Il mito dell'hamburger americano arriva in Italia con Mr.Dobelina

burgermania-d9b3481d

Negli ultimi anni il consumo degli hamburger è **cresciuto esponenzialmente**, sia a casa che in ristorante, soprattutto in Italia. A spingere questo incremento è stato anche il **boom del delivery** collegato alla pandemia che ha visto la scelta del panino per eccellenza, sempre più apprezzato dai consumatori di tutte le età anche grazie al diffondersi di una conoscenza del fast food di qualità.

Al tipico hamburger gourmet della tradizione italiana si sono così affiancati anche **i potato rolls, una tipologia di pane americano adatta ai buns da hamburger e sandwich**, caratterizzata dall'uso della farina di patate. Il primo produttore italiano di potato rolls sul mercato italiano ed europeo è Mr.Dobelina, giovane e dinamica azienda che **ripropone la tradizione a stelle e strisce in chiave italiana, basandosi su artigianalità e ingredienti di prima qualità.**

L'idea di introdurre i potato rolls sul mercato Italiano è di Filippo Mursia, vicentino di nascita e fondatore di Mr.Dobelina: da sempre guidato dalla passione per la cultura americana e gli hamburger, a seguito di innumerevoli viaggi negli Stati Uniti e ricerche sul pane più adatto da usare per burger nights tra amici e in famiglia, **ha deciso di studiare la propria ricetta di burger buns di patate ispirata ai potato rolls famosi in tutto il mondo.**

"Sappiamo quanto sia difficile trovare un pane adatto per preparare dei buoni hamburger. Con i nostri buns vogliamo far sì che ogni chef e burger lover d'Italia possa preparare i burger che ha sempre sognato, al ristorante come in casa. Ci siamo ispirati al prodotto statunitense facendoci guidare dalla tradizione italiana fatta di ingredienti sani e prodotti freschi, per ottenere un prodotto naturale" ha dichiarato **Filippo Mursia**, founder di Mr.Dobelina.

I Mr.Dobelina Buns, grazie al loro sapore unico, alla consistenza perfetta per trattenere le salse avvolgendo gli ingredienti senza sfaldarsi e l'incredibile morbidezza, permettono di preparare burger, smashed burger e sandwiches perfetti. Diversamente da quanto accade con i classici panini al latte o

altri derivati comunemente usati per i panini da hamburger, dove pane ed ingredienti sono due entità separate, con i Mr.Dobelina Buns **la farcitura torna protagonista e il pane torna ad essere un accompagnamento.**

Per quanto riguarda il settore Ho.Re.Ca. l'azienda garantisce **forniture industriali, pur mantenendo una ricetta artigianale con ingredienti di prima scelta** - lieviti naturali, burro fresco, veri fiocchi di patate - forniture a fresco o a gelo, una variante vegana e la possibilità di adattare il prodotto in private label assecondando le richieste del mercato.

"I Mr.Dobelina buns hanno il gusto e la consistenza unici dei celebri potato rolls made in USA utilizzati nei migliori burger joint americani come Shake Shack, e in quelli italiani come Burgez. È deliziosamente diverso da tutti i burger buns mangiati fino ad ora in Italia" conclude Mursia.