**Null Fleisch. Ächt Smash Burger.**

**THE GREEN MOUNTAIN verbessert den Plant-based Smash Burger**

2024 sorgte THE GREEN MOUNTAIN mit dem ersten Plant-based Smash Burger für Furore. Nun kommt mit dem Plant-based Smash Burger Patty erneut eine Innovation für echten Burger Genuss von THE GREEN MOUNTAIN auf den Foodservice Markt.

Alle, die den Smash Burger Trend in ihrer Küche selbst ausprobieren wollen, werden die pflanzlichen Smash Burger Patties aus der THE GREEN MOUNTAIN Manufaktur lieben. Das vorgeformte Patty hat einen grösseren Durchmesser als das klassische Burger Patty, ist flacher und mit 90g etwas leichter und lässt sich deshalb auch ideal stapeln.

**eNTWICKELT FÜR DIE GASTONOMIE**

Nachdem THE GREEN MOUNTAIN Brand Ambassador und ehemaliger Sternekoch Patrick Maus mit einigen der angesagtesten Burger-Läden Deutschlands die Idee zum ersten Plant-based Smash Burger entwickelt hatte, kommt nun der zweite Schritt. Denn das Interesse am plattgedrückten Patty von der Grillplatte reisst nicht ab. Mit der Weiterentwicklung des Produkts beweist THE GREEN MOUNTAIN, dass sie die Wünsche ihrer Kund:innen ernst nehmen und Produkte nach den Anforderungen des Markts entwickeln.

Das neue Plant-based Smash Burger Patty wird direkt aus der Tiefkühltruhe auf die heisse Grillplatte oder in die Fritteuse gegeben. In wenigen Minuten gart das Patty perfekt zum saftigen Burger-Genuss mit leicht rauchigem Aroma. Wir empfehlen die klassische Zubereitung auf der Grillplatte und ein leichtes Nach-smashen der Patties für den besonders knusprig-karamellisierenden Burger-Genuss.

**Noch authentischer im Geschmack**

# Gemäss des Mottos NULL FLEISCH. ÄCHT GENUSS. wurde auch an der Rezeptur des Produkts geschraubt. Das neue Smash Burger Patty hat einen leicht rauchigen Beef-Geschmack für noch mehr BBQ-Feeling.

# Die THE GREEN MOUNTAIN Plant-based Smash Burger Patties werden im Mai als 900g Beutel bzw. 3x900g pro Karton exklusiv im Grosshandel verfügbar sein. Kostenlose Rezept-Inspirationen inklusive Klima-Score und Nutri-Score zum Produkt gibt es in der Rezeptdatenbank von Hilcona Foodservice.

**THE GREEN MOUNTAIN**

Seit 2019 dreht sich bei THE GREEN MOUNTAIN alles um NULL FLEISCH und ÄCHT GENUSS. Die Marke aus der Schweiz entwickelt mit Leidenschaft pflanzliche Alternativen zu Fleisch. Tief verwurzelt in Graubünden am Fusse des Vilans trifft Schweizer Qualitätsbewusstsein auf Naturverbundenheit. Dabei kommen vor allem möglichst regionale Zutaten zum Einsatz. Immer im Fokus: Ein unverfälschtes Geschmackserlebnis für alle am Tisch ohne das Gefühl von Verzicht.