

Hercules Burger sancisce la collaborazione tra Planted e Flower Burger



Planted, foodtech svizzera nata nel 2019 e diventata già un player di riferimento nel mercato del plant-based europeo, stringe una partnership con Flower Burger – la catena famosa per i suoi burger vegani colorati che oggi conta 24 store in tutta Europa. Una collaborazione gustosissima, da cui nasce la limited edition Hercules Burger, con protagonisti gli ormai iconici straccetti **planted.pulled**.

Una fusione di valori e intenti quella tra Planted e Flower Burger, **uniti nel nome di sostenibilità ambientale, benessere animale e salute** ma sempre con ricette gustose e coloratissime.

Proprio come l'**Hercules Burger** che - rigorosamente [plant based](#) – racconta i colori e i sapori mediterranei. La limited edition sarà **disponibile per i prossimi 3 mesi** nei 20 store di Flower Burger italiani e nei 4 punti di Marsiglia, Londra, Brighton e Amsterdam. Planted continua così la

sua **scalata alla conquista del settore Horeca italiano**, contando ad oggi 150 locali in tutta la penisola con una domanda sempre crescente: dallo street food alla dark kitchen, dagli hotel alle catene che decidono di sposare la sua “tasty revolution”.

Gli straccetti Planted si aggiudicano un posto nell’Olimpo di Flower Burger

Patties, Bun e salse rigorosamente vegetali sono alla base di ogni ricetta made by Flower Burger. Per la prima volta uno dei coloratissimi panini del brand avrà **tra gli ingredienti gli straccetti di Planted**, ma senza rinunciare ai colori dell’arcobaleno che da sempre caratterizzano il suo menù.

Hercules Burger si **ispira alla mitologia greca** con un bun arancione, grazie a paprika e curcuma nell’impasto, poi uno sfizioso patty di olive accompagnato dalla salsa Mykonos composta da cetrioli e yogurt di soia, insalata e pomodori freschi. Protagonista il planted.pulled, marinato dagli chef di Flower Burger con un **mix di spezie unico**.

Una limited edition per tutti, **dai vegani ai vegetariani, fino ai flexitarieni** e a chi desidera un’alimentazione in armonia con il pianeta senza però rinunciare al gusto.