



BURGER KING® PRESENTA REBEL WHOPPER® : 100% WHOPPER®, 0% CARNE

Milano 12 Novembre 2019 - Burger King® ha finalmente annunciato la novità che in tanti aspettavano da tempo: il Rebel Whopper® è arrivato in Italia.

Presentato contemporaneamente in più di 25 paesi europei, il nuovo panino sarà servito in oltre 2500 ristoranti. Si tratta del più importante e massiccio lancio di prodotto mai fatto nella storia di Burger King® che, con questa iniziativa, diventa il più grande gruppo di ristorazione in Europa a distribuire un burger di origine vegetale.

Il successo riscontrato dal lancio in USA e Svezia aveva creato grande attesa e fermento tra i fan di Burger King® di tutta Europa, che hanno chiesto a gran voce la possibilità di assaporare tutto il gusto dell'iconico Whopper®, ma in una versione vegetale e sempre accessibile.

L'ultimo nato in casa Burger King® che si unisce al già ricchissimo menù, consiste in un succoso burger di origine vegetale cotto alla griglia, accompagnato da pomodori e lattuga fresca, maionese, ketchup, cetriolini croccanti e cipolle racchiusi in un morbido pane al sesamo. Il burger del Rebel Whopper®, che viene sempre preparato sulle famose griglie della catena, porta con sé tutta la bontà e il gusto unico che da sempre contraddistinguono Burger King®.

Il Rebel Whopper® nasce dalla partnership tra Burger King® e l'importante azienda olandese The Vegetarian Butcher e ha richiesto molto tempo e vari test per completarne lo sviluppo. I due brand hanno unito le forze e il proprio know-how per creare un prodotto dal gusto unico, che potrebbe completamente rivoluzionare il mondo della ristorazione veloce.

David Shear, Presidente di Burger King® EMEA ha commentato: "Siamo certi che il Rebel Whopper® sia il panino che tutti stavano aspettando, l'unico in grado di combinare un burger di origine vegetale al gusto iconico del classico Whopper®. Non voglio però esprimere opinioni personali, preferisco che sia il Rebel

Whopper® a parlare per noi e vedere se i nostri clienti riusciranno a sentire la differenza”.

Jaap Korteweg, fondatore di The Vegetarian Butcher e allevatore di nona generazione, ha dichiarato: “Quando ho iniziato The Vegetarian Butcher nove anni fa, il mio obiettivo era quello di diventare il più grande macellaio del mondo. Creare prodotti per gli amanti della carne, con l’ambizione di offrire lo stesso gusto e far vivere la stessa esperienza, ma a base vegetale. Lavorare con Burger King® su Rebel Whopper® è stato fantastico e non vediamo l’ora che tutti i clienti di Burger King® possano assaggiarlo”.

Il nuovo Rebel Whopper® si aggiunge quindi alle proposte vegetali offerte da Burger King® affiancando i prodotti iconici come il classico Whopper®, ponendosi come valida e accessibile alternativa a chi non vuole rinunciare al gusto della griglia ma desidera provare qualcosa di nuovo e insolito.

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.

THE VEGETARIAN BUTCHER

Jaap Korteweg, rappresenta la nona generazione di una famiglia di allevatori, un vero amante della carne che un giorno, dopo lo scoppio dell’influenza suina, decide di diventare vegetariano. Per soddisfare il suo bisogno di "carne" di qualità vegetale decide di fondare The Vegetarian Butcher. Con una vasta gamma di prodotti pensati per i nostalgici della carne che non vogliono rinunciare al gusto, The Vegetarian Butcher punta a diventare il più grande macellaio del mondo.

The Vegetarian Butcher produce proteine di origine vegetale, in grado di competere con la carne animale in termini di gusto, consistenza e valore nutrizionali. Un successo riconosciuto anche da esperti del settore tra cui una giuria di macellai, giornalisti culinari e stelle Michelin. I prodotti Vegetarian Butcher vengono venduti in oltre 4.000 punti vendita in 17 paesi.

Per maggiori informazioni www.TheVegetarianButcher.com

Ufficio Stampa Burger King® Restaurants Italia:

MGV Communication

Marta Canali - Tel. 3382868662 - marta.canali@mgvcommunication.it

Maria Grazia Vernuccio - Tel. 3351282864 - mariagrazia.vernuccio@mgvcommunication.it

via Malachia Marchesi de’ Taddei 14 – 20146 Milano