vinetur

The Fitzgerald Burger presenta nueva puesta en escena y nuevos productos

La cadena valenciana continúa mejorando para llevar su negocio al siguiente nivel, con innovaciones en algunos de sus platos y estrenando nueva presentación de todas sus hamburguesas.

miércoles 21 de agosto de 2024

ESCRITO POR ROCÍO MORALES



Si algo caracteriza a The Fitzgerald son las novedades continuas y su filosofía de mejora constante. Es por ello que la marca de hamburguesas no deja de sorprendernos antes de celebrar sus 11 años de éxitos. Su mentalidad disruptiva, que ha estado presente desde su nacimiento en 2013, y a lo largo su historia, les ha llevado a mejorar

la presentación de los productos, así como las recetas de los mismos. Este verano la empresa valenciana estrena una nueva puesta en escena basada en crecer, progresar y evolucionar.

Dicha puesta en escena implica una serie de cambios para la experiencia del cliente que se percibirán nada más llegues al restaurante. The Fiztegrald estrena una nueva presentación de todas las burguers, que a partir de ahora, llegarán en una bandeja ovalada de acero con estilo vintage. A su vez, la cadena de hamburguesas ofrecerá la posibilidad de añadir patatas a tu burger. Sumado a esto, se añaden nuevas salsas de receta propia, entre las que destacan la trufada, emily, barbacoa, queso y ranchera. Así los clientes tienen múltiples opciones con las que completar sus sides, que se complementan con las clásicas de siempre.

Esta mejora de sus productos también pasa por reinventar algunos de sus complementos, tanto las patatas como los nachos. En primer lugar, se añadirán a la carta las nuevas All-in Fries al horno josper, su versión de las patatas con queso y que incluyen salsa ranchera, y bacon crispy con pulled pork. Pero esto no es todo, ya que después se ahuman en el horno Josper para aportar el sabor característico americano de la casa, su inconfundible toque a la parrilla. En cuanto a los nachos, también se presentan en forma de nueva receta, con un toque en el josper que intensificará su sabor y acompañados con todo: guacamole, crema agria, quesos, pulled pork y jalapeños. Sin embargo, la mayor novedad viene de la mano del pan de brioche, que cambia su tamaño y textura para obtener un mayor sabor y una textura más suave y esponjosa.



Estas novedades están ya disponibles en los 26 locales The Fitzgerald distribuidos por Madrid, la Comunidad Valenciana, Zaragoza, Murcia y Albacete.