Heike Endemann Geschäftsführerin The Ramen Company GmbH Kanzlei 43b 40667 Meerbusch info@ramen-company,de www.ramen-company.de



12. November 2015

PRESSEMITTEILUNG +++ PRODUKTEINFÜHRUNG **Dieser Hamburger kann auch anders**Der Ramenburger ist das neue Basic der Crossover-Küche

Was in Manhattan Hunderte von Menschen Schlange stehen lässt, kommt jetzt auf deutsche Teller und Tafeln: der Ramenburger. Die neu gegründete Ramen Company aus Nordrhein-Westfalen bietet bratfertige Ramenbuns an - knusprige Scheiben aus asiatischen Weizennudeln, die beim Burger das Brötchen ersetzen.

MEERBUSCH. Der Ramenburger löste im kulinarischen Meltingpot New York einen neuen Foodhype aus, der nun auch Europa begeistert. Knusprige Nudelschichten lassen den Geschmack von Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchten intensiver wirken, die Aromen und Kräuter in Soße, Dressing oder Topping stärker hervortreten. Ramennudeln aus Weizen, die ihren Ursprung in der asiatischen Küche haben, werden mit der Hand zu Buns verarbeitet und bratfertig tiefgefroren.

Was nach wenigen Minuten Erhitzen in Pfanne, Backofen oder auf dem Grill dann zwischen die beiden knusprigen Nudelschichten kommt, ist der Kreativität und Fantasie überlassen: Raffiniert mit Scampi und Knoblauch, rustikal mit Beef und Zwiebeln, exotisch mit mariniertem Chicken und knallbuntem Gemüse, mit mildem Curry oder Chili-scharf. Auch für vegetarische Burger sind zahllose Variationen möglich, wie Sprossen und Tofu, Tomaten und Champignons, Gemüsebratlinge und Kürbis.

Die Ramenbuns können ebenso einzeln belegt werden, zum Beispiel mit einem Pilzragout oder Geschnetzeltem in Sahnesoße. Als schneller Snack zwischendurch oder auch als Vorspeise mit Roastbeef und Gorgonzola, mit Shrimps und Lachs – einem etwas anderen Entree zum mehrgängigen Menü.

Die Ramenbuns der Ramen Company sind erhältlich unter <u>www.bosfood.de</u>, nähere Informationen über das Produkt unter <u>www.ramen-company.de</u>.

Pressekontakt

True PR

Downloads: www.trueprnewsroom.de