



Nästa generations burgare ska smashas – upplev den med Lithells

2022-05-11 00:00 CEST

Nästa generations burgare ska smashas

Det må vara lite trendigt och nördigt men smashburgaren är vår nästa generations hamburgare och den är här för att stanna. Nu gör Atria Foodservice och Lithells det enklare för köken att haka på trenden med lanseringen av **Lithells Smash burger**.

– Det här är en unik hamburgare med stående fiber för att få till bästa burgarupplevelsen, den har en god crust och är saftig på samma gång, säger Ann-Sofie Malmgren, produktchef på Atria Foodservice.

Grunden till en bra burgare är färsen

Lithells Smash burger innehåller varsamt sammansatt färs med stående fiber. Färsen levereras i färdiga puckar gjorda av nötkött, talg, vatten, salt och peppar. Fetthalten är på 25 procent, en viktig del för rätt resultat vid tillagningen.

– Placera pucken på en het yta så det verkligen fräser till. Sedan smashar man pucken med något platt och vickar fyra gånger åt olika håll så att så stor yta blir krispig och stekt samtidigt, säger Ann-Sofie.

Lithells gör smashburgaren lättillgänglig

Lithells har i dag en mängd olika typer av hamburgare för olika typer av kunder: råa, förstekta och vegetariska, och smashburgaren är vad de kallar nästa generations hamburgare för nya målgrupper eller de som vill utöka sitt utbud.

– Det är styckfryst produkt där varje puck väger 110 gram. En del kök kan ha problem med att hantera rå färs eller har inte tid att stå och mala själva, därför vill vi lansera en lättillgänglig smashburgare som är enkel att använda. Det är bara att ta fram och tina så många man behöver, minska svinnet och få samma resultat varje gång, utan kladd. Alla kan smasha helt enkelt!

Artikel: 800629 Smash burger 110g

För mer information, kontakta:

Ann-Sofie Malmgren, Product & Brand Manager Atria Foodservice.

E-post: ann-sofie.malmgren@atria.com , tel: +46 703 817484

[Atria Sweden](#) är ett av norra Europas ledande matföretag med välkända varumärken som Lönneberga, Sibylla, Ridderheims, Lithells och Pastejköket. Vi tror på "Good food - better mood". För oss innefattar detta hela livsmedelskedjan – från primärproduktion till konsumentens bord. Vi levererar trygg mat som producerats på ett ansvarsfullt sätt och som ger välmående och inspiration till våra kunder och konsument. Atria Sweden har ca 810 medarbetare, sju produktionsanläggningar och en omsättning på ca 3 Mrd SEK. Företaget ingår i den börsnoterade finska koncernen Atria Group med 4 450 anställda och en omsättning på ca 15 Mrd SEK.

Kontaktpersoner



Malin Westling

Presskontakt

Communications Manager

Atria Sweden

malin.westling@atria.com

+46 (0)73 332 31 26

+46 (0)10 482 30 20