Arrivano gli Angus Burgers di Old Wild West

oww-angus-burger-5ff7d02b

Per soddisfare anche i gusti dei palati più esigenti, gli chef di Old Wild West, la steak house più famosa d'Italia, propongono due appetitosi panini in cui l'inimitabile sapore della carne irlandese al 100 per cento è esaltato dall'inedito abbinamento con ingredienti come la Fontina DOP della Valle d'Aosta, i pomodorini secchi e il guanciale di maiale affumicato alla griglia. Come da tradizione della catena di ristoranti a garanzia di gusto e freschezza, le materie prime sono sempre selezionatissime e di eccellente qualità. Per stuzzicare anche i palati più raffinati e per una nuova esperienza di gusto, gli chef di Old Wild West hanno studiato i nuovissimi Angus Burgers in edizione limitata, realizzati esclusivamente con carne di Angus irlandese di prima qualità, morbidissima e dal sapore inconfondibile, esaltato dal ricercato abbinamento con ingredienti appetitosi e genuini: come il **Lord Angus**, in cui l'hamburger da 150 grammi è proposto con guanciale di maiale affumicato alla griglia, Fontina DOP della Valle d'Aosta, pomodorini secchi sott'olio, cappuccio rosso, salsa Old Wild West e insalata iceberg. Chi, invece, predilige gusti più delicati, non potrà resistere a **Sir Angus**, in cui l'inconfondibile sapore della carne irlandese si sposa con pomodoro fresco, Fontina, salsa Old Wild West e insalata iceberg.

Angus Burger Old Wild WestLord Angus e Sir Angus vengono serviti nel pane, accompagnati dalle richiestissime patatine Premium Fries e dalla salsa Old Wild West. Essi sono dedicati a veri e propri buongustai e sono preparati – come vuole la tradizione Old Wild West - con materie prime freschissime e selezionate per garantire sempre la massima soddisfazione anche dei clienti più esigenti.

Ecco quindi due ricette inedite con le quali il format Old Wild West, fiore all'occhiello dell'italiana Cigierre, Compagnia Generale Ristorazione SpA, leader nazionale nello sviluppo di ristoranti multietnici, conferma il proprio approccio proattivo nei confronti delle richieste del consumatore moderno e delle più attuali tendenze della ristorazione, affermando così la propria capacità di emergere, distinguendosi nettamente dai propri competitor.

www.oldwildwest.com

Chi è Cigierre

Nata a Udine nel 1995, Cigierre - Compagnia Generale Ristorazione SpA - è riconosciuta oggi come indiscusso punto di riferimento nel casual dining e nello sviluppo di ristoranti multietnici diretti o in franchising. L'azienda è proprietaria dei brand Old Wild West, Wiener Haus, Arabian Kebab, e Kukkuma. Fiore all'occhiello di Cigierre è Old Wild West, la steak house nota su tutto il territorio nazionale per la ricca offerta di hamburger, specialità Tex-Mex e piatti di carne argentina e irlandese alla griglia. La riconoscibilità del marchio è dovuta anche all'accurato studio e alla scelta degli arredi in perfetto stile western, capaci di trasmettere emozioni ai propri clienti.

L'impegno di Cigierre è rivolto alla costante ricerca di materie prime di qualità – selezionate direttamente dall'azienda - e nell'utilizzo di attrezzature che rispondano ad alti standard di efficienza e sicurezza per la preparazione ed il servizio delle pietanze. A questo si affianca una continua attenzione alla formazione del personale, attraverso la quale il know-how acquisito in quasi vent'anni di attività viene trasferito agli operatori di sala e di cucina. Inoltre, ogni punto vendita è costantemente monitorato per verificare e garantire il mantenimento degli standard di qualità imposti da Cigierre.

L'azienda è caratterizzata da una forte politica di espansione sul territorio che prevede l'apertura di circa 25 punti vendita all'anno.