



FoodService

LES BONNES PRATIQUES POUR PROPOSER
des burgers et des clubs

EN LIVRAISON OU À EMPORTER !

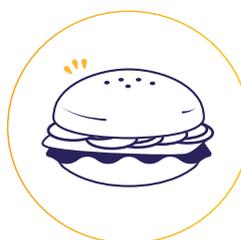


Nos produits Harry's FoodService
s'adaptent à vos besoins !



CLUB

- **LIVRÉ OU À EMPORTER :**
À froid ou à chaud
- **LIEU DE CONSOMMATION :**
À domicile, au travail, sur le pouce...
- **CONSOMMATION DIRECTE**
- **PRÉPARATION CLUB**
SPÉCIFIQUE



BURGER

- **LIVRÉ OU À EMPORTER :**
À chaud
- **LIEU DE CONSOMMATION :**
À domicile, au travail...
- **CONSOMMATION DIRECTE**
- **PRÉPARATION BURGER**
SPÉCIFIQUE



Le mot du chef

Pour votre offre de burgers et clubs,
pensez à varier les pains pour
apporter une touche d'originalité.



Moelleux &
RESPONSABLE



NOS 5 SITES
FRANÇAIS
PRODUISENT 90 %
DE NOS PAINS
DE MIE ET PAINS
SPÉCIAUX



FILIÈRE HARRYS
« MOELLEUX &
RESPONSABLE »*



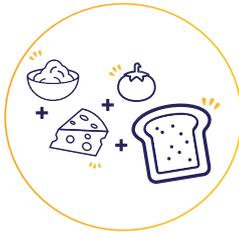
SANS HUILE
DE PALME
BLÉ 100 %
FRANÇAIS



FoodService

La préparation des : CLUBS

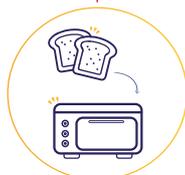
Préparer vos différents ingrédients.



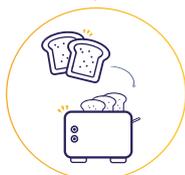
RESTITUTION DU PAIN



AU FOUR



À LA SALAMANDRE

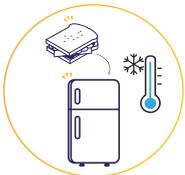


AU GRILLE PAIN

Faire toaster le pain jusqu'à l'obtention de la coloration désirée.



Après la cuisson / coloration du pain, garnir le club sandwich. Servir.



Le club sandwich peut également se servir froid, sans cuisson.



Pensez à varier vos accompagnements et proposer des salades ou bâtonnets de légumes.

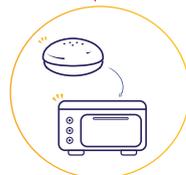


La préparation des : BURGERS

Préparer vos ingrédients froids et chauds.



RESTITUTION DU PAIN



À LA SALAMANDRE



À LA PLANCHA



AU FOUR

Placer le top et la base des pains hamburger avec la mie orientée vers le haut. Cuire jusqu'à l'obtention de la coloration désirée.

Disposer les pains burgers dans une chambre de maintien au chaud. Les pains burgers peuvent être cuits directement via la chambre de maintien ou bien laissés dans la chambre de maintien jusqu'à la préparation de la commande.

APRÈS CUISSON



Assembler votre hamburger avec les ingrédients de votre recette.

QUELQUES ASTUCES :

N'oubliez pas d'optimiser vos contenants :

Utilisez un emballage adéquat pour garantir le maintien en température et l'intégrité du produit pendant son transport.



UN EMBALLAGE RECYCLABLE OU BIODÉGRADABLE



ÊTRE MANIPULABLE, ET FACILEMENT STOCKABLE



AMÉLIORER L'APPARENCE DU PRODUIT

DÉCOUVREZ NOS SOLUTIONS, RECETTES & ASTUCES SUR :

FOODSERVICE.HARRYS.FR

