11.07.2018 r.

Informacja prasowa

**Wege rodzina Bobby Burger: aż 4 burgery z warzywnym kotletem**

**Bobby Burger to pierwsza i zarazem największa polska sieć burgerowni, której lokale znajdują się w dużych miastach. W jej ofercie poza flagowymi burgerami 100 proc. wołowina znajdziemy także opcje wegetariańskie. Jak zapewnia przedstawiciel marki – jest to odpowiedź na zmieniające się preferencje gastronomiczne Polaków.**

– *Przeprowadzone na zlecenie Bobby Burger badanie dotyczące zwyczajów i preferencji związanych z wyborem lokalu gastronomicznego pokazało nam, że głównym powodem, dla którego mieszkańcy dużych miast jedzą poza domem są spotkania towarzyskie – tak przyznaje ¾ badanych. Planując wyjście na miasto wybierają konkretny lokal, w konkretnej lokalizacji, z fajną atmosferą, w którym każdy znajdzie coś dla siebie i przy okazji rozmowy smacznie zje. Problem pojawia się, gdy jedna z osób w towarzystwie nie je mięsa, a sałatka nie jest tym, co zaspokoi głód na cały wieczór* – mówi Dorota Żurkowska, R&D Manager w Bobby Burger. – *Naszą opcję Wege Burgers kierujemy do osób, które mięsa nie jedzą lub danego dnia po prostu nie mają na nie ochoty. Znalazły się w niej aż 4 różne burgery z warzywnym kotletem -* mówi Dorota Żurkowska.

**Wege rodzina – Veggie, Janush, Grażyna i Brajan**

Burger Veggie to warzywny senior marki Bobby Burger. Jest w ofercie od samego początku i stale cieszy się zainteresowaniem klientów. Kotlet z zielonej soczewicy, doprawiony suszonymi pomidorami i przyprawami w towarzystwie sałaty, czerwonej cebuli, pomidora, ogórków konserwowych, oraz sosu Classic i lekkiego, jogurtowego sosu Herbal-G, oprawiony w świeżo wypieczoną bułkę pełne ziarno, tworzy kompozycję smaków, po które wraca się często i chętnie.

Kolejnym burgerem, który dołączył do wege rodziny jest Janush, którego wyróżnia wąs i dobrze przyprawiony kotlet na bazie pieczonych buraków z kaszą jaglaną. We wnętrzu bułki brioche znalazł się majonez buraczany, pestki dyni, świeża czerwona papryka, czerwona cebula, pomidor, sałata i absolutny hit, wspomniany wcześniej sos jogurtowy Herbal-G.

Płeć piękną w wege rodzinie Bobby Burger z dumą reprezentuje Grażyna. Bułkę brioche wypełnia niepowtarzalny kotlet z kaszy jaglanej z dynią hokkaido i dodatkiem sera gouda oraz przypraw. Elegantkę Grażynę upiększa majonez cytrynowy, cytrusowy sos sojowy z miodem, szczypiorek, grillowana marchewka, czerwona cebula i chrupiąca sałata.

Najmłodszy wegetariański burger to Brajan - sportowa, zadziorna dusza w czapce z daszkiem, zamknięta w bułce typu brioche. Brajan skrywa w sobie kotlet z pieczonych batatów i białej fasoli, doprawiony przyprawami, ostrym sosem Sriracha i sosem sojowym. Jego bogate wnętrze wypełnione jest ciągnącym serem american, ogórkami konserwowymi, ostrymi papryczkami jalapeno, czerwoną cebulą, mixem sałat, sosem Mango Mayo oraz sosem Herbal-G.

*Bobby Burger to pierwsza i zarazem największa polska sieć burgerowni. To marka tworzona dla aktywnych i dynamicznych osób, lubiących wielkomiejski gwar. Jej początki sięgają 2012 roku, kiedy to dwóch znajomych wyruszyło food truckiem na ulice Warszawy. Zaledwie rok później pojawił się pierwszy lokal w samym centrum stolicy, przy ul. Żurawiej. W ciągu kolejnych sześciu lat Bobby Burger na stałe wpisał się w gastronomiczne serca 14 polskich miast, w których funkcjonują 34 lokale marki i jeden punkt sezonowy. Bobby Burger planuje w dalszym ciągu mocno akcentować swoją obecność w kulturze miejskiej, a nowa oferta franczyzowa marki stanowi zapowiedź jej intensywnej ekspansji na polskim rynku. Od początku istnienia, marce przyświeca hasło: REAL FOOD, REAL PEOPLE – prawdziwe jedzenie dla prawdziwych ludzi. Jedną z autorskich inicjatyw marki jest Bobby Team, wspierający pasję, energię i dynamizm młodych ludzi. Więcej informacji na stronie:* [*www.bobbyburger.pl*](http://www.bobbyburger.pl) *.*

Kontakt dla mediów:

Ewelina Puławska

Tel.: + 48 796 996 251

E-mail: ewelina.pulawska@goodonepr.pl