

Old Wild West insaporisce il pollo con le salse di Heinz

oldwildwestsonora-chicken-37b1c449

[Old Wild West](#) catena di ristoranti steak house famosa per le sue ambientazioni in stile [CurryMangoSauce](#) western, i gustosi hamburger, le specialità Tex-Mex e i piatti di carne argentina e irlandese alla griglia, propone oggi due nuovi modi di gustare Sonora Chicken, lo stuzzicante piatto con petto di pollo alla griglia marinato con lime, tequila, spezie messicane e servito con patatine dorate. Si chiamano Tomato Salsa e Curry Mango e sono le nuove salse, eccezionalmente usate in occasione di questa collaborazione tra Old Wild West e Heinz, azienda tra le maggiori produttrici di salse a livello mondiale.

Due sapori intensi e caratteristici, testati e selezionati personalmente dagli chef di Old Wild West per soddisfare anche i palati più raffinati: Tomato Salsa ha il gusto intenso e leggermente piccante al sentore di peperoncino tipico della cucina messicana, mentre Curry Mango è dedicata a chi preferisce un sapore più delicato e agrodolce. Due nuove proposte, adatte a chi predilige la leggerezza del pollo grigliato, ma non vuole rinunciare a un gusto deciso.

[SalsaSauce](#) Proposti in abbinata al piatto Sonora Chicken, i due nuovi condimenti, che si aggiungono ai tradizionali Heinz Tomato Ketchup e Maionese Heinz, si possono trovare negli oltre 100 ristoranti della catena Old Wild West d'Italia e sono distribuiti nelle pratiche Dip pot, monoporzioni da 25 grammi appositamente studiate per offrire al consumatore la giusta quantità di prodotto, senza sprechi.

Un'iniziativa con la quale Cigierre, Compagnia Generale Ristorazione SpA - proprietaria del format Old Wil West e punto di riferimento nello sviluppo di ristoranti multietnici diretti o in franchising - conferma il proprio spirito innovativo che la induce a migliorare sempre la qualità e la varietà della propria offerta, studiando e interpretando i segnali e le diverse necessità del mercato, allo scopo fornire al consumatore un corretto mix di prodotto, servizio ed emozioni, e di mantenere sempre costanti, ai massimi livelli, i propri standard di qualità.

