

# HKSCAN

*Foodservice*

*Ny klimatsmart hamburgerfärs*

2018

## HAMBURGERFÄRS

Mix av svenskt nötkött, ger smakrik och matig hamburgare.

- Ursprung: Scan använder enbart Svensk köttråvara, nötdjuren är födda, uppfödda, slaktade och styckade i Sverige.
- 6 st rullar/dfp (welllåda liten)
- Förpackning markerad i 50 g för enkel portionering.
- Låg miljöpåverkan pga förpackningen (vakuum och lång hållbarhet).
- Enkel att hantera i kök.
  - Enkel att variera, från köttfärsås till hamburgare.



*nyhet!*

## FÄRSK HAMBURGERFÄRS

ARTNR: 497705  
1500 G

- Hållbarhet: 16 dagar
- Färsk, förvaras vid +4°C

*nyhet!*

## FRYST HAMBURGERFÄRS

ARTNR: 597705  
1500 G

- Hållbarhet: 240 dagar
- Frys, förvaras vid -18°C



Art.nr	Produkt	Pris	Antal	Lev. vecka
497705	Hamburgerfärs färsk, 1500 g			
597705	Hamburgerfärs fryst, 1500 g			

Streetfood klassiker



Grym topping om man gillar surkål!



Gör din egna ketchup!



Klassiskt, gott och en topping som många gillar.

# Toppa burgaren

## SURSLAW, ÄPPE- JULIENNE, FRITERAD SALTGURKA

Superenkelt att blanda färdig surkål med finhackad schalottenlök, majonnäs och äpple. Gör en frityrsmet och doppa i saltgurkorna. Friteras och ät på studs. Ett kul sätt att lyfta en burgare eller på en grillad vurre. En klick Dijon-senap och man är i himmelriket.

## BACON-BOURBON- BBQSÅS, LÖKRINGAR OCH CHEDDAR

Sötsyrlig bourbon-doftande BBQ-sås där du använder det salta och krispiga i baconet som struktur- och smaksättare. Gör lökringar som doppas och friteras när allt annat är klart. Oslagbart gott, låt den lagrade cheddarosten stå för sältan. Grymt fin kombo med känsla Av the USA.

## KETCHUP MED INGEFÄRA OCH SVARTPEPPAR

Gör din egen rustika ketchup på mogna plommontomater, rapsgrisbacon, ingefära, vitlök och svartpeppar samt champagnevinäger och råsocker för den perfekta balansen mellan syra och socker.

## PIMIENTOS DE PADRON, PICKLAD RÖDLÖK OCH KRISPIGA ÖRTER

Friterade pimientos de padron som serveras med en klassisk 1-2-3-lagsrödlök. Tillsätt en ört som du gillar och riv över en välagrad parmensan

Fler recept hittar du på: [hkscanfoodservice.se](http://hkscanfoodservice.se)