

Presseinformation

Oktober 2016

Einfach burgerlicious

Hiestand & Suhr präsentiert neues Burger-Konzept

(Freiburg) Street Food ist derzeit gefragter denn je. Damit auch Standorte mit eingeschränkter Küchenausstattung und wenig Platz zur Zubereitung hochwertige Burger anbieten können, hat Hiestand & Suhr das neue Konzept Burger Bar entwickelt. Dieses umfasst innovative Buns, die nur aufgetaut werden, sowie schmackhafte Pattys, die ohne Bräter oder Bratpfanne zubereitet werden können. Darüber hinaus unterstützt der Convenience-Spezialist mit zahlreichen Rezeptideen sowie Kalkulationen. Neben fleischhaltigen Rezepten werden in einem Folder auch Ideen für die wachsende Zielgruppe der Veganer und Vegetarier an die Hand gegeben.

Hiestand® Break-Off Bun

Auch wenn das Angebot an Burger-Variationen in der vergangenen Zeit stark gewachsen ist, sind rustikale Burger gefragter denn je. Mit dem neuen Break-Off Bun von Hiestand® kann dieser Nachfrage entsprochen werden. Das Brötchen aus Weizensauerteig hat einen unregelmäßigen Aufriss und dadurch einen besonders handwerklichen Charakter. Zusätzlich ist die Oberfläche mit Mehl bestäubt. Weitere Pluspunkte: Das Bun ist frei von Konservierungsstoffen und wird bereits fertig gebacken und geschnitten angeboten. Nach 30 bis 60 Minuten Auftauzeit bei Raumtemperatur kann dieses kreativ belegt werden.

Kontakt:

Vanessa Bene
Telefon: +49 7151/994567-12
Telefon: +49 7151/994567-22
E-Mail: bene@nota-bene-com.de

nota bene communications GmbH
Strümpfelbacher Str. 21
71384 Weinstadt
www.nota-bene-com.de

Alexander Bohny
Telefon: +49 761/70492-3735
Telefax: +49 761/70492-19
E-Mail: alexander.bohny@aryzta.com

Hiestand & Suhr Handels- und Logistik GmbH
Konrad-Goldmann-Straße 5b
79100 Freiburg
www.hiestand-suhr.de

Presseinformation

Hiestand® Brioche Style Bun

Dass das Brötchen eines Burgers nicht immer herzhaft sein muss, beweist das neue Brioche Style Bun von Hiestand®. Die Prise Zucker im Weizenteig verleiht dem Bun eine süße Note, verstärkt aber auch die Aromen der anderen Burger-Komponenten. So ist die weiche und süße Krume in Kombination mit einem saftigen Fleisch-Patty ein Gaumenerlebnis. Frei von Konservierungsstoffen wird das goldbraune Bun bereits fertig gebacken und geschnitten geliefert. Nach 30 bis 60 Minuten Auftauzeit kann es kreativ belegt werden. Die Convenience-Experten von Hiestand & Suhr empfehlen bei der Belegung eine Barbecue-Sauce, deren Würze besonders gut mit dem süßen Bun harmoniert.

Hiestand® Black und Red Bun

Um das Angebot für Konsumenten trendgerecht gestalten zu können, bietet Hiestand & Suhr zwei farbige Buns an. Der Teig des Black Buns erhält durch Zugabe von Pflanzenkohle eine tiefschwarze Farbe. Der Teig des Red Buns wird mit Rote-Beete-Pulver angereichert. In Kombination mit andersfarbigen Burger-Komponenten entsteht ein aufmerksamkeitsstarkes Farbenspiel. Das Red Bun wird ohne Einsatz tierischer Produkte hergestellt und kann daher auch für ein veganes Angebot genutzt werden. Beide Spezialitäten sind bereits fertig gebacken und geschnitten und werden etwa 30 bis 60 Minuten bei Raumtemperatur aufgetaut.

Hiestand® Quick and Easy Burger

Neben dem 100-g-Patty des Quick and Easy Burgers bietet Hiestand & Suhr nun auch ein 140-g-Patty an. Die Pattys sind ideal für Standorte, die auf die Anschaffung eines kostenintensiven Bräters oder Herds mit Dunstabzugshaube verzichten und die

Kontakt:

Vanessa Bene
Telefon: +49 7151/994567-12
Telefon: +49 7151/994567-22
E-Mail: bene@nota-bene-com.de

nota bene communications GmbH
Strümpfelbacher Str. 21
71384 Weinstadt
www.nota-bene-com.de

Alexander Bohny
Telefon: +49 761/70492-3735
Telefax: +49 761/70492-19
E-Mail: alexander.bohny@aryzta.com

Hiestand & Suhr Handels- und Logistik GmbH
Konrad-Goldmann-Straße 5b
79100 Freiburg
www.hiestand-suhr.de

Presseinformation

Geruchsentwicklung bei der Zubereitung minimieren möchten. Die Pattys von Hiestand® werden vorgegart im tiefgefrorenen Zustand angeboten und sind bereits vollständig gewürzt. Ohne Auftauzeit wird die Burger-Komponente nur 4 Minuten bei 600 W in der Mikrowelle oder 4,5 Minuten bei 165 °C im Kombidämpfer zubereitet. Betriebe können so punktgenau planen und auch bei Stoßzeiten flexibel nachproduzieren.

Hiestand® Crispy Chicken Patty

Auf einem schmackhaften Burger muss nicht immer Rind sein. Das beweist das neue Crispy Chicken Patty von Hiestand®. Das Patty aus saftig zartem Hähnchenfleisch ist von einer knusprigen Cornflakes-Panade umhüllt. Auch dieses Patty punktet durch eine schnelle Zubereitung. Ohne Auftauzeit kann das Patty tiefgefroren etwa 5 Minuten bei 175 °C in der Fritteuse zubereitet werden. Betriebe ohne Fritteuse können das Patty auch 20 Minuten bei 220 °C im Backofen backen.

Burger-Rezeptideen aus dem Folder Burger Bar

Der Folder Burger Bar kann über den Außendienst angefordert oder auf der Webseite www.hiestand-suhr.de heruntergeladen werden.

Rezeptidee Red Dragon (vegan) (Auflistung der Zutaten nach Reihenfolge beim Belegen)

Deckel Hiestand® Red Bun

1 ½ EL Guacamole

5 Ringe weiße Zwiebeln

3 EL Ananas Relish

60 g Räuchertofu

Blätter Rucola

Kontakt:

Vanessa Bene
Telefon: +49 7151/994567-12
Telefon: +49 7151/994567-22
E-Mail: bene@nota-bene-com.de

nota bene communications GmbH
Strümpfelbacher Str. 21
71384 Weinstadt
www.nota-bene-com.de

Alexander Bohny
Telefon: +49 761/70492-3735
Telefax: +49 761/70492-19
E-Mail: alexander.bohny@aryzta.com

Hiestand & Suhr Handels- und Logistik GmbH
Konrad-Goldmann-Straße 5b
79100 Freiburg
www.hiestand-suhr.de

Presseinformation

1 ½ EL BBQ Sauce
1 EL geröstete, gesalzene Körner
Boden Hiestand[®] Red Bun

Rezeptidee Sesam's Best (Auflistung der Zutaten nach Reihenfolge beim Belegen)

Deckel Hiestand[®] Sesam Bun
1 EL Preiselbeeren
35g Camembert
2 Stück getrocknete Tomaten
2 Scheiben Tomaten
Hiestand 140 g Quick & Easy Burger
Einige Blätter Rucola
1 EL Sweet Chilli Sauce
Boden Hiestand[®] Sesam Bun

Hiestand[®] Break-Off Bun

Fertigungsgrad: fertig gebacken
Auftauzeit: 30 - 60 min
Gewicht: 75 g
Stück/Karton: 30
MHD: 12 Monate

Hiestand[®] Brioche Style Bun

Fertigungsgrad: fertig gebacken
Auftauzeit: 30 - 60 min
Gewicht: 90 g
Stück/Karton: 30
MHD: 12 Monate

Hiestand[®] Black und Red Bun

Fertigungsgrad: fertig gebacken
Auftauzeit: 30 - 60 min
Gewicht: 83 g
Stück/Karton: 30
MHD: 6 Monate

Hiestand[®] Quick and Easy Burger

Fertigungsgrad: gegart
Backzeit Kombidämpfer: 4 min 30 sek
Backtemperatur Kombidämpfer: 165 °C
Backzeit Mikrowelle: 4 min
Wattanzahl Mikrowelle: 600 W

Kontakt:

Vanessa Bene
Telefon: +49 7151/994567-12
Telefon: +49 7151/994567-22
E-Mail: bene@nota-bene-com.de

nota bene communications GmbH
Strümpfelbacher Str. 21
71384 Weinstadt
www.nota-bene-com.de

Alexander Bohny
Telefon: +49 761/70492-3735
Telefax: +49 761/70492-19
E-Mail: alexander.bohny@aryzta.com

Hiestand & Suhr Handels- und Logistik GmbH
Konrad-Goldmann-Straße 5b
79100 Freiburg
www.hiestand-suhr.de

Presseinformation

Gewicht: 140 g
Stück/Karton: 25
MHD: 9 Monate

Hiestand[®] Crispy Chicken Patty

Fertigungsgrad: gegart
Backzeit Fritteuse: 5 min
Temperatur Fritteuse: 175 °C
Gewicht: 95 g
Stück/Karton: 140
MHD: 12 Monate



Hiestand Break off Bun.jpg



Hiestand Brioche Style Bun.jpg

Kontakt:

Vanessa Bene
Telefon: +49 7151/994567-12
Telefon: +49 7151/994567-22
E-Mail: bene@nota-bene-com.de

nota bene communications GmbH
Strümpfelbacher Str. 21
71384 Weinstadt
www.nota-bene-com.de

Alexander Bohny
Telefon: +49 761/70492-3735
Telefax: +49 761/70492-19
E-Mail: alexander.bohny@aryzta.com

Hiestand & Suhr Handels- und Logistik GmbH
Konrad-Goldmann-Straße 5b
79100 Freiburg
www.hiestand-suhr.de

Presseinformation



Hiestand Black Bun.jpg



Hiestand Quick an Easy Burger.jpg



Rezeptidee Red Dragon.jpg



Hiestand Crispy Chicken Patty.jpg

Kontakt:

Vanessa Bene
Telefon: +49 7151/994567-12
Telefon: +49 7151/994567-22
E-Mail: bene@nota-bene-com.de

nota bene communications GmbH
Strümpfelbacher Str. 21
71384 Weinstadt
www.nota-bene-com.de

Alexander Bohny
Telefon: +49 761/70492-3735
Telefax: +49 761/70492-19
E-Mail: alexander.bohny@aryzta.com

Hiestand & Suhr Handels- und Logistik GmbH
Konrad-Goldmann-Straße 5b
79100 Freiburg
www.hiestand-suhr.de