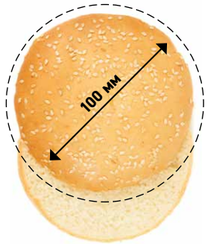
7,6-9,8 мм

207-245 шт.



180 суток | Не требует дефростации и добавления масла

Рекомендованный размер булочки: 100 мм



a. БУЛОЧКА ДЛЯ БУРГЕРА
Диаметр (мм): **125** Вес (г): **82**

b. БУЛОЧКА С КУНЖУТОМ
Диаметр (мм): **100/114/125**
Вес (г): **52-53/75/82-84**

c. БУЛОЧКА ДЛЯ ГАМБУРГЕРА С КУНЖУТОМ ТРОЙНАЯ
Диаметр (мм): **100**

d. БУЛОЧКА ОРИГИНАЛЬНАЯ БРИОШЬ
Диаметр (мм): **100/125** Вес (г): **55/84**

e. БУЛОЧКА С КУНЖУТОМ ЧЕРНАЯ
Диаметр (мм): **125** Вес (г): **89**

f. БУЛОЧКА ЧИЛИ
Диаметр (мм): **125** Вес (г): **89**

g. БУЛОЧКА СОЛНЕЧНАЯ
Диаметр (мм): **114** Вес (г): **72**

h. БУЛОЧКА ДЛЯ ГАМБУРГЕРА ЦВЕТНАЯ В АССОРТИМЕНТЕ С КУНЖУТОМ
Диаметр (мм): **125**

i. ЧИАБАТТА КВАДРАТНАЯ
Диаметр (мм): **70** Вес (г): **110**

j. БУЛОЧКА МАФФИН «АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК»
Диаметр (мм): **60**

k.l. ПИТА, ПАНИНИ — в ассортименте

ОВОЩНЫЕ ТОППИНГИ

Томаты вяленые в масле, «Пикантель», 1,9 кг, пластик, Турция

Для производства вяленых томатов в масле спелые плоды разрезают на половинки, слегка солят и высушивают на солнце в течение 2–4 дней. Такой способ обработки позволяет сохранить все полезные вещества, содержащиеся в томатах, а масло в составе готового продукта делает их нежными и мягкими.

Перец халапеньо, резанный кольцами, «Пикантель», 2,5 кг, балк, Турция

Перец халапеньо, резанный кольцами, «Пикантель», 3 кг, пластик, Турция

Халапеньо — один из самых известных среди сортов перцев чили и незаменимый ингредиент для острых блюд. Маринованный зеленый перец халапеньо обладает пикантной остротой.

Лук жареный, 1 кг, пакет, Kotany, Австрия

Золотисто-коричневый хрустящий лук, поджаренный на чистом растительном масле, придаст бургеру неповторимый вкус и аромат с легкой ноткой копчения.

Огурцы маринованные

Резаные кольца, 9 кг (1,8 кг х 5 шт.), пакет

Резаные кольца, 14,7 кг (4,9 кг х 3 шт.), пакет

Резанные кольцами маринованные огурцы производятся из высококачественного сырья, по специальной технологии, исключающей термическую обработку. В результате огурцы сохраняют упругость и вкусовые качества, чем добавят хрусткость вашему бургеру!

Перец пеперончино, целый, «Пикантель», 1,9 кг, балк, Турция

Пеперончино — это разновидность итальянского желто-зеленого жгучего перца. Плоды собирают, когда стручки достигают длины 4–8 см, тогда они имеют нужный вкус и цвет. Маринованный зеленый пеперончино придаст пикантную остринку вашему бургеру.

БЕКОН

Бекон жареный, нарезка, изделие кулинарное мясное из свинины жареное, с/м, Россия

Бекон жареный, дробленый, изделие кулинарное мясное из свинины жареное, с/м, Россия

Жареный бекон производится на единственном в России заводе в строгом соответствии с международными и российскими стандартами качества продукции. Для приготовления используется охлажденная грудинка от проверенных поставщиков. Продукт полностью готов к употреблению после разморозки. Обладает ярким, насыщенным вкусом.

СЫРЫ

Сыр с голубой плесенью 53%, ~ 3 кг, Shire Blue Kalleh, Иран

Сыр с голубой плесенью 53%, ~ 3 кг, Blue cheese Kalleh, Иран

Узнаваемая черта блю чиз — гармоничное сочетание мягкого вкуса сыра с насыщенным вкусом голубой плесени. Для шир блю характерны узнаваемый острый аромат и утонченный кисловатый вкус, а его оранжевый цвет добавит красок вашему бургеру.

Слайсы чеддер для бургера, 1 кг/80 шт., Schreiber, Бразилия

Слайсы чеддер для бургера, 2,27 кг/184 шт., Schreiber, Бразилия

Слайсы эмменталь для бургера, 1 кг/80 шт., Schreiber, Бразилия

Слайсы изготовлены из натуральных ингредиентов, обладают насыщенным вкусом, оптимальным размером и фиксированным весом. Они удобны для профессионального использования на кухне, ломтики легко отделяются (слайсы уложены в стопки с выступающими краями, удобно держать в руке и раскладывать на бургеры).

Чеддер плавленый, 1,5 кг, рукав, Schreiber, Бразилия

Расплавленный сыр чеддер на горячей котлете или булочке обеспечит яркий вкус и насыщенный цвет бургеру. Это качественный натуральный продукт, не содержит растительного масла или майонеза. Рукав с сыром чеддер рекомендуем разогреть в емкости с теплой водой (50–60°С) для удобства использования.

СОУСЫ НА ОСНОВЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ

TomYum
Кисло-острый соус с ярким вкусом кокосового молока, рыбного бульона и классической тайской тройки специй: корня галангала, стеблей лемонграсса и листьев кафрского лайма.

Parmegiano
Сырный соус Heinz в новом прочтении — насыщенный сырный вкус и аромат знаменитого благородного сыра пармезан.

МаксТейсти
Нежный и пикантный томатно-сливочный соус со вкусом маринованных огурчиков.

Кунжутный
Кунжутный соус — азиатский соус, который пользуется популярностью во всем мире.

Грибной
Соус Грибной Heinz — традиционный сливочный соус с ярким, пикантным ароматом и вкусом лесных грибов.

Горчичный
Пряно-горчичный соус, приготовленный из подсолнечного масла, натуральных желтков, семян горчицы и различных специй. Горчичный соус от Heinz придаст вашим блюдам пикантный вкус и остроту.

Сырный
Легендарный Сырный соус Heinz с добавлением натурального сыра чеддер.

Ранч
Ароматный, насыщенный травами соус отличается легким сливочно-чесночным вкусом. Универсальный соус, который отлично сочетается с множеством блюд: пицца, сэндвичи, хот-доги, шашлыки, салаты.

Майонезный легкий 28%
Соус на основе растительного масла, яичного желтка, уксуса и лимонного сока с добавлением горчицы и специй.

Чесночный
Соус имеет нежный сливочный вкус с выраженными чесночными нотками. Кусочки зеленого лука и тщательно подобранный букет специй, которыми насыщен Чесночный соус от Heinz, несомненно, украсят множество блюд.

Цезарь
Соус Цезарь — слегка острый, с характерным ароматом и вкусом сыра, анчоусов, чеснока, черного перца и трав. Соус отлично гармонирует со многими блюдами, а также идеален для ролла Цезарь и пиццы Цезарь.

Карри
В состав соуса Карри входят банановое пюре, яблочный и ананасовый соки, делая его вкус мягким и экзотическим. Благодаря балансу ингредиентов соус Карри от Heinz обогатит ваше блюдо неповторимым вкусом.

Гриль
Легендарный Гриль соус от Heinz феерично раскрывает вкус мяса, придавая ему неповторимый глубокий аромат жареного мяса. Соус можно использовать в качестве ингредиента для множества блюд.

1000 островов
Соус 1000 островов — классический соус средиземноморской и американской кухонь. Нежный, слегка острый и пряный соус с букетом трав и специй.

Кетчуп
Томатный кетчуп Heinz — 100% натуральные ингредиенты. Он не содержит искусственных ароматизаторов, красителей, консервантов, без добавления крахмала.

Сальса
Сальса — сладко-острый мексиканский соус с кусочками красной паприки, чеснока и смеси «Тех-Мех» специй. Используется поварами для приготовления сэндвичей, хот-догов, бургеров и снеков.

Терияки
Классический соус национальной японской кухни. Терияки от Heinz на основе соевого соуса обогащен ярким букетом специй и обладает кисло-сладким вкусом с легким оттенком имбиря.

Кисло-сладкий
Кисло-сладкий соус от Heinz — это палитра разных вкусов: тут и пикантная кислинка, и нежная сладкая нотка, и приятная горчинка, которые идеально дополняют друг друга.

Бургер
Соус с историей и ярким вкусом! Нежный, слегка острый соус с кусочками маринованных огурцов. Соус придаст вашим блюдам интересную «изюминку» и позволит экспериментировать.

Чипотл Саусвест
Жгучий и насыщенный соус — это Heinz Чипотл Саусвест. Слегка острый сливочный вкус придаст блюду аромат паприки и жгучего перца чипотле.

ТОМАТНЫЕ

Барбекью
Ароматный соус Барбекью от Heinz на основе томатной пасты, приправленный букетом различных специй, — прекрасное дополнение к множеству блюд.

Баффало
Соус Баффало является неотъемлемой частью меню большинства ресторанов в Америке, и не только.

ДЕЛИКАТЕСНЫЕ

Сладкий Чили
Это пикантный соус с приятной остринкой и кусочками жгучего перца чили, один из самых популярных соусов азиатской кухни.

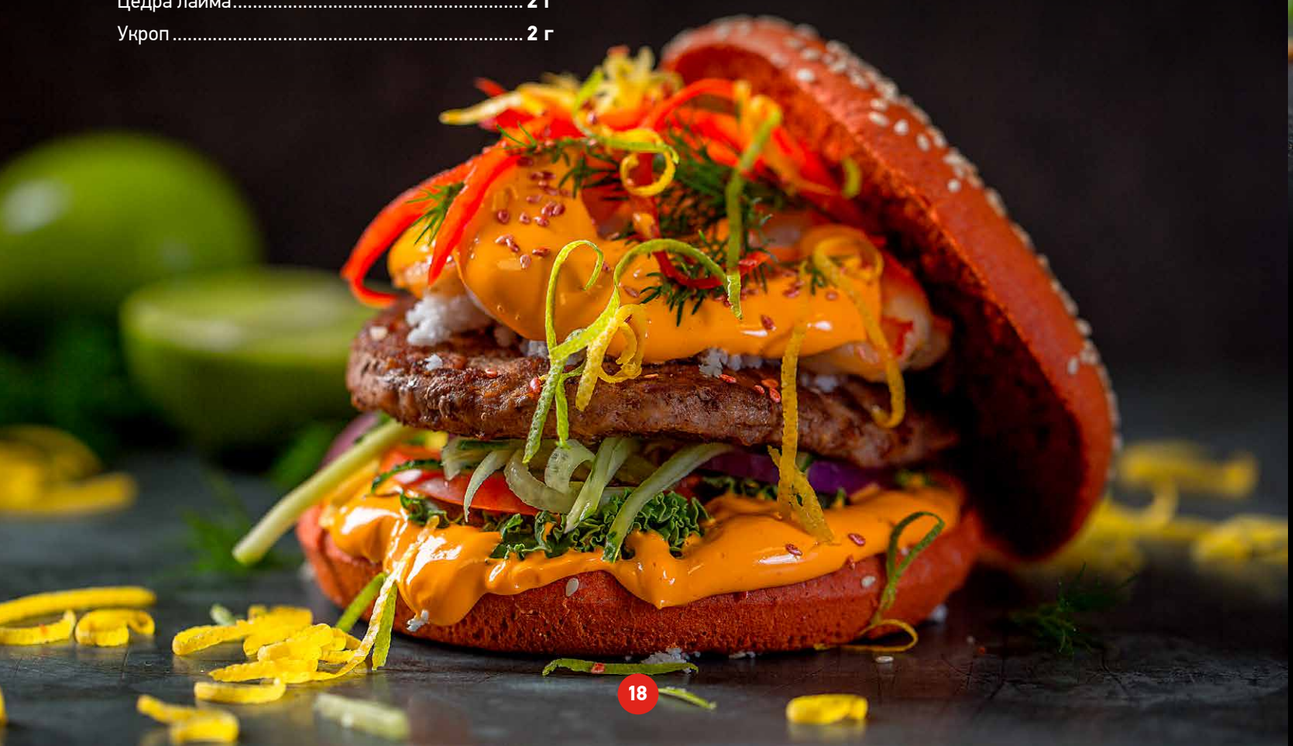
«МАРР РУССИЯ»
официальный дистрибутор

+7 (495) 937 3557
ru.foodservice@kraftheinz.com
www.kraftheinzfoodservice.ru
KraftHeinzFSru
kraftheinzfsru

Бургер Том Ям

Котлета из говядины
с солью и перцем 150 г..... **1 шт.**
Булочка чили..... **125 мм**
Креветки тепловодные ..... **60 г**
Помидоры..... **60 г**
Соус TomYum Heinz..... **30 г**
Огурцы малосольные ..... **20 г**
Мякоть кокоса ..... **20 г**
Лук репчатый красный..... **10 г**
Масло растительное ..... **10 г**
Перец чили красный среднежгучий..... **6 г**
Салат кейл ..... **5 г**
Цедра лимона..... **2 г**
Цедра лайма..... **2 г**
Укроп ..... **2 г**

- Котлету поджарить на гриле до готовности. Креветки обжарить на растительном масле. Огурцы порезать лапшой, помидоры — кружками, лук — полукольцами. Верхнюю и нижнюю половинки булки поджарить с внутренней стороны.
- Собрать бургер: нижнюю половинку смазать соусом TomYum Heinz, разложить малосольные огурцы, листья салата кейл, кружки помидоров, полукольца лука и котлету. На котлету выложить мякоть кокоса, обжаренные креветки и полить соусом TomYum Heinz. Украсить соломкой из перца чили, веточками укропа, цедрой лимона и лайма и накрыть второй половинкой.



Бургер Карри

Котлета из 100% говядины ..... **110 г**
Булочка картофельная..... **100 мм**
Помидоры..... **50 г**
Кольцо ананаса консервированного ..... **40 г**
Перец болгарский..... **40 г**
Соус Карри Heinz..... **20 г**
Огурцы маринованные..... **20 г**
Лук репчатый красный..... **10 г**
Масло растительное..... **10 г**
Салат корн ..... **5 г**
Семечки тыквенные..... **2 г**

- Котлету поджарить на гриле до готовности, рядом обжарить кольцо ананаса. Болгарский перец обжарить на растительном масле. На сухой сковороде обжарить тыквенные семечки. Огурцы порезать лапшой, помидоры — кружками, лук — полукольцами. Верхнюю и нижнюю половинки булки поджарить с внутренней стороны.
- Собрать бургер: нижнюю половинку смазать соусом Карри Heinz, выложить маринованные огурцы, салат корн, помидоры, полукольца репчатого лука, котлету, затем — ананас и болгарский перец, полить соусом Карри Heinz, посыпать тыквенными семечками и накрыть бургер хлебной крышкой.

КОММЕНТАРИЙ: *Пряный аромат соуса Карри Heinz с легкостью объединяет жареный ананас со сладким перцем на котлете из мяса.*

Бургер Южанин

Котлета из 100% говядины	**150 г**
Булочка чили	**125 мм**
Помидоры	**60 г**
Соус Сальса Heinz	**30 г**
Перец халапеньо кольца	**20 г**
Огурцы маринованные слайсы	**20 г**
Сыр эмменталь слайсы	**13 г**
Салат айсберг	**10 г**
Лук белый	**10 г**
Лук сухой жареный	**2 г**
Гранат зерна	**2 г**
Кинза листья	**2 г**

- Котлету поджарить на гриле до готовности. Помидоры нарезать кружками, белый лук — полукольцами. Верхнюю и нижнюю половинки булки поджарить с внутренней стороны.
- Собрать бургер: нижнюю половинку смазать соусом Сальса Heinz, выложить ровным слоем маринованные огурцы, салат айсберг, котлету, лук и помидоры. На помидоры — несколько колечек консервированного перца халапеньо, накрыть слайсами сыра и оплавить его под саламандрой. Посыпать сухим луком, гранатом, кинзой и накрыть второй половинкой.

КОММЕНТАРИЙ: *Соус Сальса Heinz — пряный и ароматный, насыщенный и острый, рожденный под палящим солнцем, отлично подходит для бургеров в южном стиле.*

Бургер Средиземноморский

Котлета из говядины с солью и перцем	**110 г**
Булочка солнечная	**114 мм**
Помидоры	**60 г**
Артишоки консервированные	**40 г**
Соус Цезарь Heinz	**30 г**
Огурцы маринованные слайсы	**20 г**
Каперсы плоды	**10 г**
Лук репчатый белый	**10 г**
Сыр твердый типа пармезан	**10 г**
Салат айсберг	**10 г**
Перец чили красный среднежгучий	**2 г**
Базилик зеленый	**2 г**

- Котлету жарить на гриле до готовности, рядом обжарить артишоки.
- Помидоры нарезать кружками, лук — полукольцами. Верхнюю и нижнюю половинки булки поджарить с внутренней стороны.
- Собрать бургер: нижнюю половинку смазать соусом Цезарь Heinz. Затем выложить маринованные огурцы, листья салата айсберг, помидоры, кольца репчатого лука и котлету. Добавить артишоки, посыпать перцем чили, пармезаном, украсить базиликом и каперсами, разрезанными пополам. Накрыть хлебной крышкой.

КОММЕНТАРИЙ: *Соус Цезарь Heinz отлично сочетается с жареными артишоками, пряными каперсами и ароматной свежестью зеленого базилика.*

Бургер Биф & Риф

Котлета из говядины с солью и перцем 90 г.....**2 шт.**
Булочка черная с кунжутом.....**125 мм**
Помидоры.....**50 г**
Ананас консервированный.....**40 г**
Креветки тепловодные .....**40 г**
Соус Сладкий Чили Heinz.....**30 г**
Огурцы маринованные слайсы .....**20 г**
Лист салатный.....**10 г**
Лук репчатый красный.....**10 г**
Перец чили красный среднежгучий.....**2 г**

- Котлету поджарить на гриле до готовности, рядом обжарить креветки с ананасом, в конце добавить перец чили. Верхнюю и нижнюю половинки булки поджарить с внутренней стороны.
- Собрать бургер: нижнюю половинку смазать соусом Сладкий Чили Heinz, выложить маринованные огурцы, листья салата, нарезанные кружками помидоры, полукольца репчатого лука и котлету. Затем выложить часть обжаренных креветок с ананасом, полить соусом Сладкий Чили Heinz, закрыть второй котлетой и снова выложить на нее кусочки ананаса, полить соусом Сладкий Чили Heinz, добавить листья салата. Накрыть второй половинкой.

МАРР РУССИЯ
ЛУЧШИЙ ВЫБОР ДЛЯ ВАШЕГО РЕСТОРАНА

Компания «МАРР РУССИЯ» является не только одним из лидеров в поставках продуктов для рынка общественного питания, но и производителем мясных полуфабрикатов для ресторанов.
Собственное современное производство полуфабрикатов выпускает широкий ассортимент котлет для бургеров. Для изготовления используется сырье только от аккредитованных поставщиков, прошедших одобрение международных аудиторских компаний и подтвердивших соответствие своей продукции требованиям пищевых предприятий.
Котлеты для бургеров заморожены по технологии шоковой заморозки, изготовлены на современном оборудовании в строгом соответствии с российскими и международными требованиями к качеству и безопасности продуктов питания.
Совокупность таких факторов, как качественное сырье, максимальная автоматизация производства, эффективная система контроля качества и высококвалифицированный персонал, позволяет удовлетворить высокие требования клиентов «МАРР РУССИЯ».

Порядок сбора бургера может быть любым — это философия каждого шеф-повара. Но одно правило неизменно — настоящий бургер должен быть с сочной мясной котлетой!

В ассортименте «МАРР РУССИЯ» 30 наименований котлет:

- Котлеты производятся только из красного мяса — говядины или свинины.
- В котлетах не используются мясо птицы и субпродукты.
- Котлеты всегда имеют стандартные вес, форму и стабильно высокое качество. Каждая партия котлет проходит органолептическую оценку на сочность, вкус и структуру.
- Срок годности — до 270 суток в зависимости от вида котлет.
- На всех этапах производства осуществляется строгий контроль качества.

МАРР РУССИЯ

Г. МОСКВА • ТЕЛ.: (495) 785-39-44 • E-MAIL: INFO@MARR.RU
Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ • ТЕЛ.: (812) 456-57-58 • E-MAIL: SPB@MARR.RU
Г. РОСТОВ-НА-ДОНУ • ТЕЛ.: (863) 305-06-53 • E-MAIL: RND@MARR.RU
Г. НОВОСИБИРСК • ТЕЛ.: (383) 272-64-15 • E-MAIL: NSK@MARR.RU
Г. САМАРА • ТЕЛ.: (846) 998-64-51 • E-MAIL: SMR@MARR.RU
Г. ЕКАТЕРИНБУРГ • ТЕЛ.: (343) 270-91-91 • E-MAIL: EKT@MARR.RU
МАРР РУССИЯ • WWW.MARR.RU