



Lantmännen Unibake elige al mejor chef de hamburguesas en el 37 Salón Gourmets

Con queso, bacon, cebolla, lechuga, tomate, champiñones, aguacate, carne de vaca, pollo o, incluso, langosta, pero siempre con el delicioso pan premium de la firma **Lantmännen Unibake**, uno de los principales proveedores de panadería gourmet de Europa.

Continúa la tendencia en España de elevar a producto gourmet este plato, el [Salón Gourmets](#) y Lantmännen Unibake organizan, por cuarto año consecutivo, uno de los espectáculos gastronómicos más esperados del año: **Burger Combat, Campeonato de España de Hamburguesas Gourmets / Lantmännen 2024**.

El concurso presentado por Rafa Durán será una auténtica batalla de chefs que competirán por lograr el título de mejor burger de España 2024. Íñigo Urrechu (chef y propietario de restaurantes Urrechu y Zalacaín) y Sergio Fernández (chef ejecutivo de Grupo La Fábrica y formador gastronómico) formarán, un año más, parte de este jurado que tendrá la difícil misión de valorar las succulentas recetas.

Los chefs participantes echarán a volar su imaginación utilizando cualquier producto de calidad que mejor armonice con **el pan**. Podrán escoger entre la amplia variedad que ofrece la empresa líder en masas congeladas de panadería y bollería danesa y francesa, Lantmännen Unibake. Buffalo burger buns sliced, Hamburger bun rústico, Pepper hamburger bun, Pretzel hamburger bun, Rustic roll con sésamo, Steakhouse hamburger bun, Potato hamburger bun o el pan clásico, los concursantes deberán decantarse por la variedad que mejor armonice con su hamburguesa.

En las próximas semanas, se abrirá la convocatoria para que todos aquellos chefs interesados se puedan inscribir ¿Quién ganará? Habrá que esperar al **37 Salón Gourmets** para presenciar esta lucha de titanes y descubrir la receta más original, sabrosa e innovadora de España.

#SG24

**SALÓN
GOURMETS**