



PANBURGER

Del Fast Food al Fast Good



El auge por llevar un estilo de vida sana y saludable ha llegado a la industria gastronómica. Dejamos atrás el fast food para entrar en la era del fast good caracterizada por un cliente bien informado y exigente, que valora la inmediatez, la calidad del producto, su sabor, la estética, un buen servicio, y todo ello a un precio moderado.

FAST GOOD

La hamburguesa gourmet,
un auténtico placer para
el paladar



Restaurante



Hotel



Gastrobar



Tasca



Foodtruck

En esta nueva era del fast good el alimento de tendencia es la hamburguesa gourmet, que ha sabido conquistar y revolucionar el paladar de todos los públicos, por su autenticidad y su capacidad de adaptación a los diferentes estilos, sabores y tipologías de dieta sin perder atractivo.





Conscientes de esta demanda creciente por parte de los consumidores, Europastry ha elaborado una propuesta gastronómica exclusiva para satisfacer la tendencia Burger, seleccionando una amplia variedad de panes de gran calidad y una gama de hamburguesas para todo tipo de comensales, gracias a su extensa clasificación: ternera, buey, cerdo, aves, pescado y carne vegetal.

Sin olvidar que la alimentación vegetariana, vegana y flexitariana están de moda.

CALIDAD

Tendencia burger apta para todos los públicos.

Para cubrir esta demanda, la apuesta de Europastry es Heura, la carne 100% vegetal elaborada con el objetivo de nutrir al 35% de la población que afirma haber suprimido la carne animal de su dieta.





CRISTALINAS



RÚSTICAS



CLÁSICAS



MINI

BRIOCHE



El pan en la hamburguesa es más que una decisión, marca la personalidad del cliente. Acertar el que mejor combina con cada tipo de hamburguesa es una decisión personal que podemos dejar a criterio del cliente. Esto nos brinda la oportunidad de que el cliente personalice su plato y se implique en la receta, consiguiendo que el resultado final sea completamente a su gusto.

PANBURGER

Personalización con panes de gran calidad y aspecto atractivo.

Recomendamos hasta cinco tipologías de panes para completar con éxito la experiencia Burger.

Las Cristalinas son panes ligeros, con textura de vidrio y sabor neutro. Las Rústicas tienen un aspecto muy artesanal, con una molla más densa y corteza crujiente. Las Clásicas comprenden un amplio surtido de originales panes a partir de la versión de hamburguesa clásica. Los panes Brioche, ofrecen una cobertura brillante y un bocado denso y tierno. Y por último los Minis, ideales para saciar esa irresistible tentación momentánea.



Mantequilla



Semillas



Masa Madre



Suela de Piedra



PRODUCTO LIGERO
SABOR NEUTRO
PRODUCTO MUY PREMIUM

CRISTALINAS

Panecillos que destacan por su ligereza, tanto en su peso como en el estómago. Popularmente conocidos como pan de vidrio, tienen poca miga y corteza crujiente, por lo que recomendamos no untar con mucha salsa la base para que no traspase y el pan quede humedecido. Esta composición hace concentrar su sabor en el relleno, elevando la hamburguesa a la categoría de Premium. Elaborados con masa madre, son muy saludables para la digestión y la prevención de algunas enfermedades metabólicas. Producto clean-label. Sin aditivos, solo sal y pimienta. Ingredientes 100% naturales.

Maridaje: Todas las burgers



Masa Madre

MUY ARTESANO
SOPORTA RELLENOS CONTUNDENTES
PRODUCTO PREMIUM

RÚSTICAS

Panes de miga más densa y corteza crujiente y bien definida. Es un producto artesanal, de estilo tradicional, que soporta grandes rellenos, con gran variedad de ingredientes. Elaborado con masa madre y cocido en suela de piedra. Una receta que nos transporta a tiempos pasados.

Maridaje: Hamburguesa de Ternera y Foie, Buey de Kobe, Rabo en Guiso Tradicional , Hamburguesa de Black Angus, Cerdo Ibérico Pedro Ximénez , Bbq Cerdo y Panceta Ibérica, pollo.



Suela de Piedra

AMPLIA GAMA
ASPECTO MUY ATRACTIVO
PRODUCTO MUY TIERNO

CLÁSICAS

La función de estos panes es tener un papel más secundario que protagonista. Esta familia de panes clásicos es popular porque acompañan la hamburguesa y su relleno, potenciando su sabor. Son panes artesanales y con miga tierna, suaves y con carácter, elegantes y organolépticos.

Maridaje: Hamburguesa de Ternera y Foie, Buey de Kobe, Rabo en Guiso Tradicional , Hamburguesa de Black Angus, Ternera Eco, Cerdo Ibérico Pedro Ximénez , Bbq Cerdo y Panceta Ibérica, Pollo.



Semillas

ELABORADO CON MANTEQUILLA
ASPECTO MUY BRILLANTE
PRODUCTO MUY TIERNO

BRIOCHE

De aspecto brillante e impecable, se caracteriza por ser un pan ligero de peso y bocado tierno, aunque más graso, gracias al aporte de mantequilla. Recomendamos combinar con ingredientes que compensen el toque dulce de sabor.

Maridaje: Hamburguesa de Ternera y Foie, Buey de Kobe, Rabo en Guiso Tradicional , Hamburguesa de Black Angus, Ternera Eco, Cerdo Ibérico Pedro Ximénez , Bbq Cerdo y Panceta Ibérica, Pollo.



Mantequilla

PIEZAS PEQUEÑAS
IDEAL PARA BOCADOS
PRODUCTO MUY VERSÁTIL

MINIS

Panes compactos y minúsculos, a imagen y semejanza de sus mayores, ideales para ofrecer un pequeño bocado en forma de pincho o tapa, o para degustar en forma de surtido de mini hamburguesas.

Maridaje: todas las burgers mini



El proceso de tratamiento del pan es primordial para potenciar sus atributos. Con estos sencillos trucos y consejos para el momento de descongelado, conservación y regeneración conseguirás servir la hamburguesa en un pan perfecto.

Gama Cristallino: La regeneración es uno de los aspectos clave en la manipulación de este pan de miga alveolada y corteza crujiente. En tan solo dos minutos en el horno o tostadora, el pan adoptará el aspecto recién hecho.

Gama Rústica: Es muy fácil mejorar el aspecto de este pan contundente y con cuerpo. Te aconsejamos tostarlo en grill o salamandra para que queden las marcas en línea y que le dé todavía un aspecto más artesano, como de pan hecho en casa.

Commodity: Estos panes más suaves a veces se descongelan un poco arrugados. Te recomendamos ponerlos unos minutos al horno con calor para que recuperen su aspecto inicial y puedas servir una hamburguesa con un aspecto perfecto.

REGENERA AL PUNTO

Uno de los aspectos clave
en la presentación
y el resultado de tu receta



Tostadora



Grill



Horno



Salamandra

SIN REGENERACIÓN



CON REGENERACIÓN





KOAMA

Surtido de hamburguesas de origen animal para tus recetas más gourmet

Carne jugosa y tierna, picada a mano. Son carnes de alta calidad, clean-label, sin aditivos, solo condimentadas con sal y pimienta, y con ingredientes 100% naturales. Se sirven en formato bola, para que cada chef pueda darle su toque en función del punto de cocción. Son hamburguesas creativas y de tendencia.

Formato estándar de 125 gr., cuarto de libra americano.



Ternera



Cerdo



Pollo



Atún



Vegetal

HEURA

Carne 100% vegetal para las nuevas tendencias

Fieles a nuestro compromiso por la innovación y con la escucha siempre activa en las nuevas tendencias, incorporamos a nuestro catálogo un alimento totalmente revolucionario, Heura, la carne vegetal para consumidores healthy, veggie y ecofriendly.

Una carne con textura única y muy proteínica, apta para aquellos que sigan una dieta vegetariana, vegana y flexitariana.



CREANDO

sin límites
para el paladar.

Imaginación al poder. Te facilitamos las bases para que puedas empezar a crear un sinfín de combinaciones que otorguen personalidad a tu carta y siembren el boca a boca de tu establecimiento entre los clientes.

Te animamos a personalizar tus burgers para diferenciarte del resto y a hacer extensiva esta personalización también a los clientes, para que puedan escoger qué tipo de pan o ingredientes prefieren, para que puedan ser copartícipes de la creación.



NUECES, MANZANA
Y GORGONZOLA

ESPINACAS, PIÑONES
Y CEBOLLA

VERDURAS
Y SETAS





VERDURAS Y SETAS

SALSAS

QUESOS



La tendencia Burger se está convirtiendo en un movimiento gourmet que mueve a las masas. Otorgarles un toque sofisticado a estos platos puede darnos ese toque de distinción que fideliza y a la vez, ayuda a aumentar el ticket medio. Sirvete de ingredientes fáciles y rentables para dar un extra de sabor.

DIFERENCIA

Toppings, ingredientes, decoraciones y salsas que aportan valor

VEGETALES Y SETAS:

Cebolla roja, calabacín, zanahoria, espárragos, pimientos de colores. Córtalos en finas tiras y déjalos preparados en un bol con agua fría para tenerlos siempre a punto.

GERMINADOS:

Son la guinda perfecta para tus recetas. Hazte con una pequeña variedad de brotes y germinados y utilízalos para darle un toque saludable al plato.

SALSAS:

Dedica un tiempo a la elaboración de salsas originales para combinar y darle ese plus gourmet a tus Burgers.

QUESOS:

Una selección de quesos Premium es la opción ideal para darle emocionalidad y carácter: gorgonzola, brie, roquefort o manchego.

TOPPINGS:

Atrévete con ingredientes nuevos que sorprendan al cliente. Corta mango o aguacate a dados, y desgrana granadas: aportarán un toque de color y contrastarán con su sabor dulce.



Vegetales



Germinados



Salsas



Quesos



Toppings





La guarnición estrella de la Burger sigue siendo la patata y el boniato. A partir de esta base se pueden crear diferentes estilos y propuestas en función del tipo de clientes. El **fast good** exige dar un paso más allá de la versión clásica de las patatas fritas, innovando con otros formatos y cortes, toques de cocción.

Apuesta por otro tubérculo como el boniato y por otros vegetales como la berenjena o el calabacín, te permitirá conectar con clientes más healthy.

EASY SIDES

Varias soluciones con la misma guarnición

Utilizar toppings y aderezos como salsas creativas para ir alternando sabores, puede acabar de determinar el éxito y la satisfacción del cliente.



AMERICAN BURGER

La clásica hamburguesa con queso y huevo frito

INGREDIENTES:

Burger Brioche

Hamburguesa de Vacuno y Cebolla Caramelizada Koama

Lechuga rizada

1 rodaja de tomate

Queso Cheddar

2 lonchas de Bacon

1 huevo



ELABORACIÓN:

Cocinar la hamburguesa en una plancha a fuego medio-alto al punto deseado por el cliente. Recomendamos manipularla con una espátula para evitar que se desarme. Una vez volteada la hamburguesa, añadir el queso Cheddar para que vaya fundiendo. Cocinar el bacon hasta que quede crujiente y hacer el huevo a la plancha. Montar la burger en el orden de la imagen y añadirle la salsa de la receta o la solicitada por el cliente.



'LECHUGA RIZADA'

Te aconsejamos esta variedad de lechuga por que es muy vistosa y gracias a sus hojas onduladas viste muy bien la receta.



65481 Burger Brioche

40 u | 60 gr. | Paletizado 4x14
Descongelación 20-30' | Medidas 9,5 cm

Siente el sabor y el aroma del auténtico brioche. Elaborado con mantequilla y huevos sorprende por su suave bocado y esponjosa miga.

La regeneración es muy importante.

Si la horneas un par de minutos, recupera su forma redonda y tiene un aspecto más atractivo y brillante.



69019 Hamburguesa de Vacuno y Cebolla Caramelizada

12 bolsas / 2u | 250 gr.
Paletizado 10x11

Carne de vacuno, pimienta blanca sal y cebolla caramelizada incorporada para ahorrarte tiempo.

3 opciones en cada bolsa:

- Una Burger XL de **250 gr.**
- Dos Burger Standard de **125 gr.**
- Cuatro Mini Burgers de **62 gr.**

- El tomate y la lechuga rizada compensan las grasas y aportan frescura, volumen y color.
- El queso Cheddar y el huevo aportan grasa y jugosidad.
- Utiliza un molde para hacer el huevo.
- Otros toppings: cebolla crispy, unas lonchas de pepinillo que aportan textura
- Puedes utilizar las salsas convencionales o hacer una **mayonesa de mostaza**.
- Servirla con Coleslaw, en lugar de patatas aligera un poco el plato.

ASIAN BURGER

De origen oriental
con un toque fresco

INGREDIENTES:

Burger Aldeana Black

Hamburguesa de Buey de Kobe

Hojas de shiso verdes y moradas

Pepino encurtido

Salsa Tonkatsu

Asian slow

30 gr Col lombarda

30gr Zanahoria

1 cebolleta pequeña

1 guindilla (opcional)

Zumo de ½ lima

sal



ELABORACIÓN:

Cocinar la hamburguesa en una plancha a fuego medio-alto al punto deseado por el cliente. Recomendamos manipularla con una espátula para evitar que se desarme. Una vez volteada la hamburguesa, Montar las hojas de shiso sobre el pan, incorporar el pepino encurtido, la Burger, la asian slaw y añadir la salsa tonkatsu al gusto o la solicitada por el cliente.



'SHISO'

Esta planta de origen japonés es muy apreciada por su uso culinario, anteriormente se utilizaba con fines medicinales por la cultura oriental. Hay dos variedades, el shiso rojo o púrpura y el verde. Es la conocida 'Albahaca Japonesa'



69880 Burger Aldeana Black

24 u | 85 gr. | Paletizado 4x14
Descongelación 20-30' | Medidas 12 cm

Su forma en cruz y su cobertura con sésamo negro hacen de este tierno y esponjoso panecillo algo único y original.

La regeneración es muy importante.

No es necesario regenerar este panecillo pero darle un toque de horno (2 minutos) siempre le hace ganar.



90013 Hamburguesa de Buey de Kobe

12 bolsas / 2u | 250 gr.
Paletizado 10x11

Carne de wagyu,
pimienta blanca y sal

3 opciones en cada bolsa:

- Una Burger XL de **250 gr.**
- Dos Burger Standard de **125 gr.**
- Cuatro Mini Burgers de **62 gr.**

- El Buey de Kobe es contundente, graso y muy sabroso. Su punto ideal de cocción es de cruda al punto.
- La salsa tonkatsu compensa las grasas y aporta sabor.
- La Asia slaw aporta aporta fresca.
- Otros toppings: germinado de mostaza que le aportará un toque picante. También podemos incorporar mayonesa de wasabi o siracha.

MEXICAN BURGER

Una versión más healthy con matices chicanos

INGREDIENTES:

Burger Cristallino Cerveza

Hamburguesa de Pollo de Corral

Guacamole

30gr tomate en dados

10 gr Maíz cocido

Cebolla morada encurtida

Cilantro

Crema fraîche o Pico de gallo (Opcional)



ELABORACIÓN:

Cocinar la hamburguesa en una plancha a fuego medio-alto. El pollo es una carne que, preferiblemente, debe estar bien cocida. Cortar el tomate a dados y elaborar una aguacate de mortero. Aliñar la cebolla morada en jugo de lima y una pizca de sal y dejar macerar durante 30'. Montar la burger en el orden de la imagen y añadirle crema fraîche o pico de gallo.



'EL CILANTRO'

Es una hierba aromática de sabor fuerte y múltiples beneficios para la salud. Es muy frecuente en la cocina asiática, caribeña y europea.



89892 Burger Cristallino Cerveza (Precortada)

60 u | 80 gr. | Paletizado 4x14
Descongelación 20-30' | Medidas 12 cm

Un panecillo premium elaborado con masa madre, cerveza y las mejores materias primas. De textura ligera, miga alveolada y un sabor con gran personalidad que te cautivará con el primer bocado.

La regeneración es muy importante.

2 minutos y lo tendrás listo. Consigue un pan crujiente y recién hecho con un simple toque de horno.



90079 Hamburguesa de Pollo de Corral

12 bolsas / 2u | 250 gr.
Paletizado 10x11

Carne de pechuga y muslo de pollo de corral, pimienta blanca y sal.

3 opciones en cada bolsa:

- Una Burger XL de **250 gr.**
- Dos Burger Standard de **125 gr.**
- Cuatro Mini Burgers de **62 gr.**

- El aguacate es una grasa ideal para el pollo.
- La crema fraîche y el maíz le dan un toque ácido y uno dulce, respectivamente.
- El Pico de gallo es fresco, saludable y su color le da un aspecto muy atractivo.
- La cebolla morada encurtida en lima le aporta un matiz exótico.

TUNA BURGER

Atún, alga wakame y un final picante

INGREDIENTES:

Burger Cristallino Kornspitz

Hamburguesa Lomo de Atún en Dados

Brotes verdes

Mayonesa de Siracha

Alga Wakame

Hidratar las algas con un poco de agua tibia entre 10-20'.

Enjuagar y escurrir.

Aliñar con un poco de sésamo y vinagre arroz.



ELABORACIÓN:

Marcar la hamburguesa en una plancha a fuego alto dejando el interior crudo para que sea más jugosa. Recomendamos manipularla con una espátula para evitar que se desarme.

Preparar una base de mayonesa, añadir un poco de sriracha, un pizca de aceite de sésamo y unas gotas de zumo de lima. Montar la burger en el orden de la imagen.



'SRIRACHA'

Esta salsa de origen tailandés con un nivel de picante suave ha conquistado el mundo. Esta salsa elaborada con chiles rojos, ajo, vinagre, azúcar y sal está indicada para acompañar mariscos y pescado.



69854 Burger Cristalina Kornspitz

60 u | 70 gr. | Paletizado 4x14
Descongelación 20-30' | Medidas 11,5 cm

Extraordinario pan cubierto con semillas de Kornspitz. Elaborado con 14 cereales, semillas y especias que le aportan un sabor único y unas excelentes propiedades saludables por su alto contenido en fibra, vitaminas y minerales.

La regeneración es muy importante.

2 minutos y lo tendrás listo.

Consigue un pan crujiente y recién hecho con un simple toque de horno.



91010 Hamburguesa Lomo de Atún en Dados

12 bolsas / 2u | 250 gr.
Paletizado 10x11

Lomos de atún *Thunnus Albacares*, sofrito de tomate, cebollino, pimienta negra y sal.

3 opciones en cada bolsa:

- Una Burger XL de **250 gr.**
- Dos Burger Standard de **125 gr.**
- Cuatro Mini Burgers de **62 gr.**

- También podemos hacer una mayonesa de kimchi o de aji amarillo.
- La alga Wakame es originaria de Japón y de Corea. Sus hojas son muy largas, verdes, con un sabor más bien dulce y una textura peculiar. Es importante cortarlas en trocitos pequeños, ya que durante su cocción suelen expandirse y agrandarse. Este tipo de alga se suele combinar y añadir a muchos platos, normalmente para conseguir el toque diferente que siempre buscamos.

HEURA BURGER

La hamburguesa 100% vegetal con sabor a carne

INGREDIENTES:

Burger Cristallino Bio

Heura Burger

Hummus de remolacha

Aguacate

Dados de mango con ralladura de lima

Cebolla morada

Rúcula

Aliño Yogur
Incorporar ralladura de limón y semillas de sésamo en un yogur griego. Mezclar.



heura



ELABORACIÓN:

Cocinar la hamburguesa en una plancha a fuego medio-alto. Prepara el Hummus de remolacha, turbinando Hummus clásico con remolacha cocida (proporción 50 remolacha / 250 hummus). Cortar el mango en dados y el aguacate en láminas. Montar la burger en el orden de la imagen y añadirle la salsa de la receta o la solicitada por el cliente.



'MANGO'

Gracias a su sabor peculiar y exquisito, es considerado el rey de las frutas tropicales. Su toque sencillo y dulce marida a la perfección con todo tipo de hamburguesas.



69391 Burger Cristalina Bio

60 u | 75 gr. | Paletizado 4x8
Descongelación 20-40' | Medidas 11,5 cm

Este pan de hamburguesa presenta unas características más sostenibles, al ser un pan ecológico y elaborado únicamente con ingredientes naturales de la más alta calidad. Conserva la doble fermentación y la alta hidratación de la Gama Cristallino.



107129 Heura Burger Horeca

1 caja | 1,13 gr.
Paletizado 10x12

Hamburguesa 100% vegetal con base de proteína de soja para los consumidores healthy, veggie y ecofriendly.

Presentación:

• Peso por Burger **113 gr**

- La Heura® Burger está hecha a base de proteína de soja texturizada (no GMO), es tan jugosa, carnosa y versátil, que no vas a creer que es 100% vegetal. ¡Y solo contiene un 10% de aceite de girasol!
- La alimentación veggie es tendencia, por lo que esta hamburguesa 100% Vegetal no puede faltar en la carta de tu establecimiento.



MINI BURGERS

Bocados surtidos para cualquier momento

Nuestra gama Mini Panburger te permite ofrecer diferentes tipos de pan y de hamburguesa para ofrecerle a tu cliente infinitas posibilidades. Para que tengas todas las combinaciones posibles en la carta de tu establecimiento.



28020 Mini Burger Sésamo

120 u | 22 gr.
Paletizado 4x14
Descongelación 30-50'
Medidas 6,5 cm



92083 Mini Burger de Pollo Campero y Cúrcuma

6 bolsas / 22 u | 17 gr.
Paletizado 10x11



28031 Mini Burger Semillas

120 u | 25 gr.
Paletizado 4x14
Descongelación 30-50'
Medidas 6,5 cm



92085 Mini Burger Vegana de Legumbres y Especias

6 bolsas / 22 u | 17 gr.
Paletizado 10x11



63291 Pulga Brioche

96 u | 26 gr.
Paletizado 4x14
Descongelación 40-50'
Medidas 6,5 cm



92008 Mini Burger de Ternera y Foie

6 bolsas / 22 u | 17 gr.
Paletizado 10x11



CAMPERA

Mini Burger Sésamo
Mini Burger de Pollo Campero y Cúrcuma
Aceite de oliva
Rúcula
Pimiento rojo asado



VEGGIE

Mini Burger Semillas
Mini Burger Vegana de Legumbres y Especias
Hummus
Brotes verdes
Cebolla morada a la plancha



MEAT & FOIE

Pulga Brioche
Mini Burger de Ternera y Foie
Espinacas
Tomates Cherry
Cebolla caramelizada

- Ahora, es fácil incluir un **surtido de estas mini burgers**. Nuestro catálogo te ofrece varias referencias de pan y hamburguesas en tamaño mini.
- Los **germinados** están de moda. Aportan frescura a las recetas y las decoran.
- La **cebolla caramelizada** es un must en cualquier hamburguesa, especialmente en la carne de cerdo y vacuno.
- La **mini Burger de Pollo Campero** está especiada con **Cúrcuma** por lo que la carne es más sabrosa.
- Todos los panes de Hamburguesa son listos. Solo tendrás que regenerarlos un poco para ofrecerlos crujientes y con un aspecto atractivo.

