La Molisana
Trighetto, lo spaghetto triangolare è studiato per garantire tenacità alla masticazione e resistenza in cottura. Ha la caratteristica di rimanere sempre leggermente al dente creando una sensazione molto rustica e piacevole al palato.

> ***Il nettare degli dei. E il settimo giorno, Dio creò il Cheeseburger.***
>
> ***ALDO, GIOVANNI E GIACOMO***

Trentingrana
Il cofanetto propone tre spicchi da 250 g di Trentingrana con stagionature di 14, 20 e 30 mesi: un viaggio nel gusto che celebra il tempo, la cura e il lavoro dei caseifici trentini. Ogni assaggio racconta una storia diversa, come le emozioni che il Natale porta con sé.

CONSIGLIO ECO *I burger vegetari hanno un impatto ambientale significativamente più basso, richiedendo meno acqua e suolo.*

www.alezionedisostenibilita.it

HAMBURGER
DOVE COME QUANDO

L'hamburger è ormai parte integrante della cultura gastronomica italiana, un vero e proprio simbolo di piacere in ogni morso, capace di unire tradizione e innovazione. La sua versatilità lo rende protagonista in tante varianti, dalle più classiche alle più creative, trasformando ogni morso in un'esplosione di gusto e soddisfazione. Ecco 3 modi contemporanei e originali per gustarlo e scoprire nuove combinazioni di sapori.

Veg at home

Lo Stracchino Nonno Nanni diventa il protagonista di questa golosa ricetta. Abbinato alle chips di cavolo nero, crea un contrasto perfetto tra morbidezza e croccantezza.

Ingredienti per 4 burger
4 panini morbidi per burger
4 burger veg di carote
1 stracchino classico Nonno Nanni da 250 g
12 pomodorini ciliegia semisecchi in olio
4 foglie di cavolo nero
Olio di oliva
Sale

Preparazione
Spezzettare le foglie di cavolo nero e condirle con olio e sale. Allargarle su una teglia da forno e far asciugare in forno a 150° per 20-25' o finché risulteranno croccanti.
Tagliare il panino a metà, tostare la parte interna su una griglia calda o su una padella antiaderente.
Cuocere il burger di carote in padella con un filo di olio per 2-3 minuti per parte.
Spalmare la base del panino con lo stracchino, disporre il burger di carote, i pomodorini secchi e le chips di cavolo nero.
Chiudere con l'altra metà del panino.

Italian smash burger

Dopo il debutto sotto la Mole, Smashers arriva anche a Milano: dal 29 novembre apre in Corso Buenos Aires 2 con il suo smash burger essenziale e diretto, pensato per conquistare i milanesi di ogni età.
Il progetto nasce da quattro giovani imprenditori – Marco Radovic, Davide Axerio, Carmelo Cito e Andrea Vendola – con il supporto delle famiglie Boffa e Oglino, che hanno creduto da subito nella forza di un comfort food americano fatto come si deve.
La firma di Smashers è la carne schiacciata sulla piastra rovente: croccante fuori, succosa dentro, in

perfetto stile USA. A questa si aggiunge la cura italiana per la materia prima: bovino selezionato, con predilezione per la razza maremmana, e un bun di patate artigianale con ricetta esclusiva. Il menu resta minimal: quattro burger, quattro salse, e una novità per Milano – il gelato soft come dolce.
Il nuovo spazio, progettato da Boffa Petrone & Partners, unisce richiami industriali, neon e dettagli pop in un'estetica "retrofuturista" che completa l'esperienza.
Smashers arriva a Milano con una promessa semplice: tornare al burger puro, fatto bene. E lasciar parlare il gusto.

Chicken Krispper

Burger King presenta il nuovo Chicken KRISPPER®, il panino che unisce la croccantezza del pollo fritto al cuore succoso e speziato del pollo arrosto. Ogni morso è un'esperienza intensa e immediata, pensata per sorprendere e regalare piacere ad ogni assaggio. Realizzato con 100% filetto di pollo, selezionato con cura e insaporito con erbe e spezie, il KRISPPER® viene fritto alla perfezione per garantire croccantezza uniforme e gusto autentico.
A completare il panino, la salsa al rosmarino, che esalta le note aromatiche della carne e bilancia perfettamente il contrasto tra morbido e croccante.

La ricetta è priva di conservanti, coloranti e aromi artificiali, per un sapore genuino e riconoscibile.
La campagna "Fuori fa CRUNCH, dentro fa MHHH" celebra con ironia questo contrasto, attraverso key visual e contenuti social dedicati al momento del morso.
Con il Chicken KRISPPER®, Burger King® trasforma il pranzo della domenica in un'esperienza di gusto e convivialità contemporanea. Disponibile in tutti i ristoranti italiani, anche in versione King Menù, conferma croccantezza perfetta, innovazione nel gusto e la capacità di sorprendere ad ogni morso.