Burger King, i nuovi panini Italian Kings con Parmigiano Reggiano Dop

the-parmigiano-reggiano-burger-81217760

E' il **Parmigiano Reggiano** l'ingrediente distintivo del nuovo **The Parmigiano Reggiano Burger** appena lanciato da **Burger King**. Il panino, che andrà ad arricchire la serie **Italian Kings** dedicata alle eccellenze territoriali, sarà composto da brioche bun con una deliziosa maionese al Parmigiano Reggiano Dop, rucola, cipolle fritte fresche, fiocchi di Parmigiano Reggiano Dop e una nuova patty di carne gourmet.

Nel 2020, Burger King prevede di far gustare agli italiani 1,5 milioni dei suoi nuovi panini Italian Kings che, insieme a The Parmigiano Reggiano Burger, vedrà debuttare anche **The 'Nduja Burger** con la 'Nduja di Spilinga. Per realizzare queste quantità, la catena prevede di acquistare più di 20 tonnellate di Parmigiano Reggiano Dop, ossia circa 500 forme intere del peso di 40 chilogrammi ciascuna.

La stagionatura scelta per guarnire The Parmigiano Reggiano Burger è il 12 mesi "Delicato", particolarmente apprezzato dai giovani. Un punto di partenza che potrà portare anche ad altre ricette in un piano di sviluppo che troverà pienamente soddisfatta la preferenza di tutte le generazioni ed i palati con il 24 mesi "Armonico", il 30 mesi "Aromatico", il 36 mesi "Intenso" fino alle lunghe stagionature.

"Siamo orgogliosi del fatto che Burger King abbia scelto Parmigiano Reggiano", afferma **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio. "Questo nuovo panino dimostra ancora una volta che la chiave del successo di Parmigiano Reggiano è proprio la sua versatilità: è utilizzato in cucina, non solo per la classica 'spolverata' sui primi piatti, ma anche per dare un tocco di carattere a verdure, pesce e da oggi anche ai celebri panini Burger King. The Parmigiano Reggiano Burger rappresenta la sintesi ideale tra l'eccellenza agroalimentare italiana e la tradizione gastronomica americana".

"Siamo entusiasti di presentare questa nuova proposta nel nostro menù, offrendo così ai clienti italiani una scelta sempre più ampia basata anche su prodotti di assoluta eccellenza, tipici della tradizione

culinaria del nostro paese come il Parmigiano Reggiano Dop e la ‘Nduja. Con queste nuove ricette ci proponiamo di fare da veicolo a queste eccellenze, raggiungendo 1,5 milioni di italiani quest’anno, soprattutto giovani ed in tutta Italia", dice **Alessandro Lazzaroni**, General Manager di Burger King Restaurants Italia. "Da sempre la maggior parte della nostra materia prima è acquistata in Italia e non è la prima volta che Burger King utilizza ingredienti tipici regionali italiani: lo abbiamo fatto in passato con successo e lo faremo anche in futuro attraverso ulteriori novità”.

Parmigiano Reggiano è fatto con tre ingredienti naturali – latte, sale e caglio –, senza additivi né conservanti. La produzione avviene esclusivamente nell’Area di Origine che comprende le province di Parma, Reggio Emilia, Modena e una parte delle province di Mantova e Bologna. Solo al termine del dodicesimo mese di stagionatura le forme vengono controllate una ad una e, in caso di esito positivo dell’esame al martelletto, marchiate a fuoco con l’ovale del Consorzio di Tutela. Solo in quel momento il formaggio diventa Parmigiano Reggiano Dop per poi continuare a stagionare fino a 24, 36, 48 mesi e oltre.