



CHRISTEL STEENBAKKERS
VAN BAKX FOODS

over
FLINKE
JONGENS
en knapperige
KIP

Smakelijk. Verrassend. Onderscheidend. Ga d'r maar aan staan om dit als horeca-ondernemer allemaal met je snacks te bieden. Gelukkig duiken er geregeld pareltjes op die het vak een stuk leuker en makkelijker maken. Zoals kipnuggets met een jasje van cornflakes en hamburgers met 100 procent rundvlees.

Een superknapperige bite, dát levert de allereerste kipnugget met cornflakes van Nederland op. "Het maakt hem, los van een kindermenu, ook meteen geschikt als borrelhapje", vertelt Christel Steenbakkers. De productmanager van Bakx Foods presenteert sowieso nuggets die opvallend rijk in het vlees én in een lekker krokant tempuralaagje zitten. "Onze premiumvariant met zijn pure kipfilet is zelfs volop getest met klanten en vergeleken met concurrerende merken. Wat blijkt? Mensen zijn altijd razend enthousiast over onze vleeskwiteit."

Burger zonder blabla

De kwaliteit van het vlees is standaard iets waar Foodworks, een merk van Bakx Foods, in uitblinkt. Dat geldt dus ook voor de hamburgers. De lijn past daarmee goed bij foodprofessionals die wat hoger in de markt werken. "In Nederland bestaan hamburgers vaak uit vlees van kippen, varkens of runderen, of een combi. In Duitsland zijn de regels veel strenger. Daar mogen hamburgers gemaakt van 100 procent rundvlees pas die productnaam dragen. Hier voldoen wij aan."

Meer voor mannen...?

Wat de burgers verder bijzonder maakt? Alles is traceerbaar, van boer tot eindproduct. En voor elke voorkeur is er wel een variant. Zo oogt de dikke, grove homestyleburger van 195 gram als een lekker handgemaakt product en halen liefhebbers van het beste vlees hun hart op aan de angusbeefburger van 180 gram. "Daar maak je echt een goedgevuld broodje mee", schetst Christel.

Snel of XL?

De homestyle is een flinke jongen en past hierdoor prima als XL-burger. "En ga je meer voor snel bereiden en een makkelijk hanteerbare burger in drukke uren? Dan kom je uit bij de lichtgekruidde 100- of 150-gramsburger favourite." Speciaal voor de horeca die graag zijn eigen smaak toevoegt, zijn de homestyle en angusbeefburger ongekruid.

Inspireer en 't smaakt naar meer

Voor een upgrade van de hamburger tipt Christel: "Gebruik eens een briochebroodje of bierbun, serveer je burger op een afgescheurd stuk bakpapier of verander 'm in Mexican style met salsa en tacochips. Verras klanten vooral met nieuwe variaties, want het oog doet veel." Meer tips volgen mogelijk binnenkort, want dit zijn pas de eerste producten die Foodworks naar Nederland brengt... ■

> Probeer dit 'ns

Grill angusbeefburger 18 minuten op hete bakplaat. Snij zuurdesembroodje doormidden, grill kort en smeer in met kruidenroomkaas. Snij courgette in plakjes en grill die. Beleg broodje met rucolasla, burger, courgette en gerookte zalm. Aftoppen met limoen-dillecrème en kappertjes.

> Sappige samples

Er is maar één manier om te ontdekken of de burgers en nuggets écht zo lekker zijn: vraag een gratis proefpakket aan bij uw Horesca horeca-adviseur. Krijgt u er meteen bakadvies bij!