

Burger- Konzept



**POINT
OF FOOD**



Herzlich Willkommen zu unserem Burger-Konzept!

Burger sind heutzutage in aller Munde. Kein Wunder, denn der Burger ist eine großartige Mischung aus Snack und einer vollwertigen Mahlzeit! Das Burger-Sortiment von POINT OF FOOD bietet Ihnen alle Grundlagen für einen perfekten Burger. Sie finden bei uns hochwertige Produkte, die Ihren Burger zu einem wahren Highlight auf der Speisekarte macht!

Unsere Burger-Patties aus 100% irischem Beef überzeugen dabei ebenso wie unsere Chicken Burger
und die veganen Falafel Burger.

Entdecken Sie unser Burger Sortiment und bauen Sie sich ihren Favoriten! Wir wünschen viel Spaß beim Entdecken!





Über Point of Food

Sind Sie auf der Suche nach Foodservice-Produkten, die sich vom Durchschnitt abheben? Profitieren Sie von unserer mehr als 25-jährigen Erfolgsgeschichte, die gute Qualität und vernünftige Preise zusammenführt!

Mit unserem Kernprodukt Pizza im Fokus perfektionieren wir laufend unser Produkt-Portfolio und bieten Ihnen so ein innovatives und köstliches Sortiment, das sich an den Bedürfnissen Ihrer Kunden orientiert. Unsere Kompetenzen im Bereich Foodservice sind deshalb perfekt zugeschnitten für Betriebsverpflegung, Lieferservice, Freizeitparks, Stadien und mehr.

Gerne entwickeln wir mit Ihnen zusammen ein Foodservice-Konzept, das auf Ihren Betrieb maßgeschneidert ist - sprechen Sie uns einfach an!

Bestes Beef von der grünen Insel

Die Viehzucht in Irland unterscheidet sich deutlich von der gängigen Deutschen Rinderhaltung: Während in Deutschland Mastställe und Kraftfutter die Regel sind, stehen Irische Rinder bis zu 300 Tage im Jahr im Freien.

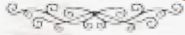
Das macht sich im Geschmack bemerkbar: durch gemäßigttes Klima strotzt Irland geradezu vor Weiden mit saftigem Gras und wilden Kräutern, die einen Zusatz von Futtermittel überflüssig machen!

Durch das Grasens im Freien haben Irische Rinder außerdem Platz für Bewegung an der frischen Meeresluft – das Ergebnis ist tiefrotes Muskelfleisch mit gleichmäßiger Struktur.

Auch geschmacklich wirkt sich die traditionelle Haltung der Rinder auf ihr Fleisch aus: Irisches Rindfleisch ist weltweit beliebt für seinen intensiven, würzigen Geschmack.



Der Point Burger



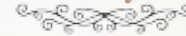
Der Point Burger nach hauseigener Rezeptur überzeugt mit mildem Aroma, das jeden Burger-Liebhaber glücklich macht!

Mit seinem vollen Rindfleisch-Aroma passt der Point Burger zu jeder Geschmacksrichtung - ob mediterran mit Tomaten und Mozzarella, oder zu exotischen Kombinationen mit Obst oder ordentlich Schärfe!

Kann auch als Hacksteak angeboten werden!



Der Smokey Burger



Meatlovers aufgepasst! Für die Liebhaber von authentischem BBQ-Style haben wir den Smokey Burger im Programm - bestes Irish Beef kommt mit einer rauchigen Grillnote daher! Perfekt für Burger im US-Style, schmeckt hervorragend zu Bacon und BBQ-Sauce!

Unsere Smokey-Burger bieten wir in verschiedenen Grammaturen an.

Der Point Chicken Burger



In diesen Burger-Patty kommt nur bestes Hähnchen-Fleisch, gepaart mit einer köstlichen Gewürzmischung. Ideal geeignet für leichtere Burger-Kreationen, zum Beispiel mit grünem Gemüse und hellen Soßen!



Vegan!

Der Falafel Burger



Immer mehr Menschen ernähren sich rein pflanzlich. Warum auch nicht, denn mit unserem Falafel-Burger schmeckt der vegane Burger auf jeden Fall! Auf Kichererbsen-Basis und orientalisches nach Falafel-Vorbild gewürzt - lecker und gesund!

Die Point Hamburger-Brötchen:
Außen knusprig, innen weich!
In 12cm oder 14cm Durchmesser.



Die Saucen-Disc



Diese Sauce kommt in Scheibenform daher und zerläuft erst im Kontakt mit dem heißen Burger-Patty - und zwar ohne zu tropfen! In den Sorten Ketchup, BBQ, Thai Sweet Chili und Remoulade.

Achtung: Vor dem Gebrauch vollständig auftauen!



Rezept-Ideen



DER SURF'N'TURF BURGER

- Point Hamburger Brötchen
- Point Burger 170g
- Salat, Tomate
- Garnelen
- rote Zwiebeln
- Burger Disc Remoulade

DER CHICKEN PICANTE BURGER

- Point Hamburger Brötchen
- Chicken Burger
- Burger Disc Ketchup
- Salsa Picante Sauce
- Salat, Tomate, Gurke
- Käsescheibe
- Rote Zwiebeln





DER SPARGEL- PASTRAMI-BURGER

- Point Hamburger Brötchen
- Pastrami
- grüner Spargel
- Rucola
- Tomatenscheiben
- Crème Fraîche



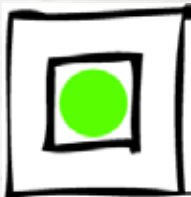
Mehr Rezeptideen
unter
[point-of-food.de/
rezeptideen.html](http://point-of-food.de/rezeptideen.html)

FALAFEL DREAM BURGER

- Point Hamburger Brötchen
- Falafel Burger
- Burger Disc Ketchup
- Salsa Picante Sauce
- Salat, Tomate, Gurke
- Käsescheibe
- Rote Zwiebeln



Haben Sie Fragen?
Sprechen Sie uns
gerne an -
oder besuchen Sie
uns auf [www.point-
of-food.de](http://www.point-of-food.de)



**POINT
OF FOOD**

POINT OF FOOD
LEBENSMITTELVERTRIEBS GmbH

WESTRING 57
45659 RECKLINGHAUSEN

DE-TEL: 02361 - 923810

FAX: 02361 - 9238110

MAIL: info@point-of-food.de