

SUPER CHILLED



fresh for longer

Hamburger wie  
selbstgemacht



R

Produziert von Rangeland

# SUPER CHILLED BURGER

## Was ist ein Super Chilled Burger?

- Es wird nur frisches Fleisch für die Produktion verwendet.
- Es wird nur Muskelfleisch eingesetzt.
- Das Fleisch wird schonend verarbeitet.
- Nachdem das Patty produziert ist, wird es sofort schockgefroren.
- Und dann Vakuum verpackt für Lagerung im Tiefkühler für 12 Monate.
- Auch kann der Burger im Vakuumbbeutel 10 Tage in der Kühlung aufbewahrt werden.

## Warum Super Chilled Burger so gut sind und die richtige Wahl für Ihr Restaurant?

- Er schmeckt immer wie frisch gewolft.
- Er schaut aus wie handgefertigt.
- Er ist immer gleich groß.
- Er brät immer gleich.
- Er ist durchgängig mit Salz und Pfeffer gewürzt.
- Im aufgetauten Zustand kurze Bratzeit.



## Produkte:

### Handmade Patty-style Burger



15 mm dicker Burger produziert nur aus 100% irischem, frischem Muskelrindfleisch aus der Vorderhälfte (Forequarter) und Bauchlappen (Flank). Gewürzt nur mit Salz und Pfeffer und schonend in Pattyform gebracht.

Artikelnummer	50763	50764	50765	50766	50767	50768
<b>Burger Einzelgewicht</b>	<b>70g</b>	<b>125g</b>	<b>150g</b>	<b>180g</b>	<b>200g</b>	<b>230g</b>
Fleischgehalt	99%	99%	99%	99%	99%	99%
Burger pro Karton	90	48	44	40	36	32
Burger pro Beutel	6	4	4	4	4	4
Beutel pro Karton	15	12	11	10	9	8
Kartongewicht in kg	6,3	6,0	6,6	7,2	7,2	7,36
Kartons pro Palette <small>(Palettenhöhe 2,25m)</small>	80	80	80	80	80	80
Kartons pro Lage	8	8	8	8	8	8
Nettogewicht pro Palette (kg)	504	480	528	575	576	589

## Gourmet Butcher-style Burger



30 mm dicker Burger produziert nur aus 100% irischem, frischem Muskelrindfleisch aus der Kurzrippe (Chuck) und Zwerchrippe (Flat Rib). Gewürzt nur mit Salz und Pfeffer.

Artikelnummer	50756	50757	50758
<b>Burger Einzelgewicht</b>	<b>100g</b>	<b>150g</b>	<b>200g</b>
Fleischgehalt	99%	99%	99%
Burger pro Karton	84	36	36
Burger pro Beutel	6	6	6
Beutel pro Karton	14	6	9
Kartongewicht in kg	8,4	5,4	7,2
Kartons pro Palette <i>(Palettenhöhe 2,25m)</i>	80	80	80
Kartons pro Lage	8	8	8
Nettogewicht pro Palette (kg)	672	432	576

## Butcher-style Burger



30 mm dicker Burger produziert nur aus 100% irischem, frischem Muskelrindfleisch aus der Vorderhälfte (Forequarter) und Bauchlappen (Flank). Gewürzt nur mit Salz und Pfeffer.

Artikelnummer	50759	50760	50761	50762
<b>Burger Einzelgewicht</b>	<b>70g</b>	<b>125g</b>	<b>180g</b>	<b>230g</b>
Fleischgehalt	99%	99%	99%	99%
Burger pro Karton	120	72	36	36
Burger pro Beutel	6	6	6	6
Beutel pro Karton	20	12	6	6
Kartongewicht in kg	8,4	9,0	6,48	8,3
Kartons pro Palette <i>(Palettenhöhe 2,25m)</i>	80	80	80	80
Kartons pro Lage	8	8	8	8
Nettogewicht pro Palette (kg)	672	720	518	664

ANUGA *taste* >>  
INNOVATION SHOW  
2017



**Rangeland Foods Ltd**  
jimlucey@  
rangelandfoods.com  
Ireland

#### Super-chilled Gourmet Butcher Burger

Schockgekühlte Gourmet-Rindfleisch-Burger, die wie selbstgemacht schmecken. Hergestellt aus frisch produziertem und sofort gekühltem irischem Rindfleisch. Minimal verarbeitet, vakuumverpackt und sofort schockgefroren für eine lebensmittelsichere Logistik.

#### Fresh Super-chilled Gourmet Butchers Burger

Shock-chilled gourmet beefburgers that taste like homemade. Manufactured from freshly produced, minced and immediately cooled Irish beef. Minimally processed, vacuum-packed and immediately shock-frozen for food-safe logistics.

Halle/Hall

**05.1**

Stand/Stand

**A037**



## Sales Enquiries:

Vertriebsagent für Rangeland in Europa (außerhalb Irland & UK):

#### Food-Kings Service GmbH

Winzererstr. 98  
80797 München

Email: [sales@food-kings.de](mailto:sales@food-kings.de)

#### Thomas Konecny

Tel. +49 172 8902862

#### Bas Rolink

Tel. +31 613 315194

## Rangeland Foods Ltd.

Lough Egish, Castleblayney  
Co. Monaghan, Ireland

Tel: +353 (42) 9745132

Fax: +353 (42) 9745030

Email: [sales@rangelandfoods.com](mailto:sales@rangelandfoods.com)

[www.superchilledburger.com](http://www.superchilledburger.com)  
[www.rangelandfoods.com](http://www.rangelandfoods.com)

# R