



NATURLI'

THE BURGER

100%
PLANT
BASED

NYTT VARUMÄRKE!

Vi säger välkommen till Naturli'. Första produkten ut är vår möjliga burgare. Ingen kommer längre att sakna kött.

MÖT BUN MEAT BUN

Vi åkte till burgarkedjan Bun Meat Bun i Stockholm och lät dem testa vår nya veganska burgare. Läs vad de tyckte och lagade.

INTE BARA FALAFEL I MALMÖ

Falafel & Burgers i Malmö Saluhall har fixat två smarriga superklassiska och härliga recept på Naturli' Burger.

HELT NATURLI'

Vi är fler och fler i samhället som vill minska vårt köttintag men vi vill alla ha smakfulla, goda alternativ som vi kan äta med gott samvete. Alla vill alltså äta grönt, men alla vill också äta gott. En riktigt god burgare

är därför viktig för att fortsätta driva den gröna trenden i rätt riktning. Naturli' är varumärket för alla som vill vara förändringen, utan att behöva kompromissa med smaken - så BE THE CHANGE!



TILLAGNING

- Upphettas till en centrumtemperatur av 72°C.
- Steks med fördel på stekbord eller friteras. Kombiugn: 225°C i 15 minuter.

VÄXTBASERAD NYHET

Äntligen en riktigt god växtbaserad burgare!
Tjock, saftig och helt rätt konsistens.
Troligen den enda på marknaden
som inte gör att du saknar kött.

SUPERGOD

SAFTIG

KONSISTENS SOM KÖTT

PROTEINRIK



INGREDIENSER

Vatten, SOJAPROTEIN, vegetabilisk olja (kokos, raps), lök, aromer, kryddor, tomat, stabiliseringsmedel (metylcellulosa), färgämne (rödbetsrött), champinjon, färgämne (sockerkulör), vitlök.



WWW.BUNMEATBUN.SE

BUN MEAT BUN

- JAKOBSBERG - STOCKHOLM -

Stefan Falk och Mattias Wall - det är vi som är Bun Meat Bun. Vi startade i Farsta utanför Stockholm 2014, och idag så har vi 4 restauranger.

Vi är i grunden riktiga burgarnördar och har haft ett brinnande intresse för burgare under en lång tid. Innan hela hamburgertrenden drog igång väcktes vårt intresse av att laga goda burgare och att återskapa burgare som vi ätit i USA, men som inte fanns i Sverige. Vi började med att mala kött, baka egna bröd och sedan slog vi oss samman och startade Bun Meat Bun. Vi kände inte varandra sedan tidigare. Stefan drev en blogg som hette hamburgare.org, en blogg som Mattias var inne och läste på. Sedan började det väl egentligen med att Stefan var med i en hamburgertävling (en tävling som Mattias deltog i året efter), och skrev om denna i sin blogg - det var startskottet till att vi kom i kontakt med och lärde känna varandra. Resan började med att vi hyrde in oss på olika restauranger och gjorde hamburgerevent ihop under namnet Bun Meat Bun. Vi sålde platser via nätet för att testa av konceptet och det funkade jättebra. Vi körde en 5-6 events vilket var kul, fick även bra respons och därefter bestämde vi oss för att starta restaurang ihop. Resten är historia.

VAD ÄR EN GOD BURGARE FÖR ER?

Ett bra kött och ett bra bröd först och främst, varav Naturli' Burger har många liknande egenskaper som ett bra kött har. Bra råvaror och bra ingredienser, ett bra bröd och en bra puck. Det är huvudsaken. Vad gäller vegansk burgare, så har vi nu landat i en bra produkt med Naturli' Burger. Nu känner vi att vi kan servera en burgare vi kan stå för och själva tycker är god.

VEM ÄR MÅLGRUPPEN FÖR NATURLI' BURGER?

Vi har tänkt att detta ska vara en burgare som tilltalar alla, oavsett om man är vegetarian eller bara vill äta mindre kött och mer vegetariskt. Vi ser det mer som en variation på menyn så att man inte alltid måste välja en köttburgare.

MÅSTE MAN TRYCKA PÅ ATT DET ÄR VEGETARISK ELLER VEGANSKT MENYN?

Vi tror att det är väldigt viktigt att ha ett veganskt alternativ idag, då andelen vegetarianer eller personer som vill äta vegetariskt ökar hela tiden. Kan vi inte erbjuda vegetariskt tappar vi en väldigt stor del utav marknaden.

VAD ÄR BRA NATURLI' BURGER?

Vi har provat flera olika burgare och bland de vi testat hittills tycker vi att Naturli' Burger är den vi tycker smakar bäst helt enkelt. Bra konsistens och bra smak.

VAD TYCKER NI OM TEXTUREN?

Bra! Konsistensen liknar kött väldigt mycket, och man får den där lite grovmalda känslan. Vi friterar burgaren så den får en bra och lite knaprig yta med tuggmotstånd, samtidigt som den är mjuk som kött inuti. Många andra produkter kan kännas väldigt svampiga, processade och gummiaktiga, medan den här är som något mer "riktigt". Det gillar vi.

VAD HADE NI FÖR TANKE MED RECEPTET?

När vi gjorde det här receptet var grundtanken att vi ville göra en somrig, fräsch burgare med lite brett i - en blandning mellan Kalifornien, Mexico och Texas. Vi lade en jalapeñosalad i botten, sedan lite salsa roja, tomat, lök, vegansk ost och koriander samt Naturli' Burger såklart.

VEM TROR NI VÄLJER NATURLI' BURGER?

Alla som älskar burgare!

VARFÖR SKA MAN ÄTA BURGARE HOS JUST ER?

Vi älskar burgare. Vi bryr oss om maten och vill att maten ska tala för sig själv. Vi lägger allt fokus på att det ska vara så gott som möjligt, vare sig det är kött, vegetariskt eller veganskt. Vi tillagar allt på beställning och använder bra färsk råvaror - då blir det bra!

VARFÖR SKA GÄSTEN VÄLJA ER LOCO ROJO?

De litar på att vi gör goda saker. Vi vill att alla ska prova den. En somrig och fräsch burgare med lite brett i - till för alla helt enkelt.



LOCO ROJO

EN SOMRIG OCH GOD BURGARE
MED STING OCH INFLUENSER
FRÅN SÖDRA USA OCH MEXIKO



LOCO ROJO - 10 PERS

- 10 st valfritt bröd
- 10 st Naturli' Burger, friterad
- 400 g salsa rojo
- 700 g jalapeñoslaw (lime, selleri, jalapeño och "Ärtonaisse")
- 20 skivor mogen plommontomat
- 10 skivor vegansk ost med mature cheddarsmak (Violife)
- 200 g skivad rödlök
- 20 g hackad koriander

**"KONSISTENSEN LIKNAR
KÖTT VÄLDIGT MYCKET
- MAN FÅR DEN DÄR LITE
GROVMALDA KÄNSLAN I
KONSISTENSEN."**



FALAFEL & BURGERS

SALUHALLEN I MALMÖ

Fredrik Kassam och David Fredriksson. Klassiska kockar, skolade i den franska skolan och gamla barndomsvänner från Dalby i Skåne.

De beslöt sig bara en dag för att de ville göra något ihop, egentligen ville de nog bara baka pizza faktiskt. De stod och brassade burgare ihop i Lund när hela burgartrenden dykt upp och så fick de en förfrågan om de ville göra en grej i Saluhallen i Malmö - varav det blev hamburgare och falafel. En riktigt bra kombo i hjärtat utav Malmö - Falafel & Burgers - det vegetariska kontra köttet och ihop. Så på den vägen är det. De är inga burgarkockar från början, utan klassiskt skolade kockar som ville göra en egen grej, dvs att göra burgare och att tjäna pengar.

VAD ÄR EN GOD BURGARE FÖR ER?

Det viktiga är råvaran. Ett bra bröd, ett bra protein (om det är kött eller vegetariskt), samt en god sås - det tycker vi är en bra burgare.

VEM ÄR MÅLGRUPPEN FÖR NATURLI' BURGER?

Medvetna personer över alla ålderskategorier - mer eller mindre alla idag, frågar efter en vegetarisk eller vegansk burgare.

MÅSTE MAN TRYCKA PÅ ATT DET ÄR VEGETARISKT ELLER VEGANSKT PÅ MENYN?

Det är bra att tala om för gästen vad det är de ska äta, så att de kan göra ett aktivt val om de vill ha kött eller ex. Naturlil' Burger. Dölj inte, ljug inte, utan berätta vad det är, så tar folk sina egna val, ett aktivt val om de önskar kött eller vegetariskt.

VAD ÄR BRA MED NATURLI' BURGER?

Dels att den är vegansk och vegetarisk, och dels att den smakar väldigt bra. Framför allt så är det smaken och konsistensen på Naturlil' Burger som vi tycker är betydligt bättre än de vi smakat och haft tidigare inom det vegetariska området

VAD TYCKER NI OM TEXTUREN?

Den är rätt köttlik tycker vi. Den påminner lite om en Smash Burger - luftig och fin på något sätt. Och vi friterar den, så att den blir lite krispig på ytan också, vilket vi tycker blir ett perfekt slutresultat.

VAD HADE NI FÖR TANKE MED RECEPTEN?

Vår tanke var att göra dem precis som våra andra burgare och fortsätta på den linjen bara. Vi tror inte att vegetarianer eller veganer vill ha det på något annat sätt, utan de vill ha samma konsistens och samma smaker som alla andra.

VEM TROR NI VÄLJER NATURLI' BURGER?

Den yngre publiken kommer nog att vara först på bollen, eftersom att de är en väldigt medveten målgrupp. Men vi tror även att våra kontorsgäster och alla som kommer och äter lunch var dag kommer att välja denna burgare, i alla fall för att testa. Alternativ är alltid bra

VARFÖR SKA MAN ÄTA BURGARE HOS JUST ER?

Vi tror att de flesta andra kanske inte alltid tillagar allting a la minute, dvs på beställning, vilket vi gör. Vi har rätt så höga smaker och kryddar rätt ordentligt likaså och det kan också skilja sig lite från andra ställen som kanske vill vara mer mainstream och inte vill sticka ut för mycket.

VARFÖR SKA GÄSTEN VÄLJA EN VEGANSK BURGARE HOS ER?

För att den kommer att smaka och kännas som en köttburgare helt enkelt, men att den är vegansk. Och den kommer att vara god!

“SMAKEN OCH KONSISTENSEN PÅ NATURLI' BURGER TYCKER VI ÄR BETYDLIGT BÄTTRE ÄN DE VI SMAKAT TIDIGARE”

FALAFELANDBURGERS.COM



“DEN PÅMINNER OM
EN SMASHBURGER –
LUFTIG OCH FIN
PÅ NÅGOT SÄTT”



TRYFFEL



TRYFFEL - 10 PERS

- 10 st valfritt bröd
- 10 st Naturli' Burger
- 600 g tomat, skivad
- 450 g tryffelmajonnäs
- 200 g silverlök
- 300 g isbergssallad
- 500 g karamelliserad lök
- 80 g färsk jalapeño
- 120 g vegansk ost

CLASSIC



CLASSIC - 10 PERS

- 10 st valfritt bröd
- 10 st Naturli' Burger
- 120 g vegansk ost
- 600 g tomat
- 300 g isbergssallad
- 200 g silverlök
- 450 g classic dressing



NATURLI'

VÄLKOMMEN TILL SVERIGE

– SUCCÉN – NU ÄNTLIGEN I SVERIGE –

VEM ÄR NATURLI'?

EN PIONJÄR PÅ DEN
DANSKA MARKNADEN
SEDAN 1988

ETT VARUMÄRKE KÄNT
AV KONSUMENTERNA
SOM 100 %
VÄXTBASERAT

ETT VARUMÄRKE SOM
UTMANAR
KONVENTIONELLT
TÄNKANDE

BE THE CHANGE

HÖGKVALITATIVA INGREDIENSER

Vi bryr oss i högsta grad om kvaliteten på ingredienserna i våra produkter. Kvaliteten måste vara hög! Och vi kommer att göra allt som krävs för att ingredienserna även ska säkerställa att produkterna smakar fantastiskt och har stort användningsområde.

CO2

Livsmedel utgör ca 1/4 av de globala klimatutsläppen. Äter du växtbaserade produkter så kan du minska klimatavtrycket från maten du äter. Vår Naturli' Burger har t.ex. mer än 90% mindre klimatpåverkan jämfört med hamburgare gjord på nötfärs.

EAT PLANTS – THERE IS NO PLANET B

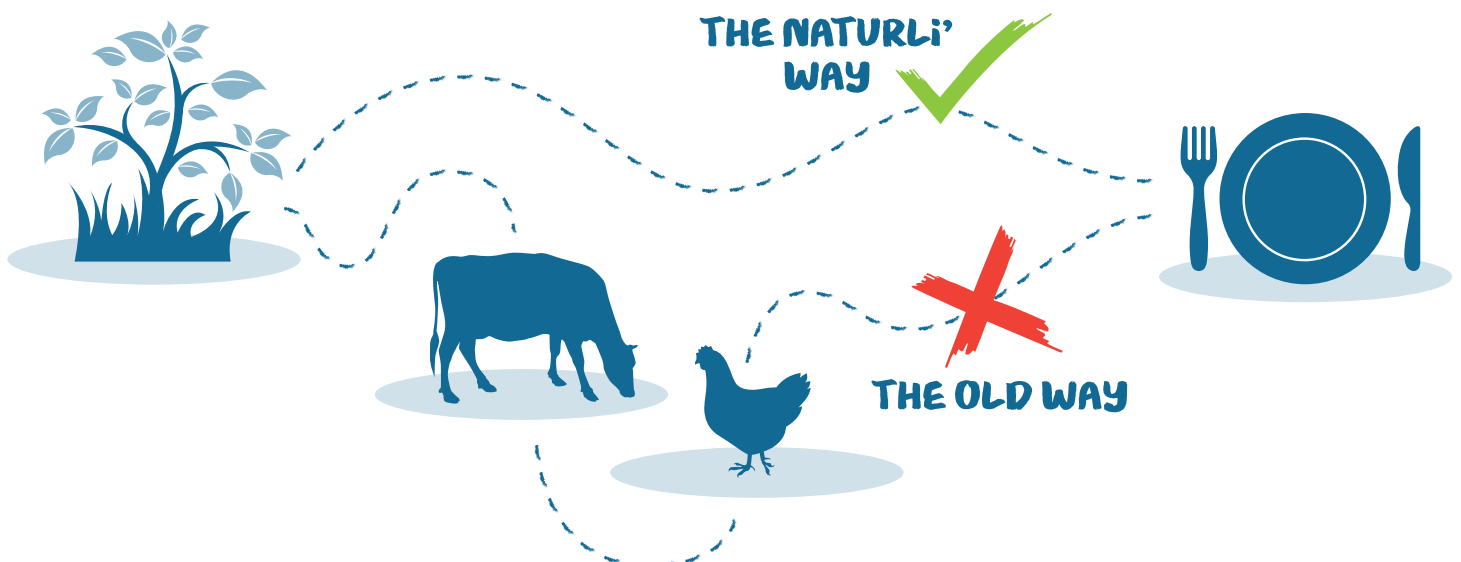
VÅRA BYGGSTENAR

100 %
GOD SMAK

100 %
VÄXT-
BASERAT

LÄTT ATT
ANVÄNDA

BALANS
MELLAN
NATUR &
MÄNNISKA



TILLBEHÖR

KETCHUP



454008477 Tomatketchup
15 kg. 6x2,5 kg
Menigo: 710514
Martin & Servera: 497297
Svensk Cater: 454008477
Mårdskog & Lindkvist: 454008477



454008351 Tomatketchup
5,4 kg. 6x900 g
Menigo: 116520
Martin & Servera: 268425
Svensk Cater: 454008351
Mårdskog & Lindkvist: 454008351



454008381 Tomatketchup
3,15 kg. 126x25 g
Menigo: 116044
Martin & Servera: 566315
Svensk Cater: 454008381
Mårdskog & Lindkvist: 454008381

SE NAP



454008465 Senap
10 kg. 4x2,5 kg
Menigo: 754120
Martin & Servera: 265959
Svensk Cater: 454008465
Mårdskog & Lindkvist: 454008465



454008352 Senap
5,4 kg. 6x900 g
Menigo: 116521
Martin & Servera: 268615
Svensk Cater: 454008352
Mårdskog & Lindkvist: 454008352



454008380 Senap
3,15 kg. 126x25 g
Menigo: 116047
Martin & Servera: 569889
Svensk Cater: 454008380
Mårdskog & Lindkvist: 454008380

DRESSING



454150520 Mexican Salsa
5,4 kg. 6x900 g
Menigo: 121752
Martin & Servera: 226568
Svensk Cater: 454150520
Mårdskog & Lindkvist: 454150520



454153981 Chilimayo
5,4 kg. 6x900 g
Menigo: 122576
Martin & Servera:
Svensk Cater: 85543
Mårdskog & Lindkvist: 454153981



454008390 Vegan Ch**se dip
1 kg
Menigo: 124575
Martin & Servera: 409027
Svensk Cater: 108581
Mårdskog & Lindkvist: 454008390

TILLBEHÖR



454008587 Slät Pommes Frites
(9,5 x 9,5 mm)
10 kg. 4x2,5 kg
Menigo: 710624
Martin & Servera: 095729
Svensk Cater: 454008587
Mårdskog & Lindkvist: 454008587



454008588 Pommes Criss Cut®
(9,5 x 9,5 mm)
10 kg. 4x2,5 kg
Menigo: 710626
Martin & Servera: 095745
Svensk Cater: 454008588
Mårdskog & Lindkvist: 454008588



454008589 Pommes Strips
(7,5 x 7,5 mm)
10 kg. 4x2,5 kg
Menigo: 793042
Martin & Servera: 249649
Svensk Cater: 454008589
Mårdskog & Lindkvist: 454008589

POMMES



454006773 Saltgurka
3 kg. (avrunnen vikt 1,7 kg)
Menigo: 123476
Martin & Servera: 388552
Svensk Cater: 454006773
Mårdskog & Lindkvist: 454006773



454005062 Saltgurka, hel
8,7 kg. (avrunnen vikt 4,9 kg)
Menigo: 794897
Martin & Servera: 831131
Svensk Cater: 454005062
Mårdskog & Lindkvist: 454005062

GURKA

VI HAR MASSOR MED PRODUKTER
OCH TILLBEHÖR SOM PASSAR TILL
NATURLI' BURGER. PÅ VÅR HEMSIDA
HITTAR DU ALLT DU BEHÖVER FÖR
ATT LYCKAS MED DIN SERVERING.

ORKLAFOODSOLUTIONS.SE



454151730 Rostad Lök, påse
5 kg. 10x500 g
Menigo: 117080
Martin & Servera:
Svensk Cater: 454151730
Mårdskog & Lindkvist: 454151730

LÖK



TILLAGNING

Värm alltid från fryst till en centrumtemperatur av +72°C. Steks med fördel på stekbord eller friteras.
Kombiugn: 225°C i 15 min.



INGREDIENSER*

Vatten, SOJAPROTEIN, vegetabilisk olja (kokos, raps), lök, aromer, kryddor, tomat, stabiliseringsmedel (metylcellulosa), färgämne (rödbetsrött), champinjon, färgämne (sockerkulör), vitlök.

NÄRINGSVÄRDE / 100 G

Energi 845 kJ / 202 kcal, Fett 16 g varav mättat 7 g,
Kolhydrater 2,8 g varav sockerarter 0,9 g,
Protein 12 g, Salt 1,2 g

*Produktsammansättningen kan ändras, läs därför alltid ingrediensförteckningen på förpackningen.



PRODUKTINFO

Art nr: 454156926

Vikt: 39 st à 150 g

Menigo: 410574

Martin & Servera: 384729

Svensk Cater: 454156926

Mårdskog & Lindkvist: 454156926