

BURGER COMBAT IS COMMING



Los panes gourmet de Lantmännen Unibake vuelven a buscar al mejor chef de España

En la 36 edición de Salón Gourmets



BURGER COMBAT III EDICIÓN / 17 DE ABRIL

Tras dos años consecutivos buscando el mejor chef de hamburguesas, la prestigiosa empresa sueca de panadería, **Lantmännen Unibake**, vuelve por tercer año y abriendo la 36 edición de Salón Gourmets, el 17 de abril, al evento más esperado de esta feria, la **BURGER COMBAT**.

Lantmännen Unibake vuelve a retar a seis chefs de hamburguesas gourmets a que se suban al ring de esta III edición de la **Burger Combat** para elaborar la mejor hamburguesa con los mejores panes gourmet.

El ganador/a conseguirá llevarse el galardón de mejor chef de hamburguesas gourmet de España.

¿Estás preparado a vivir este evento solo apto para #burgerlovers?

El arte de hacer Panes Gourmet

Lantmännen Unibake, creador de la **Burger Combat**, es uno de los principales proveedores de panadería de Europa, muy enfocados a la restauración, además de productos gourmet de bollería danesa y francesa.

Su división en España, **Lantmännen Unibake España** es la responsable de subir a este peculiar ring gastronómico a seis reconocidos chefs de toda España para retarles durante apenas un par de horas a elaborar la mejor hamburguesa gourmet de España.

El origen y el presente de Lantmännen Unibake, es una cooperativa de 25.000 agricultores suecos, que en su afán de avanzar hacia un desarrollo de agricultura sostenible han logrado elaborar un producto de alta calidad y muy atractivos para la hostelería.

Basándose no sólo en la innovación sino en la garantía de que todos sus ingredientes en la cadena de elaboración, son sostenibles y saludables.

Del Campo a la mesa

El valor diferencial de sus productos se basa en el respeto por la tradición siempre presente en su filosofía de elaboración de productos con una base artesanal, tal y como reza su slogan **Del Campo a la mesa**.

Lantmännen Unibake incorpora a su proceso productivo las últimas tendencias en innovación, consiguiendo un resultado final que bien supone la versión más Premium tanto en su amplia variedad de panadería y panes de hamburguesas gourmet como en sus productos de bollería danesa y francesa.

Desde hace más de 100 años, concretamente desde 1880, **Lantmännen Unibake** es sinónimo de panaderías modernas e innovadoras que permiten a todos los amantes del pan y la bollería disfrutar de ellos en cualquier parte del mundo.

Los panes de hamburguesa gourmet son ahora sus grandes protagonistas dentro de la gran oferta de esta tradicional "casa panadera" sueca, con una amplia variedad donde escoger. Son el maridaje perfecto para una succulenta carne, salsas y también para otro tipo de dietas.

Y éstos serán la estrella del combate, como ingrediente imprescindible en la elaboración de la mejor hamburguesa gourmet de España.



BURGER COMBAT III EDICIÓN / 17 DE ABRIL

¿Preparado para ganar?

En esta III Edición, se espera que se supere el número de inscripciones del año pasado, más de 400, de las cuales, solo seis serán los que se disputen la final. Las inscripciones, que se cerrarán el próximo 15 de marzo, vendrán de Madrid, Cáceres, Toledo, Valencia, Cádiz, Málaga, Sevilla, Alicante, Salamanca, Barcelona, ... Así como de toda España.

El/La chef que a través de sus habilidades gastronómicas, su creatividad y su savoir faire, consiga subir al pódium, tendrá como recompensa:

1/ Ser el "ROSTRO BURGER COMBAT 2023" durante nueve meses desde la fecha en que se formalice la aceptación del Premio.

2/ Contar con un espacio en la página web y redes sociales del Promotor, durante nueve meses desde la fecha en que se formalice la aceptación del Premio, para subir las Recetas del Ganador.

3/ Podrá en la cuarta edición del Concurso formar parte del Jurado en la misma como chef experto.

Toda la repercusión mediática posible a partir de las comunicaciones en medios a cargo de **Lantmännen Unibake España** y Gourmets.

El evento solo tendrá una final que se disputarán los mejores seis chefs de toda España clasificados entre todas las propuestas enviadas a través de la página web oficial del **Burger Combat**. El jurado probará y valorará las hamburguesas, con el fin de decidir el ganador/a.

Una segunda edición de vértigo

La segunda edición de la Burger Combat se combatió el año pasado en la 35ª Edición de Salón Gourmets. El chef vasco Mikel Galán Blanco, restaurante El Buho rojo, se alzó como ganador con la **Cheese Bacon Mediterrasian Gourmet**, con pan Pretzel que aderezó con paleta ibérica deshidratada, burrata ahumada, salsa mayonesa fusión canónigos y virutas de jamón ibérico y una blend de 200 gr de chuletón madurado 30 días en seco.





BURGER COMBAT III EDICIÓN / 17 DE ABRIL

La valoración de las recetas participantes en el combate correrá a cargo de un selecto jurado compuesto por siete personalidades, pertenecientes al mundo de la restauración. Los criterios de valoración que el jurado tomará en cuenta para la selección del ganador final serán:

- 1/ La creatividad con la que combinan los ingredientes.
- 2/ Presentación del plato.
- 3/ Armonía de sabores.
- 4/ Discurso de presentación.

EL GRAN JURADO

Entre los encargados en esta nueva edición de valorar el gran trabajo que desarrollarán estos cocineros estarán grandes personalidades del mundo gastronómico, como el chef Ejecutivo de los restaurantes Urrechu y Zalacaín en Madrid, Iñigo Urrechu, el chef ganador de la Burger Combat 2022, Mikel Galán Blanco, el fundador de Juancho's BBQ, Juancho de la Rica, director y fundador de @elcocinillas y crítico gastronómico de El Español, Daniel Salas, el cocinero Sergio Fernández y el presidente de Asemac, Felipe Ruano.

Burger Combat se convierte de este modo en un evento con alma street food y calidad gourmet, que viene acompañado de muchas más sorpresas que iremos desvelando en las semanas previas al combate.

¡Te esperamos! y recuerda, solo para #burgerlovers

BURGER COMBAT

¿Cuándo? 17 de abril

¿Dónde? 36 edición Salón Gourmets



