

BALDI srl
via della Barchetta, 8 bis/ ter
60035 Jesi (An) · ITALIA
TEL 0731 60.142

info@baldifood.it
www.baldifood.it

Cod. 013661 ed. 01/2026

BURGER⁺
perfetti in ogni piatto

BALDI 1965
ISPIRAZIONE E SOLUZIONI
SU OGNI TAVOLA

BURGER⁺

perfetti in ogni piatto

è la nuova linea di **hamburger firmati Baldi** che **unisce tradizione e innovazione**, ideale per sviluppare infinite possibilità culinarie, esaltando ingredienti delicati o sapori decisi.

Questo burger, privo di aromi, è l'alleato perfetto per chi cerca versatilità in cucina e audacia nel menu. Grazie alla sua ricetta, caratterizzata da una granulometria più consistente e dalla texture più succulenta, **BURGER+** garantisce una performance a valore aggiunto, perché



EQUILIBRATO



CARNOSO



NATURALE



FUNZIONALE



Perfetto per il mondo della ristorazione e per le cucine professionali, BURGER+ è disponibile in due formati - **155g** e **200g** con bordi **HOME STYLE** - per soddisfare ogni esigenza di menu e preparazione.

Il suo gusto bilanciato e autentico lo rende una base ideale tanto per le ricette tradizionali quanto per le più originali, **garantendo creazioni gastronomiche uniche e variegate secondo lo standard Baldi, "a bontà costante".**



LE IDEE + DI PAOLO PACIARONI CHEF BALDI.

Consulta alcune nostre proposte firmate dal nostro chef per apprezzare la versatilità di **BURGER+**:

BURGER⁺ "BALDI AUTUNNO"

Preparate un **brasato di zucca**, passandola al forno in cartoccio con erbe aromatiche quali ad esempio salvia e timo. Ottenuto quindi della stessa un composto caramellizzato e succoso, equilibrandone la dolcezza abbinando dei **cubetti croccanti di guanciale del Suino della Marca**. Recuperiamo poi il grasso della rosolatura del guanciale facendo un'emulsione con la zucca brasata. Arricchiamo il tutto con un **pecorino di Pienza**. Infine impiattare con il nostro Burger+ ben grigliato, per godere i profumi e i sapori stagionali di questa appetitosa ricetta.



BURGER⁺ "RUSTICO DEL SUD"

Appassite la **scarola** passandola in padella, valorizzandone il gusto ed ottenendo un ingrediente dal forte impatto cromatico. Tostate i pinoli e fate rinvenire **uva passa con vino liquoroso** quali vinsanto o un vino di visciole. Abbinare quindi un formaggio nobile come ad esempio una **crema di erborinato** affinato con foglie di vite. Abbinare quindi il nostro Burger+ grigliato e gustate tutti i sentori aromatici di rum e liquirizia di questo piatto esplosivo e intrigante.



BURGER⁺ "PER TUTTI"

Preparate una insalatina di **funghi champignon e grana**, in alternativa usate il **songino** (soncino) e sposate la carnosità e il dolce della faglia alla **mandorla**. Aggiungere della maionese piccante o al lime e servite con il nostro Burger+ per avere un piatto delicato e perfetto per ogni palato.

