

# LA NUOVA NORMALITÀ

## della pausa pranzo

1

La Pausa Pranzo si sta trasformando:

- consumi più veloci
- consumi più vicini
- consumi più variabili
- consumi più sicuri



2

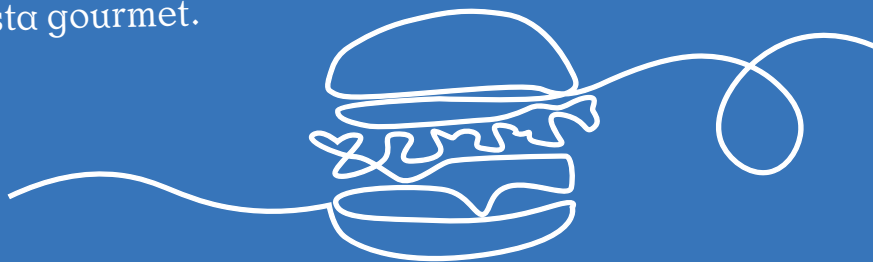
Le difficoltà della Ristorazione classica rappresentano un'occasione per sviluppare la Pausa Pranzo al Bar



3



L'hamburger è l'unica tipologia di prodotto in crescita durante la crisi\*: da junk food a proposta gourmet.



4

La crescita delle Hamburgerie soddisfa le mutate esigenze del consumatore.

- proposte più sofisticate e ricche: utilizzo di Carni pregiate.
- proposte declinate per stile di vita e di consumo: prodotti Vegetali e Carni bianche.
- proposte valorizzanti il display: differenziazione del Pane



5

Vendita hamburger da parte dei bar adatta per Take Away e Delivery: il 20% dei consumi si svolge fuori o lontano dai punti vendita\*\*



6

Hamburger garantisce un'ottima marginalità e aumento battuta di cassa media rispetto al semplice panino.



La nuova Hamburgerie di Bonchef è la proposta completa per consentire al tuo esercizio di sfruttare le trasformazioni in atto rendendole un vantaggio.





## **PANE BUN** *sesamo*

cod. **8179**

Pretagliato.

Il Re dei panini da hamburger.  
Nuova ricetta più morbida  
e arricchita con latte.

## **PANE BUN** *briosciato*

cod. **8183**

Pretagliato.

Soffice e gustoso. Per tutti i  
consumatori che chiedono panini  
dal gusto speciale.



## **PANE BUN** *rustico*

cod. **8053**

Pretagliato.

Con Grano Saraceno e semi di Avena,  
Girasole e Sesamo per una vetrina  
sempre più invitante.



## HAMBURGER

cod. 8061

*carne bovina*

94 g.

Il classico hamburger. Nuova ricetta più ricca e gustosa.



## HAMBURGER

cod. 8057

*black angus*

150 g

Un hamburger di grandissima qualità e dimensioni maxi. Con pregiatissima carne di Black Angus scozzese. Finemente grigliato per offrire ai clienti un'esperienza di consumo di alto livello gastronomico.



## HAMBURGER

cod. 8058

*con pollo*

80 g.

La nuova tendenza del mondo hamburger, una carne "bianca" per chi vuole seguire un regime alimentare moderno. Grigliato per dare più gusto.



## BURGER VEGETALE

cod. 8182

*con ceci*

120 g

Il completamento della gamma, per tutti coloro che vogliono variare le proprie scelte alimentari scegliendo una proposta senza carne.





**BonChef**  
SCELTI CON GUSTO

SAMMONTANA S.p.A.

Via Tosco Romagnola,56 - 50053 Empoli (FI)

Tel. 0571 7076 - Fax 0571 707447

# MATERIALE *per i punti vendita*



Box burger per take away

Foglio avvolgi burger



Lavagnetta



Pannelli pubblicitari



## INFORMAZIONI TECNICHE

COD.	DESCRIZIONE	PESO	DIAMETRO	PEZZI COLLO	PEZZI CONF.	MODALITÀ DI PREPARAZIONE
8179	PANE BUN SESAMO	75 g	110 mm	30	6	Scongelare a temperatura ambiente per 30 minuti. Secondo preferenza riscaldare in forno a 180° per 2/3 minuti.
8183	PANE BUN BRIOSCIATO	70 g	110 mm	30	15	Scongelare a temperatura ambiente per 30 minuti. Secondo preferenza riscaldare in forno a 180° per 2/3 minuti.
8053	PANE BUN RUSTICO	80 g	120 mm	30	6	Scongelare a temperatura ambiente per 30 minuti. Secondo preferenza riscaldare in forno a 180° per 2/3 minuti.
8058	HAMBURGER CARNE BOVINA	94 g	100 mm	30		Disporre il prodotto congelato su una teglia e introdurre in forno ventilato preriscaldato a 200° per 15 minuti
8061	HAMBURGER POLLO GRIGLIATO	80 g	100 mm	32		Disporre il prodotto congelato su una teglia e introdurre in forno ventilato preriscaldato a 200° per 13 minuti
8057	HAMBURGER BLACK ANGUS	150 g	115 mm	12		Disporre il prodotto congelato su una teglia e introdurre in forno ventilato preriscaldato a 200° per 15 minuti
8182	BURGER VEGETALE CECI	120 g	100 mm	12		Disporre il prodotto congelato su una teglia e introdurre in forno ventilato preriscaldato a 180° per 12 minuti

# PROVALI *così*



PANE BUN BRIOSCIATO  
HAMBURGER DI CARNE BOVINA  
PEPERONI GRIGLIATI  
TILSTER  
AVOCADO  
MAIONESE ALLE ERBE



PANE BUN RUSTICO  
HAMBURGER DI  
BLACK ANGUS  
POMODORO  
RADICCHIO  
GORGONZOLA  
PANCETTA  
CROCCANTE





PANE BUN RUSTICO

HAMBURGER DI  
BLACK ANGUS

POMODORO

LATTUGA

PANCETTA CROCCANTE

MAIONESE

PHILADELPHIA  
ALLE ERBE



PANE BUN BRIOSCIATO

HAMBURGER DI  
BLACK ANGUS

TALEGGIO

RUCOLA

OLIO TARTUFATO

CIPOLLA  
CAREMELLATA



PANE BUN SESAMO

HAMBURGER DI MANZO

CHEDDAR

MELANZANE GRIGLIATE

POMODORO

MAIONESE ALLA CURCUMA







PANE BUN BRIOSCIATO  
BURGER VEGETALE AI CECI  
CREMA DI PARMIGIANO  
PEPE  
ZUCCHINI GRIGLIATI



PANE BUN RUSTICO  
BURGER VEGETALE  
DI CECI  
MOZZARELLA DI BUFALA  
CREMA DI POMODORO  
PESTO BASILICO E PINOLI



PANE BUN SESAMO  
HAMBURGER DI  
POLLO GRIGLIATO  
PARMIGIANO A SCAGLIE  
POMODORI SECCHI  
MAIONESE



Dal forno



**BonChef**

SCELTI CON GUSTO

*L'Hamburgerie*