

Nuovo da McDonald's Svizzera: Sminuzzato alla zurighese e salsiccia con rösti

Crissier, 28 settembre 2011 – È possibile mettere in un panino famose ricette svizzere, come ad esempio lo sminuzzato alla zurighese, la salsiccia o la raclette? McDonald's Svizzera, dal 5 ottobre fino al 15 novembre, con le "Settimane Svizzere" mostra una volta ancora che grazie a innovazione, creatività e ingredienti di alta qualità, è possibile reinterpretare amate ricette della tradizione dando vita a un impareggiabile piacere culinario. Oltre al noto McRaclette, due creazioni, sviluppate in Svizzera e solo per la Svizzera, ampliano l'offerta: il McZurigo e il McChiocciola.

"Ci lasciamo ispirare da ciò che le svizzere e gli svizzeri preferiscono mangiare. Con il McZurigo e il McChiocciola sorprendiamo gli ospiti con una nuova e unica esperienza del gusto, basata su tradizionali ricette svizzere", spiega Thomas Truttmann, Marketing & Communications Director McDonald's Svizzera. Entrambi i panini sono stati creati dal McDonald's Team di Crissier e sviluppati in collaborazione con i fornitori svizzeri Bell, Frigemo e Fortisa.

La novità 1: McZurigo

Con il McZurigo, McDonald's Svizzera offre per la prima volta un panino con il 100 per cento di carne di vitello. La tenera polpetta macinata di pura carne di vitello svizzera viene combinata con un rösti croccante, cipolle caramellate, fresca insalata Eisberg, champignon, un panino di grano IP-Suisse e una saporita salsa ai funghi, che dà al McZurigo il suo sapore caratteristico.

La novità 2: McChiocciola

A ispirare il McChiocciola un'altra specialità svizzera. La salsiccia arrotolata al 100 per cento di carne di maiale svizzera viene servita con rösti, cipolle alla griglia, pancetta

croccante e una saporita salsa alla senape. A tal proposito, appositamente per il McChiocciola, è stato scelto un pane integrale con farina di segale.

Il classico: McRaclette

30 Ad accompagnare le due innovazioni, l'ormai noto panino svizzero, il cui successo è celebrato anche all'estero: il McRaclette. Con tenera carne di manzo svizzera, tre fette di formaggio per raclette Kaltbach di Emmi e gli irrinunciabili cetrioli e cipolle, da tempo incontra il gusto svizzero. Una salsa al pepe e un pane ciabatta esaltano il gusto della raclette.

I panini delle "Settimane Svizzere" in offerta alternata

35 Tra il 5 ottobre e il 15 novembre 2011, ogni panino sarà disponibile due volte alla settimana. Il McZurigo e il McRaclette singoli costano franchi 7.90, nel Menu Small 12.50 e nel Menu Medium franchi 13.70. Il McChiocciola singolo costa franchi 7.10, nel Menu Small 11.90 e nel Menu Medium franchi 13.10.

40 In occasione delle "Settimane Svizzere", gli oltre 150 ristoranti offriranno inoltre tre creazioni di dessert stagionali: il McFlurry Toblerone, il McFlurry Ovomaltine e il Sundae Cailler.

Per ulteriori informazioni:

45 McDonald's Svizzera, Rue de Morges 23, 1023 Crissier
Aglae Strachwitz, Tel. 021 631 12 40, Fax 021 631 12 49, e-mail aglae.strachwitz@ch.mcd.com
www.mcdonalds.ch