

RESTAURATION

Burger King® lance le Premium Angus Beef Burger

VOILÀ de quoi ravir les gourmets et les gourmands. Burger King®, chaîne de restauration rapide de renommée mondiale, a introduit son nouveau Angus Beef Burger, vendredi. En proposant ce nouveau produit premium, Burger King® se positionne comme le choix incontournable pour les amateurs de viande de qualité. Ces derniers pourront ainsi découvrir deux saveurs audacieuses. À savoir l'Angus Classique et l'Angus Steakhouse.

L'Angus Classique est un burger composé à 100 % de pur bœuf Angus, grillé à la flamme, accompagné de laitue, de tomates, d'oignons, de mayonnaise, de ketchup et de cornichons, le tout servi dans un pain aux graines de sésame grillées. L'Angus Steakhouse se décline lui comme un burger composé à 100 % de pur bœuf Angus, garni de laitue,



d'oignons caramélisés, de sauce BBQ fumée, de mayonnaise et de fromage. Burger King® utilise les meilleures coupes pour garantir une belle expérience gustative. Grâce à la marbrure, la viande Angus reste juteuse et tendre tout au long du processus de cuisson.

Pour Béatrice Bellepeau, responsable des relations publiques du groupe Hyvec, représentant de la franchise, Burger King® à Maurice, connu pour ses burgers à base de viande grillée à la flamme et son engagement envers la qualité et l'innovation culinaire,

«le groupe vise cette fois à offrir une expérience culinaire premium à sa clientèle avec ce nouveau burger gourmet au goût exceptionnel».

Présent à Maurice depuis trois ans avec six restaurants, Burger King® ne cesse d'innover pour satisfaire une clientèle toujours plus exigeante. Après Bagatelle, Port-Louis, l'aéroport SSR et Grand-Baie La Croisette, Burger King® a ouvert ses portes dans les *food courts* de Tribeca Mall et de La City Trianon en décembre dernier, proposant son fameux Whopper® à base de 100 % viande grillée et des alternatives plus saines tels que des salades croquantes et le King Paneer, à base de légumes et de paneer, un fromage indien. Cette année, l'Angus Burger fait son entrée et la marque prévoit également l'ouverture d'autres restaurants dont le prochain au Tribeca Mall avec un service *drive-thru*.