Burger King lancia i nuovi Summer King con pomodori al forno

summer-king-burger-king-69b3b741

In vista dell’estate Burger King presenta Summer King e Summer Chicken King, i nuovi panini in limited edition, preparati con gustosi pomodori 100% italiani Saclà. Nei Summer King il gusto unico della carne alla griglia di Burger King incontra il sapore aromatico e profumato dei pomodori al forno, siglando una nuova ricetta sfiziosa che sarà disponibile nei ristoranti Burger King in Italia da giugno. Per la preparazione della nuova specialità, Burger King impiegherà 12 tonnellate di pomodori provenienti rigorosamente da filiera italiana. Con questa operazione, si conferma l’impegno di Burger King nella ricerca di materia prima 100% italiana, come già fatto in passato per il panino in edizione limitata preparato con Grana Padano DOP. Al momento l’80% della materia prima impiegata dai ristoranti Burger King nel nostro Paese proviene da fornitori italiani o basati in Italia: dalla carne al pane, dalle verdure fresche alle bevande fino al caffè, alle spremute d’arancia e alla pasticceria disponibile nei locali che dispongono del servizio bar BK Café.

“La collaborazione con un marchio storico italiano come Saclà – dichiara **Andrea Valota** Amministratore Delegato Burger King Restaurants Italia - *nasce dalla volontà di innovazione continua di Burger King e dalla ricerca di materia prima italiana: crediamo nell’importanza della filiera italiana e per questo motivo la maggioranza della materia prima da noi utilizzata proviene dall’Italia. Il gusto autentico dei nostri panini è un valore altrettanto fondamentale, per questo motivo ci piace sorprendere ogni tanto con qualche ingrediente tipico italiano senza mai stravolgere però la nostra filosofia di brand, che i nostri clienti tanto amano”.*

“Saclà da sempre è attenta a soddisfare le esigenze di gusto dei suoi consumatori, proponendo una vasta gamma di prodotti e formati che seguono i trend di consumo e coprono la quasi totalità dei target. Saclà, Azienda Italiana nata nel 1939 con mio nonno Pinin Ercole e giunta con me alla 3° generazione - scrive l’AD **Chiara Ercole** - *è presente in oltre 60 Mercati esportando l’italianità e la cultura del cibo di qualità, propria della nostra tradizione. I pomodori al forno Saclà, scelti da B.K. per il nuovo Summer King, sono morbidi, succosi e ricchi di sapore, una specialità davvero unica e molto*

versatile in cucina. I pomodori utilizzati da Saclà arrivano solo da Aziende agricole delle zone di produzione più vocate d'Italia che ne garantiscono il rispetto della stagionalità, riducendo al minimo l'impatto ambientale. Vengono lavorati appena raccolti, sbucciati uno ad uno, salati e parzialmente disidratati in forno, in modo da preservarne quanto più possibile le caratteristiche organolettiche e le proprietà naturali. I Pomodori al Forno Saclà sono al 100% naturali, senza conservanti, resi più gustosi grazie ai tipici sapori del Mediterraneo".