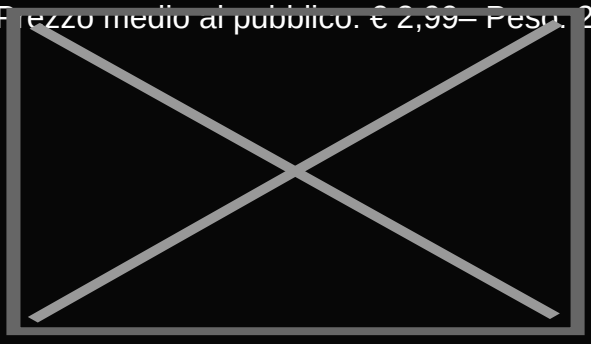
Findus, Big Burger solo con ingredienti accuratamente selezionati

findus-big-burger-fish-burger-hot-f9d8e01e

Findus propone la linea di Big Burger. Disponibili in tante gustose varianti - Beef Burger, prelibata carne bovina per un sapore unico, Veggie Burger, vegetariano e ricco di verdure, Chicken Burger, gustoso pollo avvolto in un guscio croccante di riso soffiato, Fish Burger, saporito burger con 100% filetti di merluzzo d’Alaska in una dorata panatura, disponibile anche nella versione con panatura piccante Fish Burger Hot, e con fragrante guscio di patatine, Fish&Chips Burger - i Big Burger Findus accontenteranno tutti i palati. Gusto autentico e sapore deciso: per tutti gli amanti dei burger. Ideali per essere gustati nei classici panini, perfetti per un secondo piatto ricco e appetitoso accompagnato dal proprio contorno preferito, i nuovi Big Burger porteranno tanto gusto in tavola, per la gioia di grandi e piccini.

Big Burger - Beef Burger
Soltanto la migliore carne bovina, proveniente da allevamenti selezionati, diventa l’ingrediente principale dei Beef Burger Findus, ideali per regalare anche ai palati più esigenti un tripudio di prelibatezza. I Beef Burger racchiudono solo il meglio della carne bovina, insaporita con poche e semplici spezie, per sottolinearne il sapore intenso e genuino. Findus sceglie con cura le sue carni per garantire un rigoroso controllo fin dall'origine e grazie a un attento processo di surgelazione, ne preserva al meglio la qualità e i principi nutritivi, per offrire ai consumatori prodotti prelibati, ricchi di gusto, realizzati con materie prime accuratamente selezionate. Facili da preparare, i Beef Burger Findus possono essere preparati in padella, sulla bistecchiera o in forno. Modalità e tempi di cottura: da consumarsi previa cottura. Il prodotto è preparato utilizzando carne cruda. Seguire attentamente le modalità di preparazione indicate.
In padella: far scaldare un cucchiaio d’olio in una padella antiaderente e abbastanza larga da poter contenere comodamente il prodotto. Disporre i Beef Burger ancora surgelati nella padella e cuocerli per 19 minuti, di cui i primi 2 minuti su fuoco medio con fiamma alta. Abbassare successivamente la fiamma e ultimare la cottura per altri 17 minuti.

Girare spesso i Beef Burger schiacciandoli leggermente quando necessario.
Sulla bistecchiera: disporre i Beef Burger ancora surgelati sulla bistecchiera ben calda e oliata. Cuocerli per 21 minuti su fuoco medio con fiamma bassa avendo cura di girarli e di schiacciarli di tanto in tanto.
In forno: disporre i Beef Burger ancora surgelati su una teglia con carta da forno. Preriscaldare il forno ventilato a 200°C e cuocere i Beef Burger per 22 minuti, girandoli a metà cottura.
Dove trovarli: sono disponibili nella grande distribuzione.
Prezzo medio al pubblico: € 2,99– Peso: 200 grammi (2 Beef Burger in ogni confezione).



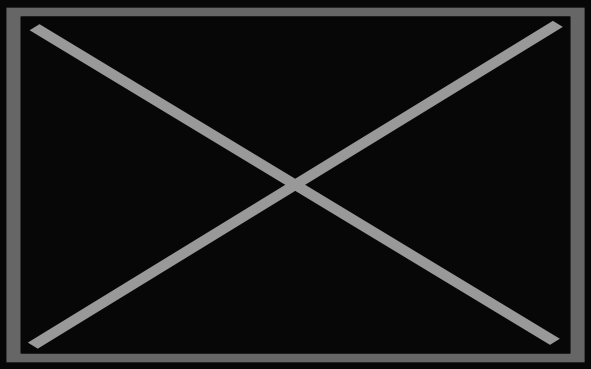
Big Burger - Veggie Burger

I Veggie Burger Findus sono gustosi burger di mais, carote e broccoli, avvolti in una croccante e squisita panatura. Ricchi di prelibate verdure, i Veggie Burger sono ideali per chi ama mangiare vegetariano senza rinunciare al gusto. Findus ha selezionato solo verdure di elevata qualità e le ha avvolte con cura in una deliziosa e dorata panatura per esaltarne tutto il sapore. Semplici da preparare, i Veggie Burger Findus possono essere preparati sia in forno che in padella. Modalità e tempi di cottura: da consumarsi previa cottura. In forno: disporre i Veggie Burger ancora surgelati su una teglia ricoperta con carta da forno. Metterla in posizione centrale e cuocere in forno ventilato preriscaldato a 200°C per 25 minuti (220°C per 25 minuti se il forno è statico) e comunque fino al raggiungimento della croccantezza e doratura desiderate. Girare a metà cottura. Per esaltare la bontà del prodotto, aspettare un minuto prima di consumarlo.
In padella: in una padella abbastanza larga da poter contenere comodamente il prodotto, preriscaldare abbondante olio tale da coprirlo fino a metà; versare quindi i Veggie Burger ancora surgelati e cuocerli per 12 minuti, di cui i primi 7 minuti a fiamma alta e gli ultimi 5 minuti a fiamma bassa. Girare spesso i Veggie Burger e cuocerli comunque fino al raggiungimento della croccantezza e doratura desiderate. Per esaltare la bontà del prodotto, aspettare un minuto prima di consumarlo.
Dove trovarli: sono disponibili nella grande distribuzione.
Prezzo medio al pubblico: € 2,99 – Peso: 250 grammi (2 Veggie Burger in ogni confezione).

Big Burger - Chicken Burger
Preparati con petto di pollo accuratamente selezionato, i Chicken Burger Findus sono prelibati burger

di pollo racchiusi in un croccante guscio di riso soffiato, per un’esperienza di gusto irresistibile. Findus ha scelto con cura ingredienti di elevata qualità e ha unito la naturale bontà del pollo al sapore extra-croccante del riso soffiato, per un burger dal gusto fantastico e una croccantezza unica! Facili da preparare, i Chicken Burger Findus possono essere preparati in forno o in padella. Modalità e tempi di cottura: da consumarsi previa cottura. Il prodotto è preparato utilizzando carne cruda. Seguire attentamente le modalità di preparazione indicate. In forno: disporre i Chicken Burger ancora surgelati su una teglia ricoperta con carta da forno. Preriscaldare il forno ventilato a 200°C e far cuocere i Chicken Burger per 20 minuti, girandoli a metà cottura. Se si utilizza un forno convenzionale, cuocere per 20 minuti a 220 °C. Per esaltare la bontà del prodotto, aspettare un minuto prima di consumarlo. In padella: in una padella abbastanza larga da poter contenere comodamente i Chicken Burger, preriscaldare abbondante olio tale da coprirli fino a metà. Versare quindi i Chicken Burger ancora surgelati e cuocere per 14 minuti, di cui i primi 3 minuti a fiamma alta e i successivi 11 minuti a fiamma bassa, girandoli delicatamente; cuocere comunque fino al raggiungimento della croccantezza e doratura desiderate. Per esaltare la bontà del prodotto, aspettare un minuto prima di consumarlo.
Dove trovarli: sono disponibili nella grande distribuzione.
Prezzo medio al pubblico: € 2,99 – Peso: 227 grammi (2 Chicken Burger in ogni confezione).

Big Burger - Fish Burger
Gusto inimitabile e croccantezza irresistibile per i Fish Burger Findus: con 100% filetti di merluzzo d’Alaska avvolti in una fragrante e dorata panatura. Oltre 110 grammi di saporito merluzzo ricoperto da una stuzzicante panatura, perfetto da gustare in un morbido panino o accompagnato dal proprio contorno preferito! Saporiti e sfiziosi, i Fish Burger sono facili e veloci da preparare sia in forno sia in padella. Modalità e tempi di cottura: da consumarsi previa cottura. In forno: disporre i Fish Burger ancora surgelati su una teglia ricoperta con carta da forno. Mettere la teglia in posizione centrale e cuocere i Fish Burger in forno preriscaldato a 220°C per 20 minuti. Per esaltare la bontà del prodotto, aspettare un minuto prima di consumarlo. In padella: in una padella abbastanza larga da poter contenere comodamente i Fish Burger, preriscaldare abbondante olio tale da coprirli fino a metà. Versare quindi i Fish Burger ancora surgelati e cuocere a fiamma medio-bassa per 14 minuti, girandoli frequentemente; cuocere comunque fino al raggiungimento della croccantezza e doratura desiderate. Per esaltare la bontà del prodotto, aspettare un minuto prima di consumarlo.
Dove trovarli: sono disponibili nella grande distribuzione.
Prezzo medio al pubblico: € 2,94 – Peso: 227 grammi (2 Fish Burger in ogni confezione).



Big Burger - Fish Burger Hot

I Fish Burger Hot Findus sono saporiti burger preparati con oltre 110 grammi di prelibati filetti di merluzzo d’Alaska racchiusi in una croccante - e piccante! - panatura. Perfetti per gli appetiti più “grandi” e per gli amanti del peperoncino, i Fish Burger Hot sono ideali per rendere appetitoso e piccante un morbido panino o per essere accompagnati dal proprio contorno preferito. Tutto il buono del pesce e tanto gusto… piccante nei prelibati Fish Burger Hot. Sfiziosi e piccanti, i Fish Burger Hot sono facili e veloci da preparare sia in forno sia in padella. Modalità e tempi di cottura: da consumarsi previa cottura. In forno: disporre i Fish Burger Hot ancora surgelati su una teglia ricoperta con carta da forno. Mettere la teglia in posizione centrale e cuocere i Fish Burger Hot in forno ventilato preriscaldato a 180°C per 26 minuti (a 250°C per 22 minuti se il forno è statico) e comunque fino al raggiungimento della croccantezza e doratura desiderate. Per esaltare la bontà del prodotto, aspettare un minuto prima di consumarlo. In padella: in una padella abbastanza larga da poter contenere comodamente i Fish Burger Hot, preriscaldare abbondante olio tale da coprirli fino a metà. Versare quindi i Fish Burger
Hot ancora surgelati e cuocere a fiamma medio-bassa per 13 minuti, girandoli frequentemente, e comunque fino al raggiungimento della croccantezza e doratura desiderate. Per esaltare la bontà del prodotto, aspettare un minuto prima di consumarlo. Dove trovarli: sono disponibili nella grande distribuzione. Prezzo medio al pubblico: € 2,86 – Peso: 227 grammi (2 Fish Burger Hot in ogni confezione).

Big Burger – Fish & Chips Burger
Tanto gusto e croccantezza per i Fish & Chips Burger Findus: con prelibati filetti di merluzzo d’Alaska racchiusi in un guscio croccante di patatine gustose e fragranti. I Fish & Chips Burger sono dedicati a tutti coloro che amano gustare l’intenso sapore del pesce, selezionato con cura, piacevolmente combinato al gusto croccante delle patatine. Perfetti nel panino o accompagnati dal proprio contorno preferito… nessuno potrà resistere alla prelibata bontà dei Fish & Chips Burger. Gustosi e fragranti, i Fish & Chips Burger sono facili e veloci da preparare sia in forno sia in padella. Modalità e tempi di cottura: da consumarsi previa cottura. In forno: disporre i Fish & Chips Burger ancora surgelati su una teglia ricoperta con carta da forno e metterla in posizione centrale. Cuocere i Fish & Chips Burger in

forno ventilato preriscaldato a 180°C per 26 minuti (250°C per 22 minuti se il forno è statico) e comunque fino al raggiungimento della croccantezza e doratura desiderate. Per esaltare la bontà del prodotto, aspettare un minuto prima di consumarlo. In padella: in una padella abbastanza larga da poter contenere comodamente i Fish & Chips Burger, preriscaldare abbondante olio tale da coprirli fino a metà. Versare quindi i Fish & Chips Burger ancora surgelati e cuocere a fiamma medio-bassa per 13 minuti, girandoli frequentemente, e comunque fino al raggiungimento della croccantezza e doratura desiderate. Per esaltare la bontà del prodotto, aspettare un minuto prima di consumarlo. Dove trovarli: sono disponibili nella grande distribuzione. Prezzo medio al pubblico: € 2,85 – Peso: 227 grammi (2 Fish & Chips Burger in ogni confezione).

Findus è un marchio di proprietà in Italia di CSI – Compagnia Surgelati Italiana SpA - azienda leader nella produzione e commercializzazione di prodotti nel settore Surgelati e annovera tra i suoi marchi alcuni tra i più conosciuti ed amati in Italia. Il portfolio, infatti, include anche marchi quali Quattro Salti in Padella, Sofficini, Capitan Findus e tanti altri.