



FoodService

PANI BURGERS HARRYS FOODSERVICE

DAL 1970 QUALITÀ, IMPEGNO E RESPONSABILITÀ.



LA NUOVA GAMMA DI PANI BURGERS
PER LA RISTORAZIONE



HOTEL



RISTORANTI



BAR



HAMBURGERIE

I FANTASTICI 4⁺¹

CLASSICO



BURGER PRETAGLIATO AL SESAMO 85 G X6

CODICE TU: 1000022752

Per creare un buon hamburger classico questo Burger è la scelta giusta. Per pub e bar, hamburgerie e catene di ristoranti in tutto il Fuori Casa, è la soluzione ideale per qualità offerta, stoccaggio a temperatura ambiente e velocità di preparazione!

Diametro di **11,6 Cm** con croccanti semi di sesamo in superficie.

Esperienza di gusto che non delude mai, con la possibilità di arricchire con farciture classiche e intramontabili. Pratico e veloce da preparare perché pretagliato e già pronto all'uso: diventa poi croccante in pochi minuti in tostiera o in forno. **Pane senza olio di palma, prodotto in Francia.**

Formato: 5 Confezioni, da 6 panini, vendibili singolarmente e contenuti in un vassoio con coperchio trasportabile e facilmente impilabile (totale 30 pz per cassa).

Shelf life: 70 giorni.

CLASSICO



BURGER PRETAGLIATO AL SESAMO 50 G X6

CODICE TU: 1000022753

Il classico Burger al Sesamo nella sua versione da 50g, più piccola e perfetta per un buon hamburger standard, con un costo-porzione contenuto. Ideale per fast food indipendenti o per catene di bar, locali aperitivo e anche per la ristorazione collettiva.

Ha il diametro di **9,6 Cm** con semi di sesamo a pioggia in superficie.

È una soluzione versatile e adatta anche a spuntini super saporiti e sfiziosi, che si adatta a diverse possibilità di farcitura.

Il Burger è pretagliato e pronto all'uso: croccante e delizioso, può essere imburrato facilmente ed è pronto da servire in pochi minuti di tostiera, padella antiaderente o forno. **Un prodotto di qualità, fatto senza olio di palma in Francia.**

Formato: 8 Confezioni, da 6 panini, vendibili singolarmente e contenuti in un vassoio con coperchio trasportabile e facilmente impilabile (totale 48 pz per cassa).

Shelf life: 70 giorni.

GOURMET



SPACCATELLA PRETAGLIATA CON SEMOLA DI GRANO DURO 72 G X6

CODICE TU: 1000022749

L'artigianalità che comunica questo pane dalla forma unica rende il prodotto adatto ad hamburger di alta qualità, con ispirazione ai sapori mediterranei. Un pane ideale per pub e bar, hamburgerie premium e mini catene soprattutto nei luoghi di svago.

Con un diametro di **10,5 Cm** la Spaccatella ha una forma a cupola con un unico taglio centrale (scarificazione) accentuato, che viene poi spolverata con semola di grano duro. Il gusto e la struttura sono moderni e unici e non trovano confronti diretti sul mercato dei pani per hamburger. **È prodotto in Francia, senza olio di palma.** È un prodotto comodo e pratico, perché pretagliato e già pronto all'uso: diventa croccante in pochi minuti in tostiera o in forno conservando un profumo e un sapore tipici del pane con semola di grano duro. **Formato:** 5 Confezioni, da 6 panini, vendibili singolarmente e contenuti in un vassoio con coperchio trasportabile e facilmente impilabile (totale 30 pz per cassa).

Shelf life: 61 giorni.

SPECIAL



ROSETTA PRETAGLIATA CON PAPAVERO E GRANO SARACENO 85 G X6

CODICE TU: 1000022748

Riccatezza, esclusività, sapore. La Rosetta con semi di papavero e fiocchi di Grano Saraceno da 85g è perfetta per creare un hamburger gourmet di qualità e valore, per pub e locali con menù ricercati, hamburgerie che offrono varietà o scelta di pani ad hoc oppure per catene premium che vogliono differenziare l'offerta, anche per stagione.

Ha un diametro di **11,6 Cm** con taglio squadrato tipico delle rosette artigianali e una pioggia di semi neri di papavero mixati con fiocchi di grano saraceno che lo rendono riconoscibile e gourmet. Queste caratteristiche lo rendono per gusto e struttura originale ed esclusivo, adatto per offrire varietà ai menù e riconoscibilità immediata da parte degli Ospiti anche nei menù.

È prodotto in Francia, senza olio di palma. È un prodotto comodo e pratico, perché pretagliato e già pronto all'uso: diventa croccante in pochi minuti in tostiera o in forno. **Formato:** 5 Confezioni, da 6 panini, vendibili singolarmente e contenuti in un vassoio con coperchio trasportabile e facilmente impilabile (totale 30 pz per cassa).

Shelf life: 61 giorni.

SPECIAL INTEGRALE



MULTICEREALE INTEGRALE PRETAGLIATO AL SESAMO E LINO 85 G X6

CODICE TU: 1000022750

Il pane healthy, buono e integrale. È l'ingrediente giusto con farina integrale per hamburger vegetariani o per un buon hamburger gourmet nei menù di pub e bar premium e nelle hamburgerie che vogliono offrire una selezione healthy.

Ha un diametro di **11,8 Cm** con doppio taglio orizzontale sulla superficie bruna ed è arricchito da gustosi semi di sesamo e lino dai diversi colori in contrasto. È caratterizzato da un gusto unico e contemporaneo, leggermente fibroso e ben riconoscibile; una soluzione unica ad oggi sul mercato! **È privo olio di palma e viene anch'esso prodotto in Francia.**

Proposto in modo comodo e pratico perché pretagliato e già pronto all'uso: croccante in pochi minuti in tostiera o in forno.

Formato: 5 Confezioni, da 6 panini, vendibili singolarmente e contenuti in un vassoio con coperchio (totale 30 pz per cassa).

Shelf life: 61 giorni.

UN SOTTILE PRETAGLIO, UN GRANDE VANTAGGIO

Per i Professionals del settore HoReCa avere panini pretagliati non è un aiuto banale. Il riscaldamento e la preparazione sono molto più comodi e rapidi, rendendo tutto il processo più snello. Offriamo a chi ci sceglie la migliore qualità, con attenzione alla praticità e al risparmio di tempo. Inoltre l'approccio di conservazione a temperatura ambiente offre numerosi benefici in termini logistici, economici ed energetici: trasporto più semplice, stoccaggio comodo e a basso impatto ambientale, rinvenimento rapido senza sprechi di energia.



FOOD COST LIMITATO



PRATICITÀ



RISPARMIO DI TEMPO



COSTI ENERGETICI
CONTENUTI



FILIERA CORTA, LOCALE
RESPONSABILE



LISTA INGREDIENTI
CORTA



TEXTURE MORBIDA E
SOFFICE



TEMPERATURA
AMBIENTE



I COLLI

CONSUMER UNIT: Confezione da 6 Pani Burgers in cellophane con massima trasparenza e visibilità dei singoli prodotti; ciascuna con testi legali e funzionali all'utilizzo nel settore Horeca. Non si raccomanda la rivendita al pubblico di questa gamma non destinata al Consumatore finale.

TRADE UNIT: La cassa avana, vendibile singolarmente, è studiata come vassoio per il trasporto delle confezioni ed è stoccabile in luoghi freschi ed asciutti (T° Ambiente) impilando i singoli vassoi. Tutti i colli espositori contengono 5 confezioni ad eccezione del Burger Classico 50 g che ne contiene 8.

CONFEZIONI TRASPARENTI DA 6 BURGER

MIGLIOR VISIBILITA' E DISTINGUIBILITA' DI PRODOTTO



COME PROCEDERE CON LA PIASTRATURA



1

Accendere il Toaster e attendere il raggiungimento della temperatura 180°C su entrambe le piastre.

2

Posizionare la parte inferiore del panino con la parte della mollica a contatto con la prima piastra e la parte superiore su una seconda piastra con la crosta esterna a contatto con la piastra.

3

Chiudere il Toaster. Attendere 10"-15" o l'avviso sonoro.

4

Aprire il toaster, togliere le due parti della pagnottella e **attendere 1 minuto prima di farcire.**

5

Farcire le pagnottelle a piacere e Buon Appetito!

ALTRI METODI PER RISCALDARE I NOSTRI PRODOTTI



PADELLA ANTIADERENTE

Si raccomanda di ungere la padella prima di ogni riscaldamento e quando è calda posizionare la base e la parte superiore dei panini sul lato della mollica per alcuni secondi fino a quando il pane è leggermente dorato.



FORNO ELETTRICO

Per il riscaldamento si può utilizzare anche il forno elettrico. (NO micro-onde) Avviare il forno a 130°C + 30% di umidità, posizionare i panini su una griglia o una piastra (precedentemente unta o ricoperta di carta da forno) e riscaldare da 3 a 4 minuti.



SCALDA BURGERS

Il Vertical Contact Toaster (VCT) conferisce ai pani per burger una finitura consistente e dorata, evitando che gli ingredienti si impregnino e aiutando il panino a rimanere compatto e delizioso fin dal primo morso.
(importato in Italia da www.redbill.org)

LE NOSTRE RICETTE

BURGER AL SESAMO CON POLLO IMPANATO, CHORIZO E FORMAGGIO DI CAPRA

Tempo di preparazione
Tra 5 e 15 minuti

Difficoltà
Media

Tematico
Spuntini

Food cost
2 - 3 €



- Scaldare il pollo impanato in forno con il chorizo e la fetta di formaggio di capra per 10 minuti a 180°. Dopo 7 minuti, aggiungi i burger di sesamo al forno.
- Appiattire i panini: parte superiore sotto e base sopra.
- Sulla base dei burger al sesamo spalmare il pollo impanato, il formaggio di capra e il chorizo.
- Aggiungere la lattuga Iceberg, le cipolle fritte. Chiudete i burger al sesamo, tagliateli in 2 e servite.

SPACCATELLA CON SEMOLA DI GRANO DURO CON RICOTTA E PESTO DI SALMONE

Tempo di preparazione
Più di 15 minuti

Difficoltà
Media

Tematico
Bistronomia

Food cost
6 - 7 €

- Marinare il salmone con olio d'oliva, scorza di limone, metà dell'erba cipollina tritata e pepe macinato.
- Diluire il pesto con un po' d'acqua e tagliare a metà i pomodorini.
- Mescolare la ricotta con un filo di panna liquida, l'erba cipollina tritata, sale e pepe.
- Riscalda la Spaccatella per 2 minuti nel forno o sulla plancha dal lato delle briciole.
- Sulla base della Spaccatella aggiungere la ricotta, il salmone, qualche goccia di succo di limone, la valeriana e i pomodorini. Aggiungere il pesto, chiudere e servire.



ROSETTA CON PAPAVERO E GRANO SARACENO CON POLLO E BRIE

Tempo di preparazione
Più di 15 minuti

Difficoltà
Media

Tematico
Responsabile

Food cost
5 - 6 €



- Cuocere il pollo, condire con sale, pepe e spezie.
- Cuocere per 2 minuti in padella e 8 minuti in forno.
- Lavate, asciugate, tagliate e frigate i funghi con olio, prezzemolo, sale e pepe.
- Nel frattempo preparate la salsa. Mescolare la panna con le 2 mostarde, il sale, il pepe e la brunoise di cetriolini.
- Tagliare il pollo a fette spesse.
- Sulla base della Rosetta spalmare la salsa di senape, il pollo, i funghi, il Brie e un pizzico di pepe macinato.
- Cuocere per 10 minuti in forno a 140°C con il 10% di umidità.
- Aggiungere i germogli, il pesto, chiudere la Rosetta e servire.

LE NOSTRE RICETTE

BURGER MULTICEREALE INTEGRALE AL SESAMO E LINO CON BISTECCA DI SOIA

Tempo di preparazione
Tra 5 e 15 minuti

Difficoltà
Media

Tematico
Vegetariano

Food cost
4 - 5 €

- Rosolare la bistecca di soia in padella (usare olio vegetale) 1 minuto per lato.
- Metti il Burger Multicereale su un piatto: dall'alto verso il basso e la base sopra. Mettere in forno per 2 minuti a 170°.
- In alto, lato briciole, disporre il ketchup fatto in casa, i pomodori a fette, i cetriolini e l'avocado.
- Sulla base, sempre dalla parte della mollica, aggiungere l'hummus verde per dare una consistenza più morbida al Burger Multicereale quindi unire la rucola e la bistecca di verdure. Servire.



MAXI BURGER AL SESAMO CON POLLO TERIYAKI

Tempo di preparazione
Più di 15 minuti

Difficoltà
Facile

Tematico
Tendenza - Esperienza

Food cost
5 - 6 €



- Per la marinata di pollo: mescolare la salsa di soia, lo zenzero, il saké, l'aceto e lo zucchero.
- Mescolare il pollo tritato nella marinata per un'ora, mescolando di tanto in tanto.
- In un wok, scaldare l'olio di sesamo, scolare il pollo e cuocere fino a doratura.
- Aggiungere la marinata e cuocere finché non diventa sciropposa e molto densa.
- Riscaldare il Maxi Burger al sesamo in forno a 180° per pochi secondi, quindi adagiate sulla base i pezzi di pollo aiutandovi con un coppapasta.
- Rimuovere il coppapasta, aggiungere sopra i bambù croccanti e i germogli di barbabietola, quindi chiudere l'hamburger. Servire caldo.

IL NOSTRO IMPEGNO SOCIALE E AMBIENTALE

Siamo parte integrante della politica del Gruppo Barilla nella diversity & inclusion, che si impegna per i diritti dei lavoratori e delle donne. Con la propria filiera dedicata del grano in Francia denominata "Morbido e Responsabile" Harrys offre ai consumatori panini, pane di tipo sandwich e paste dolci, tutti realizzati con grani selezionati per qualità e responsabilità grazie alla nostra filiera attenta agli agricoltori ed all'ambiente.