Novità per Salomon FoodWorld, arriva lo Smash Burger

20240917112436smashburger-a1197d83

Carne macinata schiacciata su una piastra calda o in una padella con uno strumento speciale chiamato smasher che crea una crosticina particolarmente croccante capace di donare all'hamburger un aroma intenso: è questo lo **Smash Burger**, trend crescente intercettato da **Salomon FoodWorld con** una propria **referenza** che si distingue per una tecnologia di produzione speciale chiamata Smash-Ready, sviluppata appositamente per garantire la perfetta croccantezza della crosta e un sapore più vivace.

Gli Smash Burger di **Salomon** possono essere **posizionati direttamente sulla piastra**, sia congelati che scongelati, offrendo flessibilità e facilità d'uso. La tecnologia innovativa garantisce una **qualità costante e una texture perfetta**. La rapida preparazione consente ai ristoratori di **evadere con velocità gli ordini e ridurre i tempi di attesa**, aumentando così il fatturato. Il tempo di cottura da scongelato è di 2 minuti e da congelato di 4 minuti.

La forma piatta dei burger garantisce una cottura uniforme e consente variazioni creative con diversi condimenti e salse. Grazie alla porzione di carne macinata di 80 grammi per burger (con un contenuto del 99% di carne di manzo certificato), che appare comunque largo dopo averlo schiacciato, i ristoratori possono **offrire lo Smash Burger con un food cost più contenuto e aumentare lo scontrino medio** con doppio o triplo burger.

Un ulteriore vantaggio è che **non è necessaria alcuna preparazione in anticipo**: dal congelatore direttamente alla piastra per un perfetto Smash Burger. Questo **riduce gli sprechi alimentari** e consente una pianificazione flessibile, poiché può essere servita esattamente la quantità necessaria.

A completare il perfetto Smash Burger è lo **Smash Burger Bun**, un Potato Bun extra morbido che crea, insieme al burger succoso e allo stesso tempo croccante, la perfetta simbiosi.