



<https://blz.li/3og1>

DIE NEUE KÖSTLICHKEIT: DER PATTENSEN PREMIUM BURGER

Veröffentlicht am 17.05.2019 um 17:07 von Redaktion LeineBlitz

Eine Kooperation zweier Pattenser Unternehmer bringt ab sofort ein besonders leckeres Ergebnis hervor: den Pattensen Premium Burger..

Fleischermeister Martin Jausch vom EU-Schlachtbetrieb Jausch und Angela Thiele vom Café "Zum Dänen" hatten vor etwa vier Wochen die Idee zum Pattensen Premium Burger. Damit wird das Burger-Sortiment im Café "Zum Dänen" neben dem Hähnchen- und dem Fischburger um einen Premium-Rindfleisch-Burger erweitert. "Das Rindfleisch für den Pattensen Premium Burger kommt von glücklichen Rindern aus der Region. Wir holen die Tiere größtenteils selbst ab und wissen alles über die Herkunft und Haltung der Rinder. Deshalb können wir mit bestem Gewissen sagen, dass im Pattensen Premium Burger nur beste Rindfleisch-Qualität enthalten ist", sagt Martin Jausch. Den neuen Burger mit 130 Gramm Rindfleisch gibt es wahlweise im Vollkorn- oder Briochebrötchen mit frischem Salat, Gurken, Tomate und Sauce. Dazu werden original dänische Chips serviert. "Der Pattensen Premium Burger erweitert unser Sortiment an Speisen und ich bin mir sicher, dass er bei unseren Kunden hervorragend ankommen wird", sagt Lars Thiele.



Gelungene Kooperation: Fleischermeister Martin Jausch und Caf-Inhaber Lars Thiele bringen den Pattensen Premium Burger auf den Markt.