

Null Fleisch. Ächt smashed.

Endlich! Den trendigen Smash Burger gibt es jetzt rein pflanzlich. THE GREEN MOUNTAIN schafft mit dem Plant-based Smash Burger einen neuen Genuss zwischen zwei Buns. Pur und unverfälscht im Geschmack, vielseitig einsetzbar und ab sofort exklusiv für die Gastronomie erhältlich.



Der GREEN MOUNTAIN Smash Burger ist ab sofort im Foodservice erhältlich. Genuss, der euch „in den Bun“ zieht. Let's smash!

Jetzt kann hoch gestapelt werden! Wer keine Lust mehr auf klassische, rosige Burger-Patties hat, wird den pflanzlichen Smash Burger aus der THE GREEN MOUNTAIN Manufaktur lieben. Mit der neuen individuell portionierbaren Zubereitung für Plant-based Smash Burger werden Burger ab sofort vielseitiger, dünner und knuspriger.

Entstanden ist die Idee des Plant-based Smash Burger durch die Zusammenarbeit des THE GREEN MOUNTAIN Brand Ambassadors und Sternekoch Patrick Maus mit einigen der angesagtesten Burger-Läden überhaupt. Denn am plattgebrückten Patty von der Grillplatte kommt man heute nicht mehr so einfach vorbei. Der Smash Burger liegt nämlich voll im Trend. Eine Pflanzliche Alternative musste dringend her. THE GREEN MOUNTAIN hat sich an die Arbeit gemacht und

eine absolute Neuheit auf dem Markt gebracht.

Durch das Smashen auf die heiße Platte entsteht eine grössere Auflagefläche als beim herkömmlichen Patty, die für eine karamalisierte Kruste sorgt und den Geschmack so richtig intensiviert. Und durch die anpassbare Grammatik braten und stapeln Gastronomen ihre Patties so individuell wie nie. THE GREEN MOUNTAIN garantiert mit dem Smash Burger eine

gleichmässige Garung, kurze Zubereitungszeiten und einen einmaligen, fleischfreien Genuss. Klar.

Smash it. Work it. Love it.

Sowohl für die Zubereitung als auch für den Verzehr erfüllt der Plant-based Smash Burger alle Burger-Träume, inkl. der THE GREEN MOUNTAIN Genuss-Garantie: Null Fleisch. Ächt Genuss. Zusätzlich bietet die Zubereitung für Plant-based Smash Burger auch die Möglichkeit, sie flexibel für andere Gerichte einzusetzen, wie zum Beispiel für Cevapcici, Köfte, Hackbraten oder als Pizzatopping. Durch die vielseitigen Optionen ist wirklich für jeden Geschmack etwas dabei.



www.thegreenmountain-foodservice.com