Baldi festeggia il compleanno dell'AngusBurger Usa

baldi-angusburger-usa-23031c59

Compie dieci anni uno dei prodotti simbolo dell’evoluzione del gusto nel mondo degli hamburger. È l’AngusBurger Usa di Baldi, azienda che si colloca tra i principali attori del settore food con attività primaria nel mondo delle carni per la ristorazione. Quando nel 2007 Baldi inserì per prima l’hamburger di angus nel mondo della ristorazione, il concetto di hamburger gourmet era legato unicamente all’impiego di salse e abbinamenti e non alla materia prima. Ecco perché la scelta di Baldi rappresentò una decisa innovazione: selezionare carni di prima qualità (bovini di razza Angus da allevamenti Usa), scegliere tagli nobili che la ristorazione fino ad allora utilizzava per lunghe cotture come brasati o bolliti e valorizzarli in un formato più pratico,in grado di esaltare il sapore della carne. Il risultato fu un hamburger che rompeva gli schemi, di gusto impareggiabile, che portò letteralmente la carne fuori dal panino, acquisendo la statura di secondo piatto.



“Una vera scommessa – sottolinea l’amministratore delegato, **Emiliano Baldi** - *all’inizio i ristoratori guardavano con diffidenza questa novità, anche perché il prezzo era superiore a quello degli hambuger presenti sul mercato,ma la qualità ha pagato: ad ogni assaggio il nostro AngusBurger veniva inserito nel menu, il passaparola ha fatto il resto. In breve sono aumentati i clienti nel Centro Italia, poi il salto con la principale catena di cash & carry. Oggi la categoria dell’hamburger gourmet è pienamente affermata nel canale horeca, alimentata dalla fantasia degli chef e apprezzata dal consumatore: l’aver aperto la strada su questo terreno ci rende orgogliosi”*.

Oggi l’AngusBurger Usa è il prodotto di punta per Baldi e sviluppa il maggior fatturato per l’azienda; fa registrare una produzione annuale di 145mila kg pari a 1 milione di pezzi circa, con oltre 1000 i clienti in Italia di cui 100 grossisti, 4 catene di ristorazione oltre a ristoranti, risto/pub, hamburgerie e steakhouse. Proviene da carni degli allevamenti Usa accuratamente selezionate grazie all’esperienza Baldi, che da 50 anni conduce un’attività esplorativa e visita personalmente i migliori allevamenti dei paesi di origine, valutandone affidabilità e qualità. L’AngusBurger Usa inoltre, come tutti i burger Baldi, ha la particolarità di avere la “carta d’identità” sulla confezione: oltre a razza e provenienza, l’etichetta riporta infatti in quali tagli nobili” è realizzato.



Un prodotto in continua crescita che si rinnova con idee e proposte sempre diverse, come i miniburger, perfetti per degustare l’angus in tante ricette, o il tuboburger che consente ai ristoratori la massima creatività con forme, spessori e ripieni personalizzabili. Da sottolineare inoltre che l’AngusBurger, come tutti i burger Baldi, è senza glutine: l’impasto non contiene farine o grani, inoltre negli stabilimenti Baldi non vengono lavorati prodotti contenenti glutine.

www.baldifood.it