

Plant Based Nuggets Burger, la novità firmata Burger King

bk-plant-based-nuggets-burger-01151d59

Burger King rinnova la sua leadership come brand della ristorazione organizzata in Italia che scommette sulle proteine vegetali: da pochi giorni nei ristoranti Burger King in tutta Italia è possibile ordinare una nuova ricetta della linea plant based, il Plant Based Nuggets Burger.

Il nuovo burger si aggiunge al **Plant Based Whopper** e ai **Plant Based Nuggets** lanciati con successo lo scorso anno grazie ad una partnership con la olandese The Vegetarian Butcher, specializzata nella produzione di cibo a base di proteine vegetali che, con un'offerta a base prevalentemente di soia, può tranquillamente competere con la carne animale per gusto, consistenza e valore nutritivo.

LA CRESCITA DEL PLANT BASED

Secondo un'indagine condotta da Innova Marketing Insights i cibi [plant-based](#) saranno i protagonisti dei prossimi anni, raggiungendo una **crescita del 20% entro il 2024**. Un trend, questo, che segue l'appello lanciato già qualche anno fa dalla FAO, che ha sostenuto favorevolmente la crescita dei consumi plant based perché basati su scelte sostenibili.

Anche la **pandemia** sembrerebbe aver influito, a livello globale, sulla crescita dell'interesse verso questi nuovi prodotti, avendo messo in primo piano la discussione legata alla sostenibilità ambientale. Il **consumo di carne vegetale** si sarebbe **duplicato ogni mese** per tutto il corso del 2020 o quasi; 1 persona su 4 tra chi generalmente assume fonti proteiche diverse da quelle animali ha cominciato ad acquistare alternative provenienti dal mercato plant-based e oltre il 90% si dice convinto che continuerà a farlo in futuro.

Anche in termini economici, si tratta di **uno dei mercati più promettenti** secondo i trend globali. Nel 2020 valeva oltre 12,8 miliardi di dollari, ma secondo le previsioni potrà crescere fino a superare i 35,5 miliardi entro il 2027.

DOPO I FLEXITARIANI, ANCHE I REDUCITARIANI

Secondo i dati della 33° Indagine EURISPES sugli stili alimentari, l'85,2% delle persone continua ad abbracciare un regime alimentare tradizionale. La parte rimanente si divide tra diverse altre categorie, tra vengono citati vegetariani e vegani. Segnale di un trend a cui se ne dovrebbero aggiungere altri: quello del **flexitarianesimo**, ovvero di chi preferisce un approccio alimentare flessibile, puntando a limitare il consumo di proteine animali e accogliendo con favore opzioni a base vegetale, e quello dei **reducitariani**, (food trend del 2022 secondo Whole Food Market) che non puntano ad eliminare totalmente il consumo di carne ma a ridurlo.



LA SCELTA DI BURGER KING

Il Plant Based Nuggets Burger rappresenta una **nuova esplorazione** del gusto tipico [Burger King](#), esaltando il sapore degli oramai familiari plant based nuggets di pollo grazie all'accompagnamento con sapori più delicati come quello del soncino e della maionese con quello agrodolce e più deciso della salsa BBQ.

Burger King ha lavorato molto in questi anni per **cogliere le esigenze dei propri clienti e l'evoluzione delle loro abitudini alimentari**, innovando la produzione e garantendo al contempo l'eccellenza dell'offerta. *“Vogliamo continuare a garantire ai nostri clienti la più ampia possibilità di scelta del mercato, attraverso una vasta gamma di proteine sia animali che vegetali. Il tutto senza mai perdere il gusto tipico di Burger King, preservando quindi il sapore e la consistenza della carne”* – ha dichiarato **Alessandro Lazzaroni**, General Manager di Burger King Restaurants Italia.