

Le Burger präsentiert das Hybrid-Patty mit Umami-Pesto



Mit dem „SMART PATTY“ zeigt das Wiener Familienunternehmen "Le Burger" eine Innovation, die 20 Prozent des Fleischanteils durch eine industrielle Alternative ersetzt und trotzdem den Geschmack steigert. Für den Umami-Kick im „Bob's Future Burger“ sorgt ein innovatives Pesto Rosso aus upgecyclten Buns. Ab 11. Februar ist diese Umami-Bombe um 13,50€ erhältlich in allen 19 Le Burger-Outlets erhältlich

Copyright: ROBIN CONSULT_Fellner

AROMABOMBEN DURCH UPCYCLING VON BUNS

Smart ist nicht nur das Patty – smart sind alle Komponenten des „Bob's Future Burger“. Hausgemachte Pickles (Gurken) bringen Frische, knusprige Zwiebeln liefern Crunch, Miso-Mayo setzt den fermentativen Akzent. Tomatenstaub auf den Buns sorgt selbst außerhalb der Saison für mediterrane Tiefe, und ein innovatives Pesto Rosso – teils aus upgecyclten Buns – rundet das Ganze mit einem kräftigen Umami-Kick ab. DANIEL CHUCHLIK, COO von Le Burger: „Die geretteten Buns im Pesto Rosso sind eine Weltneuheit. Statt Food Waste entstehen natürliche Umami-Bomben, die das Pesto Rosso noch herzhafter machen – ganz ohne Zusatzstoffe.“ Erhältlich ist der „Bob's Future Burger“ mit dem neuen SMART PATTY zum Preis von 13,50 Euro ab dem 11. Februar in allen Burgermanufakturen von Le Burger in Österreich

DAS GEHEIMNIS DER STRUKTUR

„In einem rein mechanischen Verfahren wird Sonnenblumengranulat durch eine Düse (Extruder) gepresst und so strukturell verbunden. Dazu kommt täglich frisch faschiertes Rindfleisch von österreichischen Kalbinnen. Die Pattys werden dann von Hand geformt und gesmasht. Das Ergebnis ist ein Patty, der dem Original um in nichts nachsteht, ohne 'Tapetenkleister' auskommt und die Umwelt schont“, so der Lebensmitteltechnologe LUKAS TESCHMIT, Chief Process Officer bei Le Burger. Erhältlich ist das neue Patty im „Bob's Future Burger“ um 13,50 Euro in allen Burgermanufakturen. Wer möchte, kann mit dem SMART PATTY sein ganz persönliches Burger-Unikat zusammenstellen und zum Beispiel einen klassischen Cheeseburger mit einem nachhaltigeren Patty veredeln. Der Aufpreis beträgt lediglich 1 Euro.

Mit diesen beiden Innovationen beweist Le Burger, dass Nachhaltigkeit und Verantwortung nicht wie so oft auf den Konsumenten abgewälzt werden muss. „Das SMART PATTY zeigt: Eine Alternative muss nicht zwingend fleischlos sein – weniger ist hier wirklich mehr“, so die Le Burger-Gründer Thomas und Sohn Lukas Tauber. „Niemand muss bei uns sein Verhalten ändern, um aktiv einen Beitrag zum Umweltschutz zu leisten. Wir senken den CO₂-Fußabdruck und stärken gleichzeitig das Geschmacksprofil unserer Produkte. Ein weiterer Beleg für die Innovationskraft der Marke Le Burger!“

NEUE FRÜHLINGSKARTE MIT LAMM PATTY

Der Frühling bei Le Burger wird abwechslungsreich, mutig und geschmacksintensiv. Angeführt werden die neuen Schmankerln vom 'Le Burger Signature' mit einem in warmer Butter veredelten Brioche Bun, Rindfleisch auf knusprigen Bacon, einer Käse-Allianz aus Cheddar und White Cheese sowie gegrillte Zwiebeln und Signature-Sauce. Wer es mediterran-würzig mag, darf sich auf den 'Zagreb' freuen: Frei nach 'Ajvar ready for this?' sorgt hier ein aromatisches Lamm Patty kombiniert mit Ajvar-Sauce, Knoblauch-Mayo und einer frischen Garnitur aus Minze, Petersilie und Zitrone für Vorfreude auf den Sommerurlaub am Meer. Für Fans der Fusionsküche liefert die 'Hot Bang Bowl' schließlich ein Feuerwerk der Aromen: Hot Honey Chicken Stripes auf Sushi-Reis, begleitet von hausgemachtem Kimchi, knackigen Erdnüssen und pikanter Gochujang-Mayo laden zum ganz persönlichen 'Muk Bang' ein. Korea-Fans wissen natürlich was damit gemeint ist, handelt es sich doch um das Verspeisen von Essen live vor der Kamera... Le Burger wünscht einen guten Appetit, oder 'Masitge deuseyo', wie man in Seoul dazu sagt!

(mst/kjz)

Le Burger {<https://www.leburger.at/>}