

Gourmethamburger

- med den rene kjøttsmaken

Perfekt På Din Hamburgermeny

- Uten tilsatt salt
- Kun 10% fett
- Den ekte kjøttsmaken
- Kjøttet er nøkkelhullsmerket
- Se våre serveringstips
- Fornøyde kunder, -garantert



Hamburger Gourmet
100%, 150g, 6x6
EPD nr 6754998

Scan QR faor
kontaktinformasjon,
eller se nederst for
sentralbord.



www.slaatto.no | post@slaatto.no | tlf: 23 28 84 00

Slåtto

Gourmetburger med 10 % fett

– Ren nytelse, ekte smak

Utviklet for Slåtto i samarbeid med produksjef Ronny Aarstad.

Oppdag en ny standard for gourmetburgere – laget av renskåret storfekjøtt, med kun 10 % fett og uten tilsatt salt.

Burgeren er Nøkkelhullsmerket og gir deg det beste av to verdener: autentisk kjøttsmak og et sunnere alternativ.

Den rene smaken gir full frihet til å krydre og tilpasse etter eget ønske – perfekt for profesjonelle kjøkken som vil ha kontroll over smak og saltinnhold.

Med lavt fettinnhold får du en lett og ærlig burgeropplevelse, ideell for moderne menyer med fokus på kvalitet og helse.

Perfekt for:

Restauranter og burgerbarer

Helsebevisste menyer

Skreddersydde smaksopplevelser



Sauser og Dressinger

– Nøkkelen til en Gourmetburger

Sauser og dressinger tilfører fuktighet, kremet tekstur og karakter. For en mager burger er dette avgjørende for en saftig munnfølelse.

- Aioli og majonesvarianter – Slåtto Aioli med trøffelolje, chilidressing, røkt paprika.
- Søte og syrlige kontraster – Chili Jam, Rødløk Chutney
- BBQ med vri – Slåtto BBQ Blues-saus + Thai Sweet Chili for asiatisk BBQ
- Friske varianter – Slåtto Guacamole for lett syrlighet og friskhet

En god burger handler ikke bare om kjøttet – men om helheten.

Vår mager gourmetburger gir rom for smak, tekstur og kreativitet.

Her får du inspirasjon til hvordan du kan løfte burgeropplevelsen for dine gjester

Toppinger og Tekstur

Gjør Burgeren Unik

Toppingen

Gjør burgeren din minneverdig. Kombiner søtt, syrlig og salt med ulike teksturer.

- Løkspill: Karamellisert løk og syltet rødløk
- Crispy elementer: Slåtto Grill Bacon, Slåtto Coppa-speket svinenakke, sprø løkringer
- Ost med karakter: Gruyère, vellagret Cheddar, blåmuggost
- Fruktige og syrlige innslag: Syltet jalapeño, grillet ananas, mangosalsa, tomatkompott

Sides

Perfekt tilbehør ved siden av

Et komplett burgermåltid fortjener tilbehør som spiller på lag med hovedretten.

- Poteter og grønnsaker: Ovnsbakte potetbåter med Slåtto Pommes Frites-krydder, søtpotetstaver, rotgrønnsaker i ovn, grillet squash med parmesan
- Salater og Coleslaw: Klassisk coleslaw med twist (sriracha, eple og karve), maiscoleslaw
- Friske salater: Ruccola- og cherrytomat-salat, agurk-avokado med lime, eplesalat, grillet hjertesalat med vinaigrette

Ekstra Gourmet-Touch

Små detaljer gjør stor forskjell – særlig når du jobber med magre produkter.

- Burgerbrød: Slåtto Brioche- eller surdeigsbrød, lett ristet i smør
- Sprø kjøttinnslag: Slåtto Grill Bacon eller Copa-speket svinenakke
- Syrlige kontraster: Slåtto Cornichons – tynne skiver for frisk balanse

Mexi Hamburger

Et fyrverkeri av temperament. En saftig 150 grams Gourmet hamburger servert med avocado, jalapenos, chunky salsa, nachos, mais og rømmedressing.

Røkt Gourmetburger

Visuell og Smaksmessig Wow-effekt

Med en røkpistol og enkel mise en place kan du gi burgeren en eksklusiv røykaroma og spektakulær servering.

Utstyr:

Røkpistol, kuppel/metallbolle, termometer

Steg-for-steg:

1. Krydre burgeren (Slåtto Burger & Beef krydder)
2. Stek fra fryst til ønsket kjernetemperatur
3. Legg på ost mot slutten
4. Røyk burgeren i 10–30 sekunder

Proteinrikt Tilbehør

Perfekt til Mager Burger

Når burgeren har lavt fettinnhold, kan du balansere måltidet med proteinrikt tilbehør som gir metthet og næring.

- Bønner og linser: Kikert- og bønnesalat med feta og urter
- Proteinrik coleslaw: Basert på gresk yoghurt eller Skyr

Dip og kremete varianter:

- Slåtto Tzatziki med gresk yoghurt
- Cottage cheese-dip med urter
- Edamamepuré med sitron og hvitløk

Proteinrike grønnsaker:

- Grillet asparges med parmesan og pinjekjerner
- Grillet halloumi som topping eller siderett

Serveringstips:

- Løft kuppelen ved bordet for «wow-effekt»
- Bruk mørke tallerkener for kontrast

Så hvorfor skal du servere Slåtto Gourmetburger?

Med Slåtto Gourmetburger får du et smakfullt og sunt alternativ som kan varieres i det uendelige. Kombiner kvalitetsråvarer, smarte toppinger og proteinrike sider – og gi gjestene dine en burgeropplevelse de husker.



Spesialist på gode matopplevelser

Vårt landsdekkende salgsapparat har høy kompetanse og erfaring og bistår gjerne med opplæring, menytilpasning og markedsmateriell til ditt spisested.



*Scan QR for kontaktinformasjon,
eller se nederst for sentralbord.*

