



Le Burger präsentiert den ersten „Dubai Schokoladen Burger“ der Welt!

18.11.2024 | Kunde: Le Burger | Ressort: Wien / Chronik / Gastronomie |

Presseaussendung

Mit dem neuen „Dubai Schokoladen Burger“ hat das Wiener Familienunternehmen Le Burger ein Geschmackserlebnis kreiert, das es so weltweit noch nie gegeben hat. Das neue Schmankerl vereint die weltberühmte Dubai-Schokolade mit dem Geschmack eines saftigen Rindfleisch-Burgers. Erhältlich ist die süß-pikante Köstlichkeit aus 1001 Nacht nur 5 Tage lang vom 20. bis 24. November um 12,50 Euro in allen Le Burger Burgermanufakturen Österreichs, solange der Vorrat reicht. Zusätzlich gibt es auch ein spezielles Dessert aus Dubai-Schokolade im Glas bis Jahresende, solange der Vorrat reicht. Sie sind Medienvertreter und möchten den Dubai-Schokoburger verkosten? Dann schreiben Sie uns bitte eine E-Mail mit Angabe Ihres Wunschlokals und eines Wunschtermins unter office@robinconsult.at (Betreff: „Dubai“).

Honorarfreies Bildmaterial, Copyright siehe Dateinamen, finden Sie im **Medienbereich**

Wien, am 18. November 2024. Ein Hauch von 1001 Nacht erwartet alle Burgerfans ab 20. November, wenn Le Burger in allen 17 Burger-Manufakturen Österreichs den weltweit ersten „Dubai Schokoladen Burger“ präsentiert. Die streng limitierte und nur bis 24. November exklusiv erhältliche Kreation vereint die kulinarischen Raffinessen der Süßigkeit aus Dubai mit dem Geschmack von frisch faschiertem Rindfleisch aus Österreich. „Mit der Einführung des Dubai Schokoladen Burgers ist Le Burger einmal mehr Vorreiter am österreichischen Markt und bleibt seinem Ruf als kreativer Trendsetter treu. Ich bin mir sicher, dass die charakteristische, unglaublich seidige Textur der Pistazienfüllung in Kombination mit saftigem Rindfleisch auch unsere Gäste begeistern wird“, so **Dr. Thomas Tauber** und sein Sohn **Lukas**, die Gründer von Le Burger.

Rindfleisch kombiniert mit Dubai-Schokolade und frittiertem „Engelshaar“

„Wir wollten etwas kreieren, das unsere Gäste so noch nicht auf dem Teller hatten. Der Dubai Schokoladen Burger vereint das Beste aus orientalischer Schokoladenkultur und österreichischer Burgertradition. Das Zusammenspiel der pikanten Note unseres Pattys, gemischt mit den süßen und nussigen Aromen der Dubai Schokolade, schafft ein kulinarisches Highlight, das es in dieser Form noch nie gegeben hat und weltweit einzigartig ist. Das frittierte Engelshaar sorgt für den nötigen Crunch und unser Brioche-Bun rundet das Produkt ab“, so Le Burger COO **Daniel Chuchlik**.

Lukas Teschmit, Culinary Director von Le Burger, erklärt, wie der Schokoladenburger zubereitet wird: „Der Dubai Schokoladen Burger besteht aus einem Brioche-Bun, einem Rindfleisch-Patty, Schokoladensauce, frittiertem Kataifi-Teig (Engelshaar) und Pistaziencreme. Die Pistaziencreme wird in unserer hauseigenen Produktion frisch hergestellt, ebenso wie der Kataifi-Teig, der in unserer Küche frittiert wird“, erklärt der kreative Food-Experte.

Wer Dubai-Schokolade nicht als Burger, sondern als frisch gemachtes Dessert genießen möchte, für den hat Teschmit eine weitere Köstlichkeit kreiert: das Dubai Schokoladen Dessert im Glas. Das Dessert besteht aus Schokoladensauce, Pistaziencreme, frittiertem Engelshaar, Schokoladenblüten und Pistazien. Es wird im Glas serviert und für jede Bestellung frisch angerichtet. Das Dubai Schokodessert ist bis Ende des Jahres –solange der Vorrat reicht –in allen 17 Standorten in Österreich um 9,00 Euro erhältlich.

Der Zauber der Dubai-Schokolade

Die Luxusmetropole Dubai hat sich in den letzten Jahren auch zu einem Zentrum für außergewöhnliche Schokoladenkreationen entwickelt. Von besonderer Bedeutung ist dabei die Pistazie, die in der Küche des Nahen Ostens eine zentrale Rolle spielt und daher auch häufig für Desserts und Süßigkeiten verwendet wird. Erfunden hat die Dubai-Schokolade die Unternehmerin **Sarah Hamouda**, Inhaberin einer Schokoladenmanufaktur, die während ihrer Schwangerschaft ihren Heißhunger auf Süßes stillen wollte, aber unter den landestypischen Desserts nichts fand. Also kombinierte sie Vollmilchschokolade mit gerösteten und gehackten Teigfäden Kadaifi (Engelshaar), gehackten Pistazien und Tahina (Sesampaste).

Der „Dubai Schokoladen Burger“ ist in allen Le Burger-Restaurants österreichweit vom 20. bis 24. November erhältlich. Der Preis beträgt 12,50 Euro. Das Dessert gibt es bis Jahresende um 9,00 Euro, solange der Vorrat reicht, ebenfalls in allen 17 Burgermanufakturen.

Angebot an Redaktionen:

Möchten Sie einen „Dubai Schokoladen Burger“ oder das Dessert in einem Lokal in Ihrer Nähe testen? Dann schreiben Sie uns bitte mit Angabe Ihres Wunsch-Restaurants und eines Wunsch-Termins an office@robinconsult.at (Betreff: „Dubai“).

Über Le Burger

2014 gegründet, gehören Qualität, Frische, Individualität und Leidenschaft zum Erfolgsrezept von Le Burger. Mit dem Anspruch von Eigentümer Dr. Thomas Tauber und Geschäftsführer Lukas Tauber, „einen Burger für jedermanns Geschmack“ zu kreieren, kann sich jeder Gast neben vorgeschlagenen Burger-Variationen seinen Burger nach Belieben gestalten. Für Vegetarier und Veganer gibt es „Burgerunikate“ in mehr als 1000 vegetarischen Varianten, die aus verschiedenen Zutaten selbst zusammengestellt werden können. Dazu knackige Salate und Homemade-Style-Pommes. Le Burger bietet seinen Gästen darüber hinaus vom Frühstück über Desserts bis hin zu Cocktails alles an, was das Herz begehrt. Le Burger verfügt über Filialen in Wien (Donauplex, Auhof Center, Mariahilfer Straße und Rotenturmstraße), Wr. Neustadt, SCS Vösendorf, Linz (LentiaCity, PlusCity), Graz, Graz-Seiersberg, Innsbruck, Klagenfurt, Villach, Gmunden, Parndorf, Hohenems, Amstetten, München und Dubai. Weitere Le Burger Filialen in Österreich und Deutschland sind im Zuge des Franchisesystems in Planung.

www.facebook.com/weloveleburger

www.instagram.com/leburger.world

www.tiktok.com/@leburger.world

www.LeBurger.at

