McDonald’s: Joe Bastianich presenta tre nuovi hamburger del menu My Selection

b0728173757745 37f3fbf74ab2089f63-jpg-3f994ba9

Joe Bastianich presenta la nuova selezione di hamburger che dal 1° gennaio 2019 farà parte dell’assortimento My Selection di McDonald’s. I nuovi panini – riporta Efa News - sono frutto di una fusione tra prodotti italiani della filiera agroalimentare di eccellenza e dell’esperienza americana nell’impasto e nella tostatura del pane.

Tre le ricette: Smoky, hamburger di bovino con scamorza affumicata prodotta con latte italiano, bacon e senape; Chichen con alla base un hamburger di pollo con speck dell’Alto Adige IGP, Fontina Dop e salsa di funghi porcini; e BBQ, un classico hamburger di bovino con cipolla di Tropea Calabria IGP, aceto balsamico di Modena IGP e formaggio gouda stagionato.

La prima edizione di My Selection aveva portato il risultato di oltre 10 milioni di panini venduti e 130 tonnellate di prodotti DOP e IGP. Le eccellenze italiane scelte quest'anno vanno dal nord al sud. Dalla Valle d'Aosta verranno acquistate circa 80 tonnellate di Fontina DOP e dal Trentino Alto Adige altrettante di Speck Alto Adige IGP; dall'Emilia Romagna arriveranno 7,7 tonnellate di Aceto Balsamico di Modena IGP e 108 tonnellate di Scamorza Affumicata prodotta con 100% latte italiano, mentre dalla Calabria tornerà la Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP, per un totale di quasi 27 tonnellate. Anche le carni sono 100% da allevamenti italiani, fornite da Amadori per il pollo e Inalca (Cremonini) per il bovino.