

**BRIDOR**

# *Bun'n'Roll*

NUEVO

**N!**



EN UN MERCADO DE SNACKING DONDE REINA LA HAMBURGUESA,  
¡DIFERÉNCIESE CON EL *Bun'n'Roll* !

# Bun'n'Roll

Realizado a partir de una deliciosa masa de *croissant*, este panecillo hojaldrado en forma de espiral constituye una base ideal para preparar unas hamburguesas sorprendentes y de la más alta calidad.

El *Bun'n'Roll*, ¡ tan diferente a otros panes de hamburguesa !

✓ *¡Tan atractivo* gracias a su movimiento en espiral, que permite adivinar su delicado hojaldrado!

✓ *¡Tan fácil* de preparar gracias a su molde de papel!



✓ *¡Tan tierno* que puede utilizarse a lo largo de toda la jornada!

✓ *¡Tan sorprendente* gracias a su delicioso sabor a mantequilla y su juego de texturas único, con su crujiente corteza y su miga fundente!

# Algunas ideas de recetas

Una vez cortado el *Bun'n'Roll* con un hojaldrado delicado y esponjoso, te permitirá realzar todo tipo de recetas de hamburguesas, de las más clásicas a las más originales. ¡Este panecillo ligeramente dulce es un verdadero potenciador del sabor!

## PARISINO



### PARA 1 SÁNDWICH:

- 2 lonchas muy finas de jamón «Prince de Paris»
- 50 g de queso Comté 24 meses
- 1 orejón de albaricoque
- Brotes de espinacas
- Pimiento de Espelette
- Vinagre de Jerez
- Aceite de semillas de uva
- Sal y pimienta

### PREPARACIÓN:

- Cortar el panecillo a 1 cm de la base.
- Colocar sobre la base del Bun'n'Roll dos lonchas muy finas de jamón «Prince de Paris».
- Añadir el queso Comté cortado en tiras en las dos mitades del panecillo.
- Poner las dos mitades del Bun'n'Roll en el horno, 3 minutos a 200 °C.
- Preparar una vinagreta con 1 cl de vinagre de Jerez, 1 cl de aceite de semillas de uva, sal, pimienta, pimiento de Espelette y un orejón de albaricoque cortado en dados.
- Colocar en el panecillo los brotes de espinacas, unas gotas de vinagre y unos daditos de orejones de albaricoque.
- ¡Cerrar el Bun'n'Roll con la otra mitad y degustar!



Se prepara todavía más rápido con un horno de cocción rápida

## BUEY DE MAR



### PARA 1 SÁNDWICH:

- 40 g de carne de buey de mar
- 20 g de mayonesa
- 3 hojas de cilantro para la mayonesa + varias hojas más para decorar
- 3 hojas de menta
- Piel de lima
- 4 rodajas de pepino
- 5 pétalos de cebolla roja
- Vinagre blanco
- Azúcar en polvo
- Sal, pimienta y pimiento de Espelette

### PREPARACIÓN:

- Cortar el panecillo a 1 cm de la base.
- Preparar la mayonesa añadiendo las hierbas picadas (cilantro y menta), la piel de lima, sal, pimienta y pimiento de Espelette.
- Mezclar con la carne del buey de mar y reservar.
- Preparar los pepinillos y la cebolla roja encurtida calentando 100 g de vinagre y 50 g de azúcar. Verter el líquido sobre los pepinillos y las cebollas rojas finamente picadas. Dejar enfriar los encurtidos a temperatura ambiente y, a continuación, escurrir.
- Tostar el panecillo y añadir la mezcla a base de buey de mar. Incorporar a continuación los pepinillos y las hierbas aromáticas.
- ¡Cerrar el Bun'n'Roll con la otra mitad y degustar!



## NORUEGO



### PARA 1 SÁNDWICH:

- 2 lonchas de trucha ahumada
- 40 g de queso fresco
- 2 hojas de cogollo
- La piel de un pomelo
- 1 cucharada sopera de zumo de pomelo
- 1 ramita de eneldo
- Vinagre de manzana
- Aceite de oliva
- Sésamo blanco
- Sal, pimienta y pimienta de Espelette

### PREPARACIÓN:

- Cortar el panecillo a 1 cm de la base.
- Mezclar el queso fresco con el eneldo picado, la piel y el zumo de pomelo, sal, pimienta y el pimienta de Espelette.
- Preparar una vinagreta con dos pizcas de semillas de sésamo blanco.
- Tostar el Bun'n'Roll y untarlo generosamente con queso en ambas caras.
- Poner las dos lonchas de trucha en la base del Bun'n'Roll, así como las hojas de cogollo aderezadas con la vinagreta.
- ¡Cerrar el Bun'n'Roll con la otra mitad y degustar!

## CLÁSICO



### PARA 1 SÁNDWICH:

- 150 g de ternera picada
- 20 g de mayonesa casera + 1 cucharada de mostaza especiada
- Unas hojas de estragón
- Unas hojas de rúcula
- 1 pimiento amarillo
- 2 lonchas de tomate
- 2 rodajas de cebolla roja
- 100 g de azúcar
- 100 g de vinagre blanco
- Sal y pimienta

### PREPARACIÓN:

- Cortar el panecillo a 1cm de la base.
- Preparar una mayonesa con la mostaza especiada e incorporar 5 hojas de estragón picadas.
- Tostar el pan y untar las dos mitades con la mayonesa especiada.
- Cocinar la hamburguesa de ternera.
- Preparar el marinado en caliente vertiendo en un cazo el azúcar, el vinagre y 100 g de agua. Llevar la mezcla a ebullición. Cortar el pimiento en rodajas finas y verter la mezcla. Dejar enfriar el pimiento encurtido a temperatura ambiente y, a continuación, escurrir.
- Incorporar en la base del panecillo la hamburguesa de ternera, dos rodajas de tomate y unas hojas de rúcula. A continuación, decorar con 4 rodajas de pimiento encurtido y 2 rodajas de cebolla roja.
- ¡Cerrar el Bun'n'Roll con la otra mitad y degustar!

# Puede consumirse en cualquier momento

Para un rápido tentempié o una comida, en versión salada o dulce, con recetas elaboradas o ligeras, tradicionales o reinventadas... el *Bun'n'Roll* puede ser mucho más que un plato principal.

1



Para el desayuno o el *brunch*, puede utilizarse, por ejemplo, con los clásicos huevos con beicon.

2



Para la comida o la cena, constituye la respuesta ideal para la búsqueda de diferenciación en el segmento de las hamburguesas.



3



O incluso para el postre o un bocado dulce a lo largo de todo el día, con frutas, chocolate, crema pastelera...



# El *Bun'n'Roll*: un pan de hamburguesa en boga



El *Bun'n'Roll*, un práctico panecillo listo para la cocción, que puede degustarse a lo largo de todo el día.



Para asegurar una regularidad idónea, el *Bun'n'Roll* debe descongelarse y cocerse en un molde de papel.



## Recomendaciones de uso:

1.



2.



3.



4.



5.



En una caja, encontrará 50 Bun'n'Roll y 50 moldes de papel compostables y biodegradables.

Código	Producto	Peso	N.º de unidades /caja	N.º de cajas /palé	DLUO	Descongelación	Tiempo de cocción	Temperatura de cocción (°C)
36967	Bun'n'Roll	85 g	50	80	9 meses	30 min	15-16 min	175 °C

[www.bridordefrance.com](http://www.bridordefrance.com)

Contacto Francia: [commercialfrance@groupeleduff.com](mailto:commercialfrance@groupeleduff.com)

Contacto internacional: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)

Síguenos en:

