# BURGER BUNS

RUČNE S LÁSKOU

24/7 OBJEDNÁVKY

LOGISTIKA SR & AT

30-ROČNÉ SKÚSENOSTI

Naše žemle sú produktom, ktorý robí hamburgery našich zákazníkov slávnymi.
Sústredíme sa výlučne na výrobu žemlí a aj preto vieme, ako upiecť dokonalú žemľu, ktorá je základom každého hamburgera. Tak ako našich existujúcich zákazníkov, s našimi výrobkami aj Vás čaká úspech a spokojnosť.

www.burgerbuns.eu



# PEČIVO NA BURGER




## ŽEMLE NA BURGER

Všetky naše burger-žemle sú ručne vyrobené našimi kvalifikovanými pekármi. Pečieme čerstvé žemle každý deň a môžete si byť istí, že vždy používame len tie najlepšie ingrediencie. Špičková kvalita múky a prírodné maslo sú našimi kľúčovými zložkami. Vďaka 29% tuku dosahujú naše výrobky dlhšiu trvanlivosť a správnu štruktúru, ktorá sa nemrví, čo určite oceníte pri práci s nimi. Široký sortiment farebných žemlí je ochutený a zafarbený prírodnými ingredienciami, čo robí naše výrobky jedinečnými.

## JEDLÉ ETIKETY S VAŠIM LOGOM

Posunúť úroveň pripravovaných burgerov ešte o level vyššie, môžete vďaka aplikácií jedlej etikety s logom Vášho podniku. Týmto si vytvoríte ľahko zapamätateľný exkluzívny dizajn Vami pripravovaných jedál a zákazník bude vedieť kam sa má vrátiť.






## MASLOVÉ ŽEMLE

Náš najpredávanejší produkt sa pýši lesklým povrchom a posypom z mixu čierneho a bieleho sezamu.
Bohatým obalením maslového cesta v bielom sezame sme vytvorili Sezamovú žemľu, ktorá sa odlišuje vláčnosťou, špecifickou vôňou a chuťou. Country žemľa benefituje zlatou farbou a chrumkavou kôrou, čo dosahujeme použitím kukuričnej krupice. Naša široká ponuka obsahuje aj vegánske žemle.

## OBAĽOVANÉ ŽEMLE



SEZAMOVÁ



COUNTRY

## VEGÁNSKE ŽEMLE



NA CIGÁNSKU



VEGÁNSKA

## DOSTUPNÉ GRAMÁŽE



## FAREBNÉ OCHUTENÉ ŽEMLE

Ponúkame exkluzívny a široký výber, ktorý nájdete iba u nás. Do našich žemlí pridávame len zodpovedne vyberané suroviny, preto farbený sortiment je ochutený a zafarbený iba prírodnými ingredienciami. Všetky druhy je možné vyrobiť aj vo vegánskej verzii.




ČIERNA



KURKUMOVÁ



WASABI



PARADAJKOVÁ




CIBUĽOVÁ



ČUČORIEDKOVÁ



ČERVENÁ



TEKVICOVÁ



HORČICOVÁ

# PEČIVO NA HOTDOG



## ROŽKY MASLOVÉ

Ručne formované rožky sú vhodný základ pre hotdogy tej najvyššej úrovne. Maslový rožok ozdobený mixom sezamu dodá jedlu jemnú maslovú chuť a spoľahlivo udrží v sebe nálož náplne. Rovnako tak aj v segmente rožkov ponúkame širokú škálu rôznych ochutených prevedení.

## FAREBNÉ OCHUTENÉ ROŽKY



KURKUMOVÝ



ČIERNY



# ŠÉFKUCHÁR




## MARTIN ŠIŠOLÁK

Ako kuchár pôsobím od roku 1998, kedy som ukončil štúdium na hotelovej škole v Bratislave. Po krátkom pôsobení na Slovensku som vycestoval a pracoval 12 rokov vo viacerých európskych krajinách. Spestrením bola najmä práca na riečnych výletných lodiach, počas ktorej bolo cestovanie po Európe zároveň objavovaním rôznych chutí a jedál typických pre tú ktorú krajinu.

Po návrate domov som pri práci pre sieť 4* a 5* Banquet Business Hotelov zmenil charakter práce ako i cieľovú skupinu. Vedenie hotelovej kuchyne, ktorej podstatným business zameraním bolo zastrešovanie konferencií, banquetov a športových podujatí mi dalo nenahraditeľné skúsenosti a zručnosti obohacujúce moje kuchárske portfólio.
Ako osoba viem dať receptu dušu a ako kuchár mám cit pre prácu s potravinami.
Rád prijímam výzvy, jednou z takýchto je prezentovať vynikajúce produkty Burger Buns, s ktorými pracujem už od roku 2017.

*"VIEM DAŤ RECEPTU DUŠU"*

MARTIN ŠIŠOLÁK

# RECEPT

## HOVÄDZÍ BURGER

Náročnosť: Stredná
Čas prípravy: 35 min

**Ingrediencie:**

| | |
|---|---|
| 1ks | Burger Buns 85g maslová žemľa |
| 160g | Pomletý hovädzí krk |
| 40g | Hovädzí loj |
| | Soľ |
| | Mleté čierne korenie |
| 40g | Syr biely čedar |
| 1ks | Rajčina |
| 50g | Pražená chrumkavá cibuľa |
| 3-4ks | Slaninové čipsy |
| 1ks | Kvasená uhorka |
| 1ks | List rímskeho šalátu |



## POSTUP:

1. Burger Buns 85 g maslovú žemľu prekrojíme ostrým nožom aby sme mali hladký rez a žemľu si následne do chrumkava opečieme, aby nám šťavy nepresiakli do žemle.
2. Na spodnú časť žemle natrieme omáčku Aioli, obložíme listovým šalátom.
3. Pomleté, ochutené a vyformované hovädzie mäso upečieme na grile z oboch strán a zapečieme so syrom čedar.
4. Mäso položíme na pripravenú žemlu, doplníme rajčinou, slaninovým čipsom, opraženými cibuľovými krúžkami a kvasenou uhorkou.
5. Hotový burger podávame so zvyšnými cibuľovými krúžkami a hranolkami.







# BAGETY

## BAGETY SUB

Vďaka dômyselnému tvarovaniu našich SUBy bagiet získate do svojho portfólia ľahko spracovateľný produkt. Má dlhú trvanlivosť, takže ju stačí iba naplniť a jej ideálna forma zaručí požadovaný úspech.







## BAGETY MASLOVÉ

Nezaostávame ani v ponuke pečiva pre bežné bagetérie a menšie prevádzky. Nami do zlata upečená, no vo vnútri stále lahodná bageta v sebe nesie okrem trvanlivosti aj vysokú kvalitu.






# INDIVIDUÁLNA PONUKA




**Firemné logo**
**Voliteľný posyp žemlí**
**Žemle s farebnou aplikáciou**
**Výrobky rôznych veľkostí, od mini až po XXL**

# MRAMOROVÁ ŽEMĽA



Ak túžite po neopakovateľných žemliach, ktoré nebudú mať páru, siahnite po kombinácií z dvoch nami ponúkaných druhov ciest. Výsledkom bude vždy vzhľadom i chuťou jedinečná mramorová žemľa, ktorou očaríte všetkých zákazníkov.







KVALITA JE NAŠOU PRIORITOU

www.burgerbuns.eu

@burgerbuns.eu
@burgerbuns.eu
@burger_buns

**Adresa výroby**
Obchodno-výstavný objekt E 7468
Bratislava
Devínska Nová Ves 841 07

**Jozef Veverka**
manager predaja
+421 948 123 395
info@burgerbuns.eu