Old Wild West introduce la carne di Black Angus irlandese

american-burger-oww-dad226f5

È il Black Angus irlandese allevato al pascolo l’assoluto protagonista del nuovo menù di 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. Infatti, d’ora in poi, negli 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.

Old Wild WestCon 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.

Crescono di continuo quindi i segnali con i quali friulana Cigierre, Compagnia Generale Ristorazione SpA, punto di riferimento nazionale nella ristorazione servita e proprietaria del format Old Wild West, dimostra la propria volontà di offrire solo cibo di alta qualità a un prezzo sostenibile, e la propria capacità di soddisfare prontamente le richieste del consumatore contemporaneo, oggi sempre più consapevole ed esigente in fatto di alimentazione.

http://www.oldwildwest.it