

SUBLIMEZ VOS BURGERS PROFESSIONNELS



**Cuisiner un cheeseburger est facile,
mais pour créer un burger extraordinaire,
il faut du talent, de la passion et surtout,
le fromage parfaitement adapté.**

**Avec Arla Pro, découvrez notre gamme de
fromages à burger, sélectionnée pour ses
performances exceptionnelles.**

ARLA PRO.

PARTENAIRES
DANS L'ÂME

SUBLIMEZ VOS BURGERS PROFESSIONNELS



(Re)découvrez l'art du cheeseburger avec Arla Pro. Chaque ingrédient a un rôle à jouer et chaque saveur, un but dans cet emblématique burger.

Chez Arla Pro, nous ne laissons rien au hasard. Nous sélectionnons soigneusement nos meilleurs fromages et les testons sous toutes les coutures, avec des pros, pour être certains qu'ils répondent à tous vos challenges et vous permettent de réaliser le cheeseburger parfait.

Sublimez vos cheeseburgers avec nos conseils et nos recettes exclusives, disponibles sur www.ArlaPro.com/fr.

*Le burger, star incontestée des restaurants :
8 établissements sur 10 l'ont adopté !*

€ 10 Mds€ en 2020



x10

Sur les 10 dernières années



1,7 Mds

Consommés chaque année

« Un burger sans
fromage, c'est comme
un jour sans soleil. »

Le fromage joue un rôle essentiel dans la
texture et le goût d'un burger.



LES TOP TENDANCES BURGER POUR 2023

Des ingrédients premium aux alternatives végétariennes, comment se différencier dans un marché qui évolue et qui devient ultra-concurrentiel ?

GO PREMIUM

Boeuf angus, truffe, foie gras, fromages affinés... le burger gastronomique explose en réponse aux demandes des convives, prêts à payer un peu plus pour des ingrédients de qualité et de la cuisine artisanale.

« PENSEZ CONSOMMATION DIFFÉRÉE »

Le burger est le premier plat livré en France ! Pour être certain de la qualité même à distance, le choix des ingrédients est primordial, notamment le choix du fromage.

PERSONNALISATION

Extra steak ou un extra cheese, sauce au choix, remplacement des frites par un coleslaw, toutes ces variantes se monnaient et donnent au convive une sensation de liberté sans complexifier le travail en cuisine.

PROTÉINE UP, SUCRE DOWN

Au cœur des tendances santé, la réduction des glucides au profit des protéines permet toutes les excentricités de recettes : ajout d'œufs, de pastrami, extra bacon voire remplacement du pain par du champignon ou de l'avocat.

SANS VIANDE C'EST MIEUX !

Le réduction de la viande, est certainement la plus importante tendance de demain. Avoir une option sans viande vous permettra de recruter plus largement chez les « flexitariens* » (49% des français). Fromages grillés, galettes de légumes ou de légumineuses, le choix est vaste et délicieux !

DES BURGERS AU PETIT DÉJEUNER ?

Avec la déstructuration des repas, les occasions de consommation se multiplient. A la mode, le burger du brunch ou du petit-déjeuner se décline avec des œufs, des gaufres ou des crêpes en remplacement du pain voire arrosé de sirop. Et pourquoi pas ?

ET SI VOTRE BURGER PRENAIT LES AIRS ?

Aujourd'hui, le burger est international et s'est adapté aux cuisines du monde entier. Plusieurs restaurateurs ont compris que les burgers pouvaient s'adapter et sortir du schéma classique en incorporant tout un tas de plats dans leurs burgers, du bœuf bourguignon, au curry coco, le monde et toutes ses cuisines sont votre source d'inspiration !

** Le flexitarien ou végétarien flexible réduit fortement sa consommation de viande et de poisson sans les supprimer totalement.*

PASSEZ AU DURABLE

De la décoration au choix de vos ingrédients et emballages, de vos engagements à vos consignes de tri, vos « signes extérieurs de qualité » seront votre marque de fabrique et séduiront un groupe important de clientèle : les Millennials. Et en plus de différencier votre offre, vous rendez service à la planète !

Le point de vue Pro avec Anthony

« Je vois l'évolution

du marché venir de la rue. Il y a un tel engouement pour la street food, pour ses valeurs et son mélange culturel, tous les concepts sont possibles. Je pense aussi que le bio et le circuit court seront les normes de demain. »



SUBLIMEZ VOS CHEESEBURGERS CLASSIQUES



CHEDDAR

Notre cheddar est fabriqué de façon traditionnelle dans le Devon, en Angleterre. Aromatique et crémeux, il exhausse les saveurs, en particulier celle de la viande. Existe affiné 3 ou 9 mois
SON + : une fonte ultra rapide qui permet de maîtriser toutes les cuissons de viande, de bleu à bien cuit.



SUBLIMEZ VOS CHEESEBURGERS GOURMETS



LE BLEU

Un format prétranché unique qui permet une parfaite maîtrise de la dose et des coûts.

SON + : une IGP (Indication Géographique Protégée) valorisable sur le menu



L'HAVARTI

Un fromage danois typique, crémeux et très original pour créer des recettes vraiment différentes.

SON + : une IGP (Indication Géographique Protégée) valorisable sur le menu



LE MONTEREY JACK

Cousin du cheddar, il est encore plus crémeux pour une fonte accélérée et un visuel gourmand

SON + : c'est LE fromage originel des burgers américains.



LA MOZZARELLA

Universelle, elle donne un fondant généreux et un très beau visuel.

SON + : Idéale pour créer des burgers italiens, très tendances.

SUBLIMEZ VOS CHEESEBURGERS LIVRÉS/EMPORTÉS



Grâce à leur texture unique, les cheddars et le Monterey Jack sont les plus indiqués pour la consommation différée.

SON + : Ils conservent leur moelleux même après plusieurs minutes en boîte, ce qui n'est pas le cas des fromages fondus.



SUBLIMEZ VOS CHEESEBURGERS VÉGÉTARIENS

NOUVEAU



Un steak de fromage enrobé d'une délicieuse panure croustillante, prêt à l'emploi et facile à cuisiner. Un excellent ajout au menu pour attirer les convives flexitariens

SON + : Le Crispy Cheese reste chaud pendant 20 min en boîte : le compagnon idéal de la VAE et de la livraison !



SUBLIMEZ VOS BURGERS PROFESSIONNELS



Le burger est une passion qui ne cesse de croître - plongez dans la tendance avec notre sélection de fromages à burgers et régalez vos convives !



PRODUIT	CONDITION- NEMENT	UNITÉS PAR COLIS	CODE ARTICLE	GEN COD	DLC GARANTIE	ORIGINE
Cheddar 3 mois tranches	1 kg +/- 50 tranches	6	86408	5000246722006	30 jours	Angleterre
Cheddar Mature 9 mois tranches	2 kg +/- 50 tranches	6	797847	5000246727602	30 jours	Angleterre
Cheddar 3 mois Bloc	Bloc 2-3kg	8	63459	5000246210107	45 jours	Angleterre
Mozzarella Tranches	1 kg +/- 50 tranches	6	58648	5711953063183	30 jours	Danemark, conditionné en Pologne
Havarti danois IGP	1kg +/- 40 tranches	6	38031	5760466751421	45 jours	Danemark
Monterey Jack Tranches	1kg +/- 50 tranches	6	88704	5000246727759	30 jours	Angleterre
Bleu IGP Tranches	125 g, 5 tranches	10	65233	5711953070129	30 jours	Danemark
NOUVEAU Crispy Cheese	1,08 kg, 8x135g portions	5	603479	5711953155314	45 jours	Royaume-Uni

ARLA PRO.

PARTENAIRES
DANS L'ÂME



Arla Pro, produits laitiers professionnels
www.arlapro.com/fr
Nous contacter :
arlaprofr@arlafoods.com / 0145238690



Visitez notre site web

**ARLA
PRO.**
PARTENAIRES
DANS L'ÂME

Arla Pro, produits laitiers professionnels

www.arlapro.com/fr

Nous contacter :

arlaprofr@arlafoods.com / 0145238690