

Slåtto

Hamburger Gourmet



100%



100 % rent storfekjøtt
Kun 10 % fett – balansert og saftig
Uten tilsatt salt – full kontroll på smaken

Scan for steke-
og serveringstips



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 tilsett 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



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.

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 majones
- 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



Toppinger og Tekstur – Gjør Burgeren Unik

Toppingen er det som 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 Pommestav-krydder, søt potetstaver, 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 – Det Lille Ekstra

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 Coppa-speket svinenakke
- Syrlige kontraster: Slåtto Cornichons – tynne skiver for frisk balanse



Test denne!

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



Serveringstips:

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

Proteinrike 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

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.



Hamburger

Gourmet 6 x 150 g



Steketips:

**Fra fryst tilstand på medium+ varme
på flatgrill eller panne:**

4 minutter på en side / snu
4 minutter på andre side / snu
1 minutt på en side / snu
1 minutt på andre side
(eventuell burgertopping legges på nå)

**Fra tint tilstand på medium + varme
på flatgrill eller panne:**

2,5 minutter på en side / snu
2,5 minutter på andre side / snu
1 minutt på en side / snu
1 minutt på andre side
(eventuell burgertopping legges på nå)

(steketider kan variere ut i fra temperatur og utstyr)

Tips: La burgeren hvile litt etter steking for å sikre et enda saftigere resultat.

For flere tips og menyforslag,
ta kontakt med oss.
post@slatto.no / www.slatto.no

