

Dal 4 gennaio tre panini gourmet per la nota catena di fast food che strizza sempre di più l'occhio alle eccellenze enogastronomiche Made in Italy



Il Viaggiatore Magazine –
Acetaia di Aceto balsamico
Tradizionale di Modena

Aceto Balsamico di Modena IGP e Joe Bastianich, insieme per McDonald: tra il Consorzio del prezioso condimento e il colosso della ristorazione fast, nasce una partnership per offrire al consumatore tutta la qualità dell'eccellenza agroalimentare Made in Italy, coniugata con il principio del "fast food" sapientemente coniugato in tre nuovi panini "Premium" dall'imprenditore italo-americano nel campo della ristorazione Joe Bastianich, che li ha pensati e realizzati appositamente per la nuova linea My Selection di McDonald e la cui prima uscita è fissata per dopodomani, 4 gennaio 2018.



Il Viaggiatore Magazine –
"My Selection" di Joe
Bastianich

I panini – due a base hamburger di carne 100% bovina e uno con 100% petto di pollo – saranno serviti negli oltre 560 locali italiani della catena di fast food e nella fattispecie, quello che prevede come ingrediente il Balsamico sarà il My Selection BBQ, con il prezioso condimento in abbinamento ad hamburger di carne bovina rigorosamente di provenienza italiana, Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP, formaggio Gouda stagionato, salsa coleslaw, bacon croccante e insalata.

In questa nuova partnership, all'Aceto Balsamico di Modena IGP e alla Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP, si aggiunge anche un terzo prodotto ad Indicazione Geografica che entra a

far parte della lista ingredienti dei panini MySelection,
ovvero il Provolone Valpadana DOP.

Per informazioni: www.consorziobalsamico.it