

Burger King scommette sulle proteine vegetali e lancia il Veggie Steakhouse



Il **Veggie Steakhouse** nasce dalla rivisitazione del **Bronx Steakhouse** e si rivolge a coloro che scelgono un approccio alimentare flessibile. All'interno del morbido pane al mais c'è il **burger a base di proteine vegetali** – cotto sulla stessa griglia del burger di carne – e il **sostituto vegetale del bacon**, insieme a due fette di filante cheddar fuso da latte, salsa BBQ, fresca cipolla fritta, pomodoro a fette, insalata iceberg e maionese con uovo. Un autentico **incontro di sapori**.

“Con il lancio del nuovo Veggie Steakhouse vogliamo continuare a innovare e ampliare l’offerta per i nostri clienti e potenziali tali, incontrando il gusto e le scelte anche dei flexitari, ovvero i consumatori che prediligono le alternative vegetali ma senza perdere il sapore e la consistenza della carne” – ha dichiarato **Kevin Derycke**, General Manager di [Burger King](#) Italia.