

Burger King® lance le Premium Angus Beef Burger à Maurice

Burger King®, référence mondiale en restauration rapide, a marqué un tournant significatif avec le lancement de son Premium Angus Beef Burger à Maurice le 12 juillet dernier. Cette nouveauté établit un nouveau standard de qualité dans l'industrie, affirmant *Burger King®* comme le choix privilégié des amateurs de viande de qualité. Proposant deux variantes distinctes, l'Angus Classique et l'Angus Steakhouse, ces burgers se distinguent par leur viande Angus 100 % pur, grillée à la flamme pour une perfection juteuse. L'Angus Classique est accompagné de laitue croquante, de tomates fraîches, d'oignons, de mayonnaise crémeuse, de ketchup et de cornichons, le tout servi dans un pain aux graines de sésame grillé. Alors que l'Angus Steakhouse est garni de laitue croquante, d'oignons caramélisés, de sauce BBQ fumée, de mayonnaise crémeuse et de fromage fondant.

Burger King® utilise les meilleures coupes de viande Angus. Grâce à une marbrure exceptionnelle, la viande Angus reste

juteuse et tendre tout au long du processus de cuisson, offrant une saveur et une texture inégalées. Avec déjà six restaurants à Maurice, incluant des emplacements stratégiques comme Bagatelle, Port-Louis, et Grand-Baie La Croisette, *Burger King®* continue d'innover pour satisfaire une clientèle exigeante. L'introduction du Angus Beef Burger s'inscrit dans cette stratégie, avec des projets d'expansion future incluant un nouveau restaurant au Tribeca Mall avec service drive-through.

Pour Béatrice Bellepeau, responsable des relations publiques chez Hyvec, le représentant local de la franchise, ce burger gourmet incarne l'engagement de *Burger King®* envers la qualité et l'innovation culinaire. En offrant une expérience premium, *Burger King®* répond aux attentes croissantes de sa clientèle à Maurice, tout en renforçant sa réputation de leader dans le secteur de la restauration rapide.

