Old Wild West, il Black Angus irlandese protagonista del menu

old-wild-west-847d2444

Nuovo menù per **Old Wild West**, la catena di steak house più grande d'Italia, amata per le sue ambientazioni in perfetto stile western, che rinnova la propria promessa di gusto inconfondibile e qualità certificata grazie al **Black Angus irlandese allevato al pascolo**. Da ora in poi, infatti, egli oltre 130 ristoranti distribuiti lungo la penisola, tutti gli appetitosi hamburger presenti nel ricco menù verranno preparati esclusivamente con carne di Black Angus proveniente dai rigogliosi e fertili pascoli irlandesi, ritenuta tra le più tenere, saporite e pregiate.

Una scelta di indiscutibile eccellenza che non guarda solo al gusto delle pietanze e alla soddisfazione dei palati più esigenti, bensì assicura la **massima salubrità**: infatti l'allevamento brado, i cui princìpi sono dettati da un'alimentazione e una crescita dell'animale naturali al cento per cento, permette di ottenere una carne più sana e con un contenuto di grassi saturi nettamente inferiore.

Con l'introduzione del Black Angus irlandese, Old Wild West compie un **importante passo avanti anche sul tema dell'impatto ambientale**: la catena di steak house aderisce a **Quality Assurance Scheme**, l'esclusivo programma irlandese per la sostenibilità che certifica tutta la filiera del settore alimentare, tutela l'attività delle comunità locali e sostiene i produttori che praticano l'agricoltura e l'allevamento nel rispetto delle risorse naturali.

E non è tutto: nel nuovo menù Old Wild West, anche l'offerta di **carne argentina** è di indiscutibile pregio: tenere entrecote, saporiti filetti e succosi **controfiletti di Hereford e Angus** giungono per via aerea direttamente da allevamenti della Pampa, accuratamente selezionati e controllati per ottenere solo i prodotti migliori. E a chi desidera seguire una **dieta vegetariana** senza rinunciare al gusto e al piacere di un piatto ricco e sfizioso, il nuovo menù di Old Wild West propone **Veggie Burger**, un tripudio di sapori e leggerezza rigorosamente privo di carne.

La friulana **Cigierre**, Compagnia Generale Ristorazione SpA, punto di riferimento nazionale nella ristorazione servita e proprietaria del format Old Wild West, dimostra così la propria volontà di offrire

solo cibo di alta qualità a un prezzo sostenibile e la propria capacità di soddisfare prontamente le richieste di un consumatore sempre più consapevole ed esigente in fatto di alimentazione.