

SINCE 1987

- 100% -

PANBURGER



PREMIUM QUALITY



UN POCO DE HISTORIA

La invención del bocadillo de hamburguesa en el siglo XIX es polémica, ya que diversos autores se atribuyen haber sido los primeros en haber puesto un filete de carne picada entre dos panecillos. La hamburguesa creció durante el siglo XX junto con la aparición del concepto *fast food* y durante ese siglo fue adquiriendo un simbolismo especial.

La hamburguesa es en la actualidad un alimento tan popular que aparece con sus diversas variantes en casi todas las culturas de la tierra.

- LA HAMBURGUESA MÁS GRANDE DEL MUNDO -



El récord se registró en San Diego, California, y consiguió, con sus más de 350 kilos, entrar en el libro Guinness de los Records y ser famosa en el mundo entero.

Para convertirse en la hamburguesa más grande del mundo, usaron carne picada, más de 20 kilos de queso, 15 kilos de lechuga y casi 10 kilos de cebollas, y cocinaron durante 13 horas. Esta hamburguesa tiene casi un millón y medio de calorías, y podría alimentar a una persona durante dos años.



S.IV

Tribus mongolas y turcas

Picaban en tiras la carne del ganado de baja calidad para hacerla más comestible. La receta de la carne picada llega a Alemania a través de los tártaros (Steak Tartar), que comen la carne cruda y condimentada con especias.

S.I a.C.

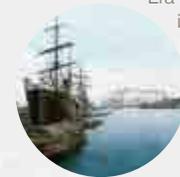
Imperio Romano

Los romanos ya poseían su versión de la hamburguesa, la *isicia omentata*. Es probable que este plato fuera utilizado por las legiones romanas en campaña debido a su facilidad para transportarlo y cocinarlo.

S.XIX

Hamburgo

Era uno de los puertos más importantes en la travesía transatlántica hacia América. La mayoría de los emigrantes que viajaban al «Nuevo Mundo», a Nueva York, embarcaban allí. En los diversos restaurantes de la Gran Manzana se ofrecían los filetes al estilo de Hamburgo con el objeto de atraer a los marineros alemanes.



Estados Unidos

Hoy en día su origen es discutido, ya que diferentes personajes de Estados Unidos reclaman ser los inventores de la hamburguesa moderna.



Charlie Nagreen tenía 15 años de edad cuando trabajando en su puesto de comida de feria en Seymour, Wisconsin, se le ocurre resolver su problema: sus clientes querían pasear por la feria mientras comían, y necesitaban una forma práctica para hacerlo. Charlie coloca la carne entre dos rebanadas de pan, denominándola hamburguesa.

Frank y Charles Menches en 1892 durante la Feria del Condado Akron, Ohio.



Fletcher Davis, quien afirmaba haber tenido la ocurrencia de poner la carne picada entre panes a finales de 1880 en Athens, Texas.



S.XIX

S.XX

Comercialización

El siglo XX nace con la necesidad de tener que abastecer de alimentos a núcleos urbanos, centros con una alta capacidad productiva y una gran densidad de población.



White Castle



La primera cadena de hamburgueserías del mundo se denominaba White Castle y fue fundada en Wichita (Kansas) en 1921 por el cocinero

Walter A. Anderson. Ofrecían como novedad el Pig Stand, servían las hamburguesas sin la necesidad de abandonar el vehículo.

McDonald's



Algo similar hicieron en California los hermanos Dick y Ronald McDonald en el año 1948. Abren un restaurante en el trayecto de la Ruta 66, en San Bernardino, que denominan McDonald's.

Analizando las ventas, descubren sorprendidos que el 80% de sus ingresos proviene de la venta de hamburguesas.



A veces se menciona la versión del cocinero **Otto Kuase** que, en 1891, en un puesto del puerto de Hamburgo, elaboró un sándwich muy popular entre los marineros que consistía en un filete de hamburguesa de carne de vacuno frito en mantequilla y servido

con un huevo frito encima, servido entre dos panes tostados. Muchos de los marineros, procedentes de los barcos que hacían la travesía desde Hamburgo, al llegar a Nueva York pedían en los restaurantes un filete al estilo de Otto Kuase.

EL AUTÉNTICO PANBURGER

Las hamburguesas, el plato de moda, han pasado de ser el ideal de comida rápida a colarse en las cartas de numerosos restaurantes adquiriendo la categoría de producto gourmet. La oferta cada vez es mayor. Pero no hay hamburguesa perfecta si no disponemos de un pan perfecto, un pan que se adapte a los ingredientes de cada receta.

Y es que con un buen pan y unos buenos ingredientes las posibilidades pueden ser infinitas. Por eso contamos con una amplia gama de panes para hamburguesa que harán las delicias de los más exigentes.

CLÁSICAS



27271 Burger Sésamo

El clásico de siempre acabado con sésamo pelado.



24 u 85 g 4x14 20-25' 5' 12 cm



27080 Burger Malta

Elaborado con malta tostada que le da un color oscuro y un sabor original. Decorado con copos de avena.



24 u 85 g 4x14 20-25' 5' 12 cm



67753 Pan Hamburguesa

Corteza fina, tierno y sabroso con acabado de sésamo.



30 u 83 g 4x15 10-15' 12,2 cm



69880 Burger Aldeana Black

Único por su forma de cruz y cobertura de sésamo negro.



24 u 85 g 4x14 20-30' 12 cm



25130 Burger Aldeana

La forma en cruz y la sémola de trigo le dan un aspecto muy rústico y artesano.



24 u 80 g 4x14 20-25' 5' 12 cm



80000 Burger Soft

Corteza intensamente brillante y de un atractivo color tostado.



24 u 92 g 4x14 20-25' 10 cm



69820 Burger Tierna

Miga suave y corteza brillante de color tostado con acabado de sésamo.



30 u 60 g 4x14 20-30' 9,5 cm



64480 Burger Mollete

Miga suave miga, blanca y fina corteza, y agradable aroma.



64 u 80 g 4x8 20-30' 12 cm



64050 Pan Mini Hamburguesa

Pan tierno y precortado, ideal para servir en pocos minutos.



180 u 22 g 4x14 5-10' 6,5 cm



63290 Pulga Brioche

Miga esponjosa y corteza brillante con un toque de mantequilla.



90 u 20 g 4x14 5-10' 7 cm



28030 Mini Burger Cereales

Formato mini de pan muy esponjoso decorado con pipas, sésamo y semillas.



60 u 22 g 8x14 10' 2' 6,5 cm



28020 Mini Burger Sésamo

El clásico en su versión mini.



120 u 22 g 4x14 10' 2' 6,5 cm

MINIS

EL AUTÉNTICO PANBURGER

Las hamburguesas, el plato de moda, han pasado de ser el ideal de comida rápida a colarse en las cartas de numerosos restaurantes adquiriendo la categoría de producto gourmet. La oferta cada vez es mayor. Pero no hay hamburguesa perfecta si no disponemos de un pan perfecto, un pan que se adapte a los ingredientes de cada receta.

Y es que con un buen pan y unos buenos ingredientes las posibilidades pueden ser infinitas. Por eso contamos con una amplia gama de panes para hamburguesa que harán las delicias de los más exigentes.

RÚSTICAS



23790 Pan Hamburguesa Rústico
Formato grande e irregular de aspecto rústico, por su elaboración artesanal.



60450 Bollo Rústico
Elaborado con trigo seleccionado y cocido al horno de solera de piedra. Miga especialmente alveolada y corteza fina y crujiente.



BRIOCHE



65480 Burger Brioche
Sabor y aroma de auténtico brioche con una suave y esponjosa miga. Agradables notas de mantequilla.



SIN GLUTEN



67990 Burger Sin Gluten
Sabor y aroma de auténtico brioche con una suave y esponjosa miga. Agradables notas de mantequilla.





69840 Burger Cristalina 95

Elaboración artesanal. Aspecto irregular y auténtico con corteza fina, cristalina y crujiente.



69831 Burger Cristalina 120 Precortada

Elaboración artesanal. Aspecto irregular y auténtico con corteza fina, cristalina y crujiente.



69390 Burger Cristalina Bio

Elaborado con masa madre y cerveza. De textura ligera y miga alveolada.



69850 Burger Cristalina Kornspitz

Con semillas de kornspitz y elaborado con 14 cereales, semillas y especias. Sabor único y excelentes propiedades saludables.



69890 Burger Cristalina Cerveza

Elaborado con masa madre y cerveza. De textura ligera y miga alveolada.



PARA EMPEZAR, UNA BUENA BASE

Cuando hablamos de hamburguesas, la primera imagen que nos viene a la cabeza es la de un filete de carne de ternera picada. Y cuanto mejor sea la calidad de la carne, mejor. Pero no solo de ternera vive la hamburguesa.

Ternera, cerdo, mixta de ambos, cordero, aves, pescados, verduras, legumbres, son algunas de las diferentes bases que se han ido popularizando a lo largo del tiempo en nuestras diferentes culturas a lo largo de todo el mundo. Incluso de vez en cuando, la mezcla de varias de estas pueden llegar a sorprendernos. Podríamos hablar de un alimento, que no tiene fin.

CARNES



Ternera y buey

Es la hamburguesa más clásica y conocida. Pueden elaborarse con ternera, vaca vieja o buey.

Los bueyes de raza Wagyu son criados con los máximos cuidados en Japón y Estados Unidos. Tienen una carne con un intenso marmoleado de grasa infiltrada y de ellas se obtienen las hamburguesas más caras del mundo.



Cerdo

La carne de cerdo es muy jugosa. Pueden prepararse con diversos cortes del animal.

El secreto es una parte del cerdo situada en la parte interna del lomo. Las hamburguesas preparadas con secreto resultan muy sabrosas y jugosas.



Mixta

Mezcla de carne picada de ternera y cerdo. Las proporciones de cada una de ellas puede variar según el gusto del cocinero.

Mezclando carne picada de ternera y cerdo se gana jugosidad. Esta preparación es ideal para hamburguesas.



Cordero

Muy apreciadas en el Magreb y en los países musulmanes, donde son muy populares los kebabs y *keftas* de todo tipo.

Prueba a aliñarlas con salsa de yogur y menta para darles un toque exótico.



Pollo y pavo

Se elaboran con la pechuga picada aderezada con ingredientes que aportan jugosidad. El pollo y el pavo son una alternativa a las carnes rojas.

OTRAS CARNES

Potro, caballo, jabalí, ciervo, canguro, avestruz, caimán...



Merluza

A partir de filetes de merluza sin piel ni espinas, picados y mezclados generalmente con huevo batido y pan rallado para darles más consistencia.



Atún

El atún rojo es un pescado excepcional. Debe picarse grueso. Su aspecto recuerda a las hamburguesas de carnes rojas. Suele aliñarse con salsa de soja.

OTROS PESCADOS

Puedes prepararlas con todo tipo de pescados blancos fileteados, sin piel ni espinas.



Garbanzos



Lentejas



Alubias



Soja texturizada



Seitán



Tempeh



Quinoa



Tofu

PESCADOS

VEGETARIANAS

UN POCO DE FRESCURA Y DE COLOR

Muchos son los vegetales que ya hemos visto acompañando una hamburguesa cuya función principal es darle un poco de frescor y dulzor.

Desde los básicos tomates, cebollas y lechugas, hasta las opciones más exóticas como el aguacate en guacamole. Creemos que vale la pena conocer unos cuantos ingredientes más. Elegir los que más nos gusten, ir probando los que mejor vayan con los diferentes panes y con las diferentes bases que hayamos decidido utilizar. Y ¿porqué no? ponerle un poco de nuestra imaginación.

LECHUGAS



Lollo Rosso

Italiana de intenso color rojo y hojas rizadas. Textura suave y sabor amargo.



Hoja de Roble

Hojas onduladas verdes y moradas. Sabor dulzón, textura tierna y crujiente.



Iceberg

Hojas redondas y crujientes. Sabor suave y acuoso.



Brotes verdes

La rúcula y los canónigos son un buen ejemplo de brotes verdes. Pero puedes encontrar muchos más.

TOMATE



Los tomates secados al sol y conservados en aceite de oliva tienen un sabor muy concentrado, ideal para realzar el sabor de las hamburguesas de pollo y pavo.



Kumato



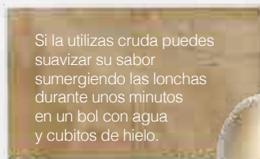
Raff



Corazón de Buey

El tomate, cortado en lonchas finas o en daditos, sin piel, aporta sabor y jugosidad. Además combina perfectamente con otras verduras, lechugas, aceitunas, pepinillos y hierbas aromáticas.

CEBOLLA



Si la utilizas cruda puedes suavizar su sabor sumergiendo las lonchas durante unos minutos en un bol con agua y cubitos de hielo.



Blanca



Roja



Amarilla



Chalota

Corta la cebolla en lonchas y rehógalas en una sartén con aceite a fuego muy lento hasta que esté bien dorada. Para darle un toque especial añade azúcar moreno y unas gotas de vinagre de Módena. También puedes usarla cruda y cortada en lonchas finísimas combinada con lechuga y tomate.



Pimientos

Rojos, verdes, amarillos, pimientos del piquillo, del Padrón... Saltéalos unos instantes con aceite de oliva y una pizca de hierbas aromáticas. Los pimientos rojos también resultan deliciosos asados en el horno (calcula 50 minutos a 200°C).

Rehoga ligeramente los pimientos del piquillo en una sartén con aceite de oliva y una cucharada de azúcar para confitarlos.



Berenjenas

Cortadas en rodajas o en lonchas gruesas. Puedes asarlas en una plancha bien caliente o pasarlas por huevo batido y harina y freírlas en una sartén con aceite bien caliente. Combinan perfectamente con todo tipo de quesos.

Las berenjenas pueden tener un gusto algo picante. Para evitarlo córtalas en rodajas y déjalas en un colador con abundante sal. Luego, lávalas bajo el chorro del grifo y sécalas con un paño limpio.



Aguacate

Aporta un toque cremoso delicioso y una bonita nota de color a tus hamburguesas. Escoge siempre aguacates al punto de maduración.

Para evitar que se oxiden y se oscurezcan al contacto con el aire rocía el aguacate con zumo de lima o limón después de cortarlo.



Espárragos

Verdes y finos. Hervílos un poco y pásalos por la plancha bien caliente antes de montar la hamburguesa.

Los espárragos son una fuente saludable de nutrientes para nuestro bienestar físico así como un ingrediente delicioso para deleitar todos nuestros sentidos.



Pepino

Es un ingrediente refrescante y crujiente. Debes pelarlo bien para evitar que amargue. Combina perfectamente con salsa de yogur y menta.

Se emplea con frecuencia crudo en las diversas cocinas del mundo como ingrediente de ensaladas, aunque existen platos en el norte de Europa conocidos como sopas de pepino que son muy populares.



Pepinillos

Córtalos en lonchitas finas y utilízalos para realzar el sabor de tus hamburguesas. Puedes encontrarlos de diversos tamaños y macerados con diferentes ingredientes y aliños.

Los encurtidos en vinagre (pepinillos, cebolletas, pimientos...) se utilizan en multitud de aperitivos, bocadillos y ensaladas. Son la base de la famosa salsa tártara.



Hierbas aromáticas

Escoge perejil, tomillo, romero y orégano para tus hamburguesas de carne y carnes blancas. Para las hamburguesas de pescado opta por eneldo, perifollo, cilantro, cebollino o hinojo.

Para que tus hierbas aromáticas se mantengan más tiempo frescas en la nevera déjalas envueltas en papel de cocina ligeramente humedecido.



Remolacha

Puede utilizarse cruda en lonchas muy finas o en vinagre. Le aporta dulzor y su frescor contrasta muy bien.

Además de su uso gastronómico, la remolacha se usa para usos alimenticios: para extraer azúcar i para su colorante natural, el rojo remolacha.

RIENDA SUELTA A LA IMAGINACIÓN

Desde el día en que apareció la primera versión de la hamburguesa, no se ha parado de innovar en su elaboración. Cada uno de nosotros tenemos uno o varios ingredientes preferidos. Y es que se trata de un alimento que combina muy bien con otros y que por ello nos permite crear nuestra versión más personalizada.

Para empezar, todo vale, beicon, huevos, foie, setas, guacamole, cebolla frita, embutidos y ahumados, ... ¿qué será lo siguiente? Las normas, las pones tú.



Beicon

Asado a la plancha o frito en una sartén con unas gotas de aceite hasta que esté crujiente.



Huevos

Huevos fritos, revueltos, tiras de tortilla de hierbas aromáticas, rodajas de huevo duro...



Foie

Dale un toque Gourmet a tu hamburguesa añadiendo una escalopa de foie asada durante 30 segundos por cada lado en una plancha muy caliente. No olvides la cebolla caramelizada...



Setas

Ceps, rebozuelos, champiñones... salteados en una sartén con aceite de oliva y aderezados a tu gusto con ajo, perejil, orégano...



Guacamole

Utilízalo como si fuera una salsa para untar el bollo de tu hamburguesa. Aportará una nota cremosa y picante.



Cebolla frita

Deshidratada y frita. Aporta sabor y un toque crujiente delicioso.



Embutidos y ahumados

Jamón de York, jamón serrano, lonchas de salmón o trucha ahumada... ¡Las combinaciones son infinitas!

- BURGER DE LA CASA -

Tú también puedes ofrecer tu versión de la hamburguesa de la casa. Prueba con tus ingredientes preferidos y pónle tu toque personal.

SABOR POR LOS CUATRO COSTADOS

¿Qué sería de la imagen de una hamburguesa sin ese queso que se funde por sus costados, envolviéndola e impregnando su carne de su exquisito sabor?

Ese queso, lo hay de muchos tipos, quesos para todos los gustos. Por eso puede ser muy interesante ampliar la oferta de quesos para hamburguesas haciendo un poco de estudio de las posibilidades que podemos encontrar en nuestro mercado. Cada uno de ellos le aportará algo diferente.

ESPAÑÓLES



Idiazábal

Elaborado con queso de oveja. Puede tener un característico toque ahumado.



Manchego

El más emblemático de los quesos de oveja españoles. Utilízalo cortado en lonchas de tierno, semi o curado, como más te guste.



Torta del Casar

Elaborado en Extremadura con leche de oveja cuajada con flores de cardo. Tiene una textura muy cremosa y un final ligeramente amargo.

INTERNACIONALES



Brie

Queso francés de pasta blanda elaborado en Brie, en una isla de Francia, al este de París. Textura blanda, untuosa y suave.



Emmental

Clásico entre los quesos fundentes con más prestigio. Se elabora en el Valle del río Emme en Suiza.



Gorgonzola

La textura cremosa y untuosa y su sabor de queso azul suave lo convierten en el favorito de los paladares más gourmets.



Cheddar

Procedente de la localidad de Cheddar, en Somerset (Inglaterra). Tiene un sabor ligeramente agrio. Puede tener un color blanco o anaranjado por el uso de colorantes naturales como el achiote o el pimentón.



Rulo de cabra

Pueden tener orígenes diversos pero, sin duda, los más prestigiosos se elaboran en Francia. Ideal para acompañar las hamburguesas de carnes rojas.



Feta

Queso griego elaborado con leche de oveja. De sabor ácido muy marcado resulta ideal para hamburguesas de pollo o pavo.

SALSAS, EL TOQUE FINAL

Dulce, agri dulce, picante, exótico, clásico, inesperado... las salsas aportan ese toque de magia que no puede faltar en una hamburguesa. Así que acompañamos este catálogo con algunas de ellas, seguramente ya las conoces, pero no olvides que ese final que aportan las salsas puede ser la marca de la casa, ese toque especial, que todo el mundo deseará probar.

- SALSAS PARA TODOS -

Aunque normalmente cada hamburguesa lleva su propia salsa, es una buena idea preparar un surtido de salsas en botes bonitos para que los clientes puedan elegir, mezclar y jugar con sus salsas preferidas.



LAS BÁSICAS



Kétchup



Mostaza



Mayonesa

PESCADO



Salsa Tártara

Se prepara mezclando los pepinillos, la zanahoria, las alcaparras y la cebolla, todo bien picado, con la mayonesa.



Salsa de soja

Ingrediente imprescindible de la cocina asiática. Puede tener muchas variantes dependiendo de su origen, los ingredientes empleados y su dulzor.



Tzatziki

Preparación a base de pulpa de pepino picada, aderezada con ajo, menta, aceite de oliva y eneldo picado. Es muy popular en Grecia y Turquía.

CARNE ROJA



Salsa Barbacoa

A base de tomate, cebolla, vinagre, azúcar y diferentes especias. En algunos casos puede estar aderezada con algún tipo de licor.



Salsa Roquefort

La salsa Roquefort es ideal para todo tipo de carnes. Se prepara con queso roquefort, nata líquida y un toque de nuez moscada.



Salsa Picante

Una salsa de tomate con un fuerte toque picante que no dejará indiferente a tus clientes. Ideal para los amantes de las emociones fuertes.



Chimichurri

El condimento inevitable en los asados argentinos, paraguayos y uruguayos... ¡Prepáralo siguiendo tu receta favorita!



¡LA SALSA MÁS AUTÉNTICA!

Salsa Burger

- Mayonesa
- Kétchup
- Mostaza
- Pepinillos
- Salsa picante
- Vinagre
- Ajo en polvo
- Cebolla en polvo
- Pimentón dulce
- Azúcar
- Pimienta
- Sal

CARNE BLANCA



Curry

La salsa de curry se puede preparar con yogur o mayonesa de base, con esta deliciosa mezcla de especias. Ideal para dar un toque muy exótico a tus recetas.



Mostaza y miel

Muy fácil de preparar. Mezcla mostaza con miel y bate bien para que te quede bien cremosa. También puedes añadir mostaza en grano para darle textura y color



Pesto

Salsa clásica de la cocina italiana a base de albahaca, piñones, queso parmesano y ajo.



Salsa César

Salsa elaborada con zumo de limón, queso parmesano, huevo, anchoas, mostaza, ajo, aceite y vinagre.



Teriyaki

Salsa japonesa de sabor dulzón a base de salsa de soja, sake, azúcar y mirin (una especie de vino blanco de arroz). Se utiliza untando las carnes asadas o las hamburguesas durante su cocción. Ideal para hamburguesas de pollo o pavo.



Para acompañar:
Patatas fritas
con ajo y perejil.

PANBURGER ARGENTINA

BURGER DE TERNERA AL ESTILO ARGENTINO

20 minutos - 4 personas

INGREDIENTES

- 4 Burger Sésamo
- 1 pimiento rojo
- Medio calabacín
- 4 lonchas de queso Edam
- Lechuga romana
- Lechuga rizada
- 12 rodajas de tomate Raf

Para la hamburguesa:

- 720g de carne de ternera picada
- 4 cucharadas de especia para barbacoa
- 4 cucharadas de cebolla picada
- 4 cucharadas de perejil picado
- Salsa chimichurri
- Salsa barbacoa
- Sal y pimienta

- AMANTES DE LA BARBACOA -

Con todo el sabor de los amantes de la barbacoa, Grandes expertos en carnes, los argentinos tienen mucho que decir cuando hablamos de hamburguesas. Esta receta es un buen ejemplo de su gran personalidad y sabor auténtico.

Burger Sésamo

El clásico de siempre, acabado con sésamo pelado.



ELABORACIÓN

Asar el pimiento y el calabacín cortado a láminas finas. Condimentar la carne con las especias, la cebolla, el perejil, la sal y la pimienta. Moldear las hamburguesas y asarlas 4 minutos por lado, pincelando cada tanto con el chimichurri y la salsa barbacoa. Cuando ya estén hechas, colocar las lonchas de queso Edam encima, que fundirán con el propio calor.

Tostar el pan.

Colocar en las bases de los panes unas hojas de lechuga romana, luego las rodajas de tomate y las láminas de calabacín asado. Poner las hamburguesas con queso, un poco de salsa barbacoa y acabar con el pimiento asado cortado.

BURGER DE POLLO CON PIÑA ASADA

20 minutos - 4 personas

INGREDIENTES

- 4 Burger Aldeana
- 8 lonchas de beicon
- 4 rodajas de piña
- 8 cucharada de cebolla caramelizada
- 4 lonchas de queso Cheddar
- Unas hojas de escarola

Para la hamburguesa:

- 720g de carne de pollo picada
- 4 cucharadas de cebolla picada
- 4 cucharadas de perejil picado
- Salsa Teriyaki
- Sal y pimienta

PANBURGER TROPICAL

- LA MÁS EXÓTICA -

Dulce, exótica, fresca y con una gran personalidad. Esta es una jugosa hamburguesa que no dejará indiferente a aquellos que la prueben. Sorprendente por su sabor y por su color.

Burger Aldeana

Aspecto muy
rústico y artesano



ELABORACIÓN

Asar la piña y freír el beicon hasta que quede crujiente. Reservar tapado para que se mantenga caliente.

Condimentar la carne picada de pollo con cebolla, perejil, sal y pimienta. Moldear las hamburguesas y asarlas por ambos lados 5 minutos, pincelando con salsa teriyaki durante la cocción. Cuando las hamburguesas estén cocidas colocar el Cheddar encima y dejar que funda con el propio calor.

Tostar el pan. Colocar en la base un lecho de escarola, luego la hamburguesa, la cebolla caramelizada, la piña, el beicon y un poco más de salsa.



Para acompañar:
Mazorcas
de maíz asadas



Para acompañar:
Patatas fritas con piel
con sal y pimentón

PANBURGER MILANO

**BURGER DE SOLOMILLO DE TERNERA
Y CORAZÓN DE GORGONZOLA**

35 minutos - 4 personas

INGREDIENTES

- 4 Burger Tiernas
- Hojas verdes para ensalada
- 4 lonchas de queso Gouda
- 8 cucharadas de cebolla caramelizada

Para la hamburguesa:

- 720g de solomillo de ternera picado
- 8 cucharadas de cebolla picada
- 4 cucharadas de ketchup
- 4 cucharadas de salsa de soja
- 2 cucharadas de sirope de arce
- 4 cucharaditas de salsa Worcestershire
- 4 dados de queso Gorgonzola
- Sal y pimienta

- CUORE ITALIANO -

Exquisita combinación de auténtico solomillo picado y cremoso gorgonzola que nos traslada a la mismísima Italia. Concretamente, a un pequeño pueblo cerca de Milán, donde se creó este fabuloso y untuoso queso.

Burger Tierna

Sabor ligeramente dulce, corteza brillante y tostada y acabado de sésamo



ELABORACIÓN

Mezclar la carne con la cebolla picada y condimentar con sal y pimienta al gusto. Moldear en forma de hamburguesa y colocar en el centro el dado de Gorgonzola y reservar.

Mezclar en un bol el ketchup, la salsa de soja, el sirope y la salsa worcestershire. Asar la hamburguesa y pincelarla con la salsa hacia el final de cocción. Colocar la loncha de queso encima de la hamburguesa, retirar y reservar.

Abrir la Burger Tierna por la mitad y tostarla.

Colocar en la base del pan las hojas verdes, la hamburguesa con queso y la cebolla caramelizada. Tapar y servir.

BURGER MIXTA CON GAMBAS, ESPINACAS Y SALSA COCKTAIL

30 minutos - 4 personas

INGREDIENTES

- 4 Burger Aldeana Black
- 16 gambas
- Hojas baby de espinacas
- 4 cucharadas de cebollino picado
- 4 cucharadas de salsa cocktail

Para la hamburguesa:

- 720g de carne picada
- 2 cucharadas de cebolla picada
- Sal y pimienta

PANBURGER MAR Y MONTAÑA

- LA ELECCIÓN NO FALLA -

Como si de una paella se tratase, es la receta que complace a todos e ilumina a los indecisos. Una mezcla ganadora para los que disfrutan de las delicias del mar y la montaña por igual.

Burger Aldeana Black

Forma en cruz y cobertura de sésamo negro



ELABORACIÓN

Mezclar la carne con la cebolla, la sal y la pimienta al gusto. Formar las hamburguesas y asarlas por ambos lados.

Pelar las gambas y asarlas.

Abrir las Burgers Aldeana por la mitad y tostarlas.

Colocar la mayonesa en la base del pan, las hojas de espinacas, la hamburguesa, las gambas, el cebollino picado y la salsa cocktail. Tapar y servir.



Para acompañar:
Zanahorias baby
glaseadas



Para acompañar:
Zumo de espinaca,
melón y limón

PANBURGER GREEN

- LA OPCIÓN MÁS SANA -

Una receta picante y vegetariana.
De propiedades beneficiosas
y saludables, gracias a sus ingredientes
con altos contenidos en hierro,
fibra y vitaminas.

Burger Brioche

Sabor y aroma de auténtico
brioche con miga esponjosa
y notas de mantequilla



VEGGIE BURGER CON HUMMUS Y HARISSA

30 minutos - 4 personas

INGREDIENTES

- 4 Burger Brioche
- 4 lonchas de queso de cabra
- 8 cucharadas de hummus
- 4 cucharaditas de harissa
- 16 espárragos
- Hojas de espinacas frescas
- Germinados de soja

Para la hamburguesa:

- 200g de lentejas pardinas
- 8 cucharadas de arroz integral cocido
- 4 cucharaditas de comino molido
- 4 cucharadas de cebolla picada
- 4 cucharadas de perejil picado
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN

Lavar las lentejas y dejarlas en remojo 3 horas, colarlas y triturarlas groseramente. Añadir el arroz, el comino, la cebolla, el perejil y la sal y la pimienta al gusto. Moldear en forma de hamburguesa.

Escaldar los espárragos en agua hirviendo con sal durante un minuto, y seguidamente enfriarlos en agua helada unos segundos. Retirar y reservar.

Asar la hamburguesa a la plancha por ambos lados y colocar la loncha de queso al final de la cocción. Retirar y reservar.

Abrir la Burger Brioche, colocar las hojas de espinacas, los germinados, la hamburguesa con queso, el hummus y poner la harissa por encima y los espárragos. Tapar y servir.

BURGER DE TERNERA AL ESTILO ITALIANO

20 minutos - 1 persona

INGREDIENTES

- 1 Burger Sin Gluten
- 1 Hamburguesa de carne (sin gluten)
- 40 g de mozzarella rallada
- 50 g de tomates cherry variados (rojo y amarillo)
- Hojas de albahaca
- Hojas de rúcula.

Para la hamburguesa:

- 150 g de carne de ternera picada
- Sal y pimienta

PANBURGER SIN GLUTEN

- GLUTEN FREE -

¡Sabrosa y saludable!
Una receta sencilla pero triunfadora
ideal para celiacos y muy apropiada
para dietas sin gluten.

Burger Sin Gluten

Suave miga
y crujiente corteza,
libre de gluten y alérgenos.



ELABORACIÓN

Picar los tomates y añadir la albahaca. Acabar de picarlo y condimentar este picadillo con aceite de oliva y sal.

Disponer la hamburguesa en una plancha para asar. Cuando esté hecha colocar la mozzarella encima y dejar que funda con el calor lentamente.

Cortar y tostar el pan. En la base del pan colocar la rúcula, a continuación la hamburguesa con la mozzarella y seguidamente el picadillo de tomate y albahaca.

Tapar y servir.



Para acompañar:
Polenta frita
con salsa brava



Para acompañar:
Fritura de plátano
macho

PANBURGER ISLAND

- EL PARAÍSO DE LAS BURGERS -

La hamburguesa más refrescante para los amantes de la buena carne que buscan un punto dulce y diferente en cada bocado. Un sabor con el que viajarán los sentidos.

Burger Cristalina 95

Corteza fina,
cristalina y crujiente.



BURGER DE BUEY, BEICON Y GUACAMOLE DE MANGO

30 minutos - 4 personas

INGREDIENTES

- 4 Burger Cristalina 95
- 1 aguacate maduro
- 4 ramitas de cilantro
- Un chorrito de zumo de limón
- 4 cucharadas de mango a daditos
- 4 cucharadas de cebolla picada
- 4 lonchas de queso Cheddar
- 8 lonchas de beicon
- Hojas de ensalada

Para la hamburguesa:

- 800g de carne de buey picada
- 2 cucharadas de mayonesa
- 4 cucharadas de salsa barbacoa
- 4 cucharaditas de salsa worcestershire
- 4 cucharaditas de comino
- 2 cucharadas de pimentón
- Sal

ELABORACIÓN

Mezclar en un bol la mayonesa, la salsa barbacoa, la salsa worcestershire, el pimentón, el comino y sal a gusto. Añadir la carne y mezclar bien. Moldear con forma de hamburguesa.

Preparar el guacamole: trabajar la pulpa del aguacate con un tenedor, añadir la cebolla, el cilantro picado, el zumo de limón, sal a gusto y los daditos de mango. Reservar.

Abrir las Burger Cristal 95 por la mitad y tostarlas.

Asar la hamburguesa y cuando esté cocida al punto coloca la loncha de queso encima. Asar las lonchas de beicon.

Sobre la base del pan colocar las hojas de ensalada, el guacamole, la hamburguesa con queso y las lonchas de beicon. Tapar y servir.

BURGER DE CERDO, BEICON Y ALBARICOQUES GLASEADOS

35 minutos - 4 personas

INGREDIENTES

- 4 Burger Cristalina 120
- 200 g de queso brie
- 8 albaricoques
- 4 nueces de mantequilla
- 4 cucharadas de miel
- 8 lonchas de beicon
- Ensalada verde con zanahoria

Para la hamburguesa:

- 600g de carne de cerdo picada
- 280g de carne de ternera picada
- 8 cucharadas de cebolla picada
- 4 cucharadas de perejil picado
- Sal y pimienta

PANBURGER IBERICUS

- 100% CERDO -

Una receta pensada para sacarle el mayor partido a una de las carnes más representativas de España. Con un toque dulce a albaricoque que potenciará al máximo el sabor del cerdo.

Burger Cristalina 120

Corteza fina, cristalina y crujiente.



ELABORACIÓN

Mezclar en un bol la carne con la cebolla, el perejil y la sal y la pimienta a gusto. Moldear con forma de hamburguesa.

Cortar los albaricoques por la mitad, quitar los huesos y ponerlos en una sartén con la nuez de mantequilla. Cocer a fuego bajo y tapado hasta que se ablanden. Al final de la cocción echar la miel, subir el fuego y dejar caramelizar. Retirar y reservar.

Asar la hamburguesa por ambos lados. Asar el beicon.

Cortar el panecillo por la mitad y tostarlo.

En la base del pan colocar las hojas verdes con zanahoria, luego la hamburguesa, el brie cortado en láminas, los albaricoques y el beicon. Tapar y servir.



Para acompañar:
Bastones
de yuca frita



Para acompañar:
Tartar de remolacha,
rabanitos, tomate
y cebolla roja

PANBURGER ACAPULCO

- EL SABOR DE MEXICO -

El perfecto reflejo de la esencia de la gastronomía mexicana. Sabores originales que ligan a la perfección, para dar paso a una receta original con personalidad propia.

Burger Cristalina Kornspitz

Con semillas de kornspitz y elaborado con 14 cereales, semillas y especias.



BURGER DE PAVO CON CHEDDAR, AGUACATE, CILANTRO Y HUITLACOCHÉ

30 minutos - 4 personas

INGREDIENTES

- 4 Burger Cristalina Kornspitz
- 4 lonchas de queso Cheddar
- Aros de cebolla
- 1 aguacate
- Mayonesa
- 4 cucharadas de cebolla roja picada
- Hojas verdes variadas
- Hongo huitlacoche (mexicano)
- Hojas de cilantro

Para la hamburguesa:

- 720g de carne de pavo picada
- 4 cucharadas de cebolla blanca picada
- 4 cucharaditas de paprika
- 2 cucharadas de orégano seco

ELABORACIÓN

Mezclar en un bol la carne con el orégano, la cebolla y la paprika. Moldear con forma de hamburguesa.

Asar a la plancha por ambos lados y al final de la cocción colocar encima la loncha de queso.

Cortar el panecillo por la mitad y tostarlo.

Colocar en la base del pan la mayonesa mezclada con daditos de cebolla roja, las hojas verdes, la hamburguesa con queso los aros de cebolla, el aguacate en lonchas, las hojas de cilantro y el huitlacoche. Tapar y servir.

BURGER DE PESCADO CON MAYONESA DE WASABI

35 minutos - 4 personas

INGREDIENTES

- 4 Burger Cristalina Cerveza
- Mayonesa
- Wasabi en polvo
- Salsa de soja
- Ralladura de limón
- Brotes tiernos

Para la hamburguesa:

- 560g de pescado blanco
- 40g de miga
- Caldo de pescado
- 4 huevos
- Eneldo
- Panko

PANBURGER OSAKA

- JAPÓN CON PAN -

Adictos de la cocina asiática, ésta es la burger. Un extracto de la cultura y magia de Japón en forma de hamburguesa. Otro éxito más de la cocina fusión con el que viajar por el mundo a través de los sentidos.

Burger Cristalina Cerveza

Con masa madre, cerveza y las mejores materias primas



ELABORACIÓN

Remojar la miga de pan en caldo de pescado, escurrirla y triturarla junto con un huevo y el pescado. Salpimentar y añadirle un poco de eneldo fresco deshojado. Formar la hamburguesa y empanarla con panko.

Cocerla en la plancha engrasada con unas gotas de aceite de oliva virgen.

Elaborar una mayonesa con wasabi en polvo al gusto, unas gotas de salsa de soja y ralladura de limón.

Colocar en la base la mayonesa, la hamburguesa y acabar con brotes tiernos.



Para acompañar:
Tempura de cebollino,
hojas de albahaca
y cilantro o perejil.



Para acompañar:
Patatas asadas con romero
y espárragos verdes
a la plancha

MINI SPINACH PANBURGER

- EXCELENTES MARIDAJES -

Deliciosas combinaciones
que aportan
más sabor a ingredientes
saludables.

Mini Burger Sésamo

El clásico en
su versión mini.



MINI BURGER DE ESPINACAS Y REQUESÓN

30 minutos - 4 personas

INGREDIENTES

- 8 Mini Burger Sésamo
- Hojas de lechugas variadas
- 8 pepinillos
- 2 tomates
- 8 cucharaditas de ketchup
- 8 cucharaditas de mostaza

Para las hamburguesitas:

- 250 g de espinacas
- 200 g de requesón
- 50 g de queso Emmental rallado
- 1 huevo
- Una pizca de nuez moscada
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN

Hervir 5' las espinacas. Escurrirlas presionando bien con el dorso de una cuchara. Picar y mezclar con el requesón desmenuzado, la mitad del queso Emmental y el huevo batido. Sazonar con nuez moscada, sal y pimienta. Dividir la masa obtenida en 8 porciones y darles forma.

Precalentar el horno a 180°C. Disponerlas en una placa forrada con papel sulfurizado y espolvorearlas con el resto del queso Emmental. Hornear 10' a 180°C. Gratinar 5' más para que la superficie quede ligeramente dorada.

Tostar las Mini Burger Sésamo y servir las junto con unas hojas de lechuga, rodajas de tomate, pepinillos cortados en láminas y un poco de mostaza y ketchup.

MINI BURGER DE CARNE Y TOMATE CONFITADO

15 minutos - 1 persona

INGREDIENTES

- 1 Pulga Brioche
- 1 hamburguesa de carne de 60 g
- 1 rodaja de tomate confitado en aceite de oliva
- 1 loncha de queso cheddar
- 1 cucharada de granos de maíz
- Unas hojas de rúcula

MINI CLASSIC PANBURGER

- PEQUEÑOS GRANDES -

Pequeños grandes bocados llenos de sabor, color y múltiples posibilidades de sorprender con innovadoras recetas para todos los gustos.

Pulga Brioche

Miga esponjosa y corteza brillante con un toque de mantequilla.



ELABORACIÓN

Asar la hamburguesa y a media cocción poner el queso cheddar. Abrir y tostar el pan.

En la base del pan poner unas hojas de rúcula, a continuación la hamburguesa con el queso, el tomate y acabar con los granos de maíz.

Tapar y servir.



SINCE 1987
- 100% -
PANBURGER
PREMIUM QUALITY

Sugerencia

Acompañar con patatas fritas en corte "allumette" servidas con ketchup y cerveza rubia

EN BUENA COMPAÑÍA, SABE MEJOR

Si las hamburguesas son un alimento donde las posibilidades de innovar pueden ser infinitas, podríamos decir que la cosa no termina ahí. Hablemos de acompañamientos y descubriremos que se abre ante nosotros un mundo de posibilidades todavía más extenso: patatas, sticks de mozzarella, ensaladas, aros de cebolla, espárragos, chicken fingers, guacamole... y es que una buena hamburguesa, bien acompañada, sabe mejor.

PATATAS



French Fries

Patatas fritas crujientes recién hechas.



Patatas asadas con romero

Troceadas y asadas con su piel con aceite de oliva y romero.



Patatas paja

Patata cortada en juliana muy fina y frita. Muy crujiente!



Patatas chip

Finas y crujientes. Pueden ser onduladas, con sabores...

VEGETALES



Mazorcas asadas

Con mahonesa, cilantro picado y queso rallado.



Verduras asadas

Pimientos, berenjenas, cebollas, calabacín, etc.



Champiñones salteados

Sazonados con ajo y perejil.



Guacamole con nachos

Aguacate, cebolla, tomate, cilantro y unas gotas de Tabasco®.



Espárragos verdes a la plancha

Acompañados con salsa romesco.

FRITOS



Aros de cebolla

Rebozados y fritos. Acompañados de salsa rosa.



Mozzarella sticks

Rectángulitos de mozzarella empanados y fritos.



Chicken fingers

Tiras de pollo empanadas y fritas. Puedes acompañarlos con salsa agrídulce.

ENSALADAS



Ensalada Coleslaw

Col y zanahoria ralladas aliñadas con mahonesa y mostaza.



Ensalada griega

Ensalada de tomate, pepino, cebolla, queso feta y olivas negras.



Ensalada verde

Mezcla de diferentes lechugas aliñadas con una buena vinagreta.

LISTA PARA GUSTAR

Los detalles importan. Y sobretodo al final. Es por eso que cuando hayamos preparado una de nuestras mejores recetas, necesitamos hacer una presentación a la altura de las circunstancias. Es muy importante la elección de los platos, las servilletas, los recipientes para las salsas, los vasos... y aquí podemos darte algunos consejos para ello. Pero todavía es más importante nuestro toque personal, ese detalle diferencial que seguro que sabemos encontrar y que hace especiales a nuestras hamburguesas. ¿Estás preparado para probar?

PRESENTACIONES RESTAURACIÓN



Vintage

Un atrezzo que puede aportar al producto luminosidad, delicadeza y elegancia en cualquier ambiente utilizando maderas y tonos claros.



Rústico

Las maderas nobles son las aliadas idóneas para este estilo, podemos aplicar este material a cajas, tablas y bandejas de todo tipo. Con el atrezzo más rústico evitaremos sobrecargar el producto pues contamos con colores que de por si ya proporciona riqueza visual a la hamburguesa.



Nórdico

Podemos adaptarnos a esta tendencia con un atrezzo de líneas rectas y formas estilizadas. Este diseño que parece simple y sencillo le dará a cada pieza un toque único. Podemos decantarnos por una madera natural junto a los tonos blancos y grises claros.



Chic

Apostamos también por el atrezzo basado en el negro. Más sofisticado que los anteriores con mucha energía y mucho contraste de color. Un atrezzo elegante y sin perder la geometría y las líneas sencillas.

TAKE AWAY



69040 Kit PanBurger

20 Bolsas Panburger

30 Cajas Panburger

30 Papel siliconado Panburger

SINCE 1987

- 100% -

PANBURGER



PREMIUM QUALITY

 EUROPASTRY | 30 ANOS

contact@europastry.com

www.europastry.com

900 118 888