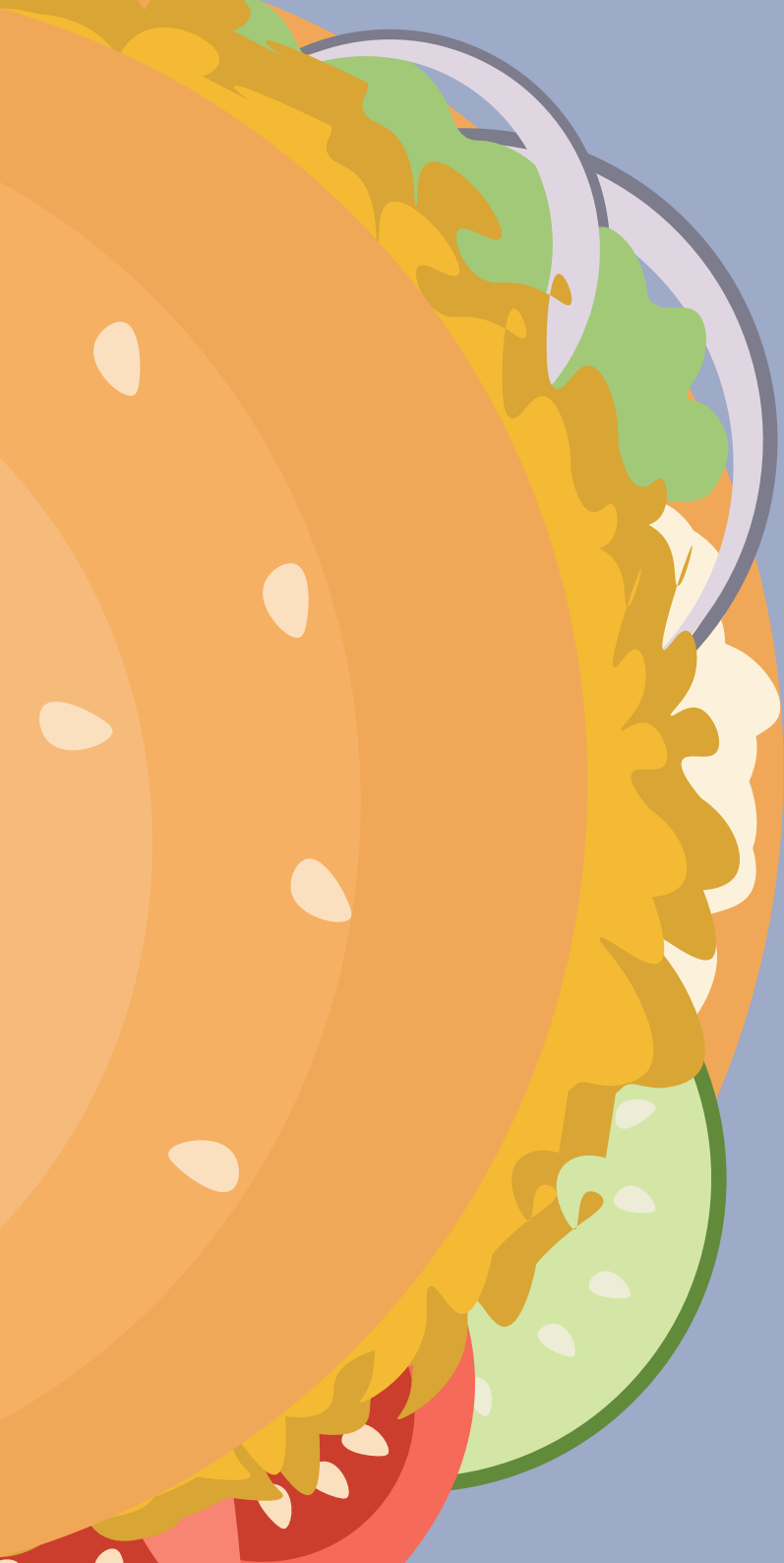




XL

CRISPY PANEREDE  
KYLLINGEBURGERE



# VIL DU PRØVE DEN NYE XL CRISPY KYLLINGEBURGER?

Kontakt din lokale konsulent allerede i dag!



## **BRIAN 'BIF' LINDHARDSEN**

Field Manager, Sjælland  
Foodservice, Danmark  
+45 22 40 90 55  
bbl@europoultry.dk



## **BENT SØRENSEN**

Distriktschef, Nordjylland  
Foodservice, Danmark  
+45 22 40 90 56  
bso@europoultry.dk



## **BO CHRISTIANSEN**

Distriktschef, Sydjylland og Fyn  
Foodservice, Danmark  
+45 22 82 36 00  
bc@europoultry.dk



## **FØLG OS PÅ FACEBOOK**

[www.facebook.com/europoultry](http://www.facebook.com/europoultry)

# EN CRISPY NYHED

Så er der godt nyt til dig,  
som har burger på menuen  
– eller bare gæster, der elsker kylling.

Vores nye XL Crispy Kyllingeburger  
fra Top Table rammer direkte ind i tidens trend om  
sprødstegt paneret kylling. Og går lige i hjertet  
hos de fleste burgerelskere!



KOGT, STEGT  
ELLER GRILLET



KRYDRET ELLER  
MARINERET



INDBAGT ELLER  
PANERET



## XL CRISPY PANEREDE KYLLINGEBURGERE

VARENDR.: 1025291  
VÆGT: 140 G  
PAKNING: 2X2,5 KG  
BRAND: TOP TABLE





## **SPRØD, SAFTIG OG SMAGFULD**

XL Crispy Kyllingeburger er lavet på saftige og møre kyllingebrystfileter og indbagt i en lækker og sprød Cornflakes-panering. Det giver en dejlig kontrastfyldt tekstur mellem det sprøde og det saftige, som bare smelter på tungen.

De panerede kyllingeburgere er blevet stegt ved ekstrem høj temperatur i meget kort tid, hvilket indkapsler smagen og saften i burgeren. Samtidig sikrer denne stegningsmetode, som stammer fra det kinesiske køkken, at der ikke når at sive særlig meget olie ind i burgeren.

Dine gæster kan med andre ord nyde denne sprøde, saftige og smagfulde kyllingeburger med god samvittighed!

## **SKRÆDDERSYET TIL DIN BURGERBOLLE – OG DIT KØKKEN**

Den nye Crispy Kyllingeburger har fået sin XL-betegnelse, fordi den vejer 140 gram og har en diameter på 11-14 centimeter. Denne størrelse gør, at den passer perfekt i de fleste burgerboller. Dermed kan du nemt udregne den rigtige kostpris per burger, mens du samtidig er garanteret, at dine gæster får den samme gode og mættende oplevelse hver gang.

Kyllingeburgerne kan desuden varmes i ovnen eller frituren direkte fra frost. Og eftersom de er frosset enkeltvist, kan du nemt og hurtigt tage det antal op, som du skal bruge. På den måde sparer du tid på optøning og undgår madspild, hvilket i sidste ende bidrager til bundlinjen i dit køkken!