



## CON GLI ITALIAN KINGS CONTINUA LA SCOPERTA DEI

### SAPORI ITALIANI DI BURGER KING®

*La catena di ristorazione prevede di far gustare quest'anno agli italiani almeno 1,5 milioni dei suoi due nuovi panini al Parmigiano Reggiano DOP e 'Nduja di Spilinga*

Milano, 13 aprile 2021 - Burger King® arricchisce l'offerta di eccellenze italiane nei suoi ristoranti italiani e invita gli appassionati del food a scoprire i nuovissimi **Italian Kings**: il **The Parmigiano Reggiano Burger** e il **The 'Nduja Burger**.

Attraverso il lancio di queste due nuovissime ricette, Burger King® intende rinnovare il proprio **sodalizio tra la tradizione di burger americana e l'eccellenza gastronomica italiana**, che consente ai suoi usuali clienti, e soprattutto a potenziali nuovi consumatori amanti delle nuove esperienze gastronomiche, di gustare nei panini classici a base di carne alla griglia associati a ingredienti tipici della tradizione alimentare italiana.

Il **The Parmigiano Reggiano Burger** contiene, nella nuova brioche bun, una deliziosa maionese gourmet, rucola, cipolle fritte fresche, fiocchi di Parmigiano Reggiano DOP e una nuova patty di carne gourmet.



*“Siamo orgogliosi del fatto che Burger King® abbia scelto Parmigiano Reggiano – afferma **Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano**- 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”.*



Nel **The 'Nduja Burger** troviamo brioche bun, una gustosissima salsa 'nduja di Spilinga, maionese, cipolle fritte fresche, 3 fette di bacon, 2 di scamorza, fiocchi di Parmigiano Reggiano DOP e la nuova patty di carne gourmet.

**Franco Barbalace, Assessore del Comune di Spilinga, delegato al Marketing Territoriale e fautore dell'iniziativa**, ha commentato: *“Siamo molto felici di poter collaborare con Burger King® e di entrare a far parte con la nostra 'Nduja nel parterre di prodotti made in Italy sui quali l'azienda sta investendo. La 'Nduja è un prodotto dal sapore forte e caratterizzante, un insaccato tipico spilingese di consistenza morbida e dal gusto piccante, ma adatto a tutti i palati! Grazie al lavoro dei produttori, che supportati dal Comune si stanno impegnando anche per il riconoscimento del marchio IGP, la materia prima sta vivendo da anni un percorso di crescita che l'ha portato ad essere riconosciuta e apprezzata anche all'estero, senza perdere però il legame con Spilinga, l'unico vero territorio di origine”.*

**Hill+Knowlton Strategies – Ufficio stampa Burger King Restaurants Italia**

Giulia Reale – [giulia.reale@hkstrategies.com](mailto:giulia.reale@hkstrategies.com) +393666432601

Gabriele Billè – [gabriele.bille@hkstrategies.com](mailto:gabriele.bille@hkstrategies.com) +393427570695



Burger King® prevede di far gustare agli italiani almeno **1,5 milioni dei suoi nuovi panini**, nel corso di quest'anno. La catena di ristorazione, per soddisfare i propri clienti e realizzare queste quantità di panini, prevede un utilizzo massiccio delle materie prime: **quasi 10 tonnellate di 'Nduja di Spilinga, più di 20 tonnellate di Parmigiano Reggiano DOP.**

*“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 di Spilinga. Con queste nuove ricette ci proponiamo di fare da veicolo a queste eccellenze, raggiungendo almeno 1,5 milioni di italiani quest'anno, soprattutto giovani ed in tutta Italia - ha dichiarato **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”.*

Burger King® prevede l'**acquisto in Italia** delle seguenti quantità<sup>1</sup> di materie prime per realizzare i nuovi Italian Kings:

Materia prima	KG
Carne	213.840
Petali di Parmigiano Reggiano DOP	21.035
Latte scamorza	15.540
Salsa Gourmet	1.597
'Nduja di Spilinga	2.994
Ruola	8.554
Valeriana	8.554
Cipolle	71.280
Pane	130.000

#### A proposito di BURGER KING®

Fondata nel 1954, BURGER KING® è una delle catene di ristorazione più importanti al mondo. HOME OF THE WHOPPER® e BURGER KING® operano in oltre 17.700 sedi e servono più di 11 milioni di persone ogni giorno in oltre 100 paesi. Quasi il 100 per cento dei ristoranti BURGER KING® è di proprietà ed è gestito da affiliati indipendenti, molti dei quali ormai da decenni. BURGER KING® è di proprietà di Restaurant Brands International Inc. (TSX, NYSE: QSR), una delle più grandi aziende del mondo della ristorazione con oltre 30 miliardi di dollari nel sistema di vendita e oltre 25.000 ristoranti in 100 paesi. In Italia, dove il brand viene controllato dalla società BKSEE (BURGER KING® South Europe East), BURGER KING® è presente sin dal 1999, anno in cui ha aperto il primo punto vendita a Milano. Oggi sul territorio sono presenti oltre 200 ristoranti.

<sup>1</sup> Quantità stimate entro il 2021