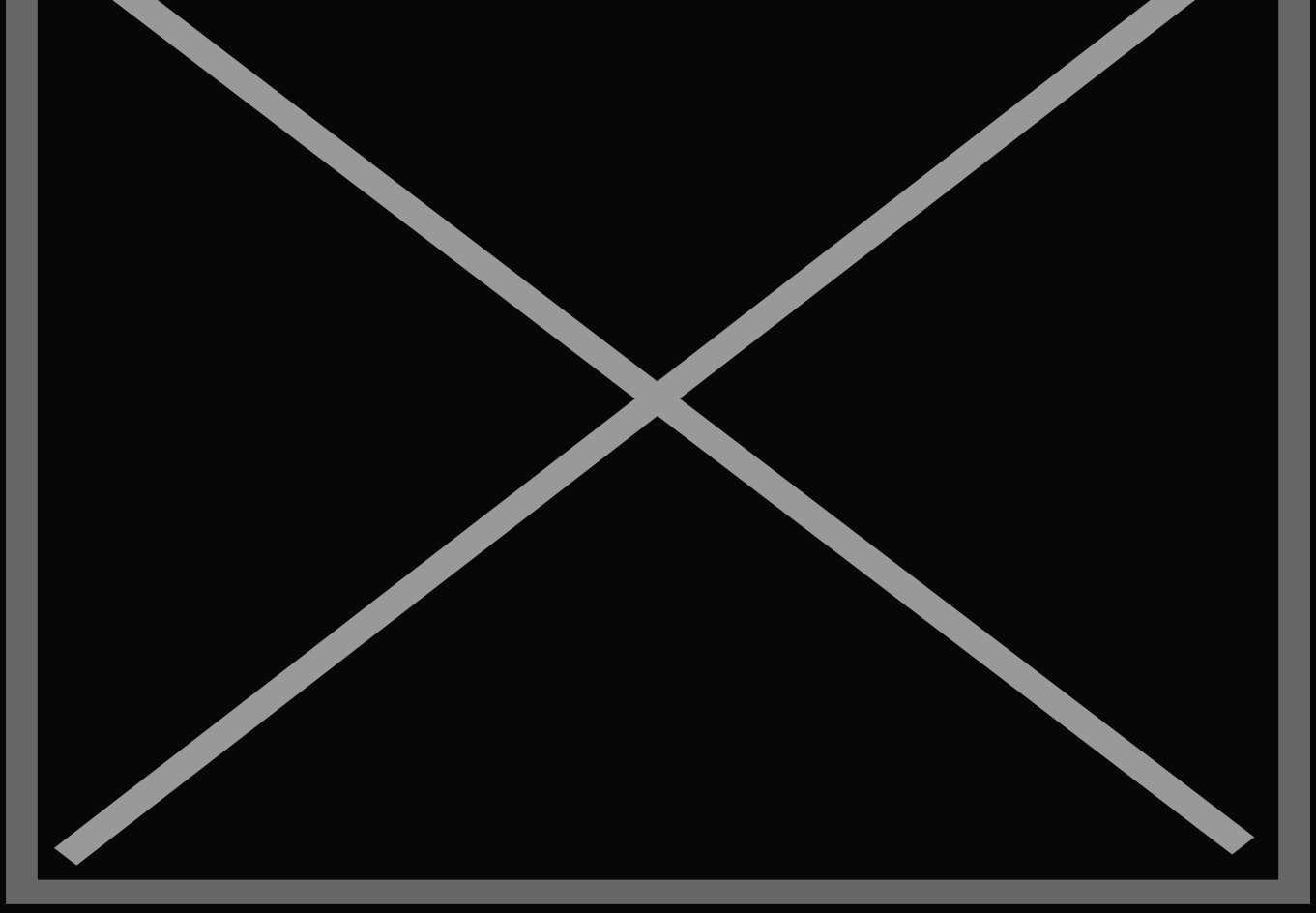
The Good Burger porta in Italia la Beyond Meat

Gruppo Restalia, realtà spagnola leader nella ristorazione organizzata, porta in Italia la Beyond Meat. La carne non carne, che prima ha rivoluzionato il mercato americano diventando l’hamburger preferito da Bill Gates e Leonardo Di Caprio, e che ora sta conquistando il vecchio continente, sbarca finalmente nella ristorazione veloce e lo fa attraverso The Good Burger, l’hamburgeria casual gourmet del Gruppo.

L’aspetto, la consistenza e il sapore della Beyond Meat sono gli stessi della carne, ma questa è realizzata con proteine vegetali, senza OGM, soia e glutine. Inoltre, secondo uno studio dell’Università del Michigan, la sua produzione permetterebbe di risparmiare il 99% di acqua, il 93% di terra e il 50% di energia e di emettere il 90% di gas serra in meno rispetto alla produzione di un hamburger tradizionale.



La nuova offerta di TGB prevede l’incremento della sua linea healthy con due gustose new entry adatte non solo a chi segue una dieta vegetariana o vegana, ma anche ai carnivori irriducibili. Si tratta del Beyond Burger, fatto con Beyond Meat, formaggio americano, lattuga, pomodoro fresco e salsa TGB e del Vegan Burger, realizzato con Beyond Meat accompagnata da lattuga, pomodoro fresco, guacamole e pane rustico, 100% vegan, cioè senza ingredienti di origine animale.

“Siamo attenti ai nuovi trend e alle richieste dei consumatori - afferma **Andrea Cutispoto**, Country Manager di Gruppo Restalia - *Per questo non potevamo ignorare il costante aumento di persone che cercano alternative valide all’uovo, ai latticini e, soprattutto, alla carne. I clienti sono la nostra priorità e vogliamo offrir loro un’esperienza gastronomica unica e innovativa, che sia apprezzabile da tutti”.*