

GRAMBURGER ALL'HOST MILANO 2019, IL FAST FOOD ABRUZZESE IN VETRINA ALLA FIERA DELLA RISTORAZIONE



LANCIANO - Gramburger sarà presente all'Host Milano 2019, la fiera leader mondiale dedicata al mondo della ristorazione e dell'accoglienza. Un importante traguardo per il fast food all'italiana che ha inaugurato il suo primo punto franchising a Lanciano (L'Aquila) a dicembre scorso.

La qualità della gastronomia italiana, che è la mission di Gramburger, sarà in esposizione a Milano dal 18 al 22 ottobre prossimo alla 41esima edizione della vetrina internazionale che è attualmente il punto di riferimento più prestigioso per gli operatori professionali del settore.

Il nuovo concept di fast food, nato grazie all'intuizione dell'abruzzese **Rocco Finardi**, parteciperà alla kermesse insieme all'azienda Jeco che cura la parte tecnologica del progetto con l'utilizzo di esclusivi intuitivi touch screen che danno sicuramente un valore aggiunto ai punti franchising.

Una grande soddisfazione per tutto lo staff di Gramburger e in primis per l'ideatore del progetto Finardi che spiega: "C'è grande attenzione verso Gramburger; in questi primi mesi di attività abbiamo avuto a Lanciano ospiti provenienti da tutto l'Abruzzo. Questo significa che aver puntato sulla qualità delle carni che sono tutte certificate, sulle peculiarità dei territori italiani e sull'originalità del design ci ha sicuramente premiato".

E nell'attesa dell'evento di ottobre, quando il brand dell'italianità doc incontrerà i più grandi esponenti della ristorazione a livello mondiale, Gramburger si prepara alla stagione estiva con un menu arricchito da nuovi panini, nati sempre da uno studio attento e qualificato delle materie prime.

Nasce così "la Caprese" una proposta estiva fatta con hamburger di manzo, fior di latte e pomodoro, e il "Gramburger", un panino doppio con doppia carne di manzo e tutti gli ingredienti più ricchi per sfamare i palati più golosi. Altre novità in casa Gramburger sono i prodotti gastronomici tipici dell'Emilia Romagna e della Calabria che vanno ad accostarsi ai sapori delle regioni già rappresentate (Abruzzo, Puglia, Toscana, Marche, Campania, Piemonte, Sicilia) nel menu del fast food dell'eccellenza gastronomica italiana.