

Hamburdehesa présente le nouveau High Protein Burger: un lancement unique dans sa catégorie

Hamburdehesa vise à marquer le pas dans la catégorie gourmet avec le lancement de son nouveau Burger Alta en Proteínas, une proposition qui redéfinit ce qu'un burger peut être aujourd'hui. Un produit unique dans son segment, capable de combiner 27 grammes de protéines réelles par unité avec une robustesse, une texture et un goût qui se sélectionnent en sélectionnant soigneusement les meilleures cortes de vide. Une innovation qui donne l'impulsion à la marque sur un nouveau territoire où la gastronomie, le rendu et l'expérience sont découverts dans un même bocado.

Ce lancement ne se déroule pas en solo. Llega avalado por el Comité Olímpico Español, dentro de su programa Medalla al Sabor, une reconnaissance réservée aux aliments qui sont destinés à leur qualité sensorielle et à leur contribution fonctionnelle. Un pays qui élève le produit et se trouve dans un espace où certaines marques peuvent rivaliser : l'excellence est respectée par une institution qui dirige le rendu et la santé.

Le nouveau burger est présenté dans un format bipack de 2x130g, envasé sous vide pour conserver toute votre fraîcheur. C'est un produit pensé pour qui vous cherchez plus : plus de nutrition, plus de saveur, plus d'énergie pour le jour. Des sportifs et des consommateurs actifs ont des amoureux de la cuisine gastronomique qui souhaitent choisir le meilleur sans renoncer à rien.

Avec cette nouveauté, Hamburdehesa a consolidé son leadership dans la catégorie des hamburgers premium. La marque, spécialisée dans l'élaboration de hamburgers sous vide de qualité maximale, a construit pendant des années une position basée sur l'innovation, la rentabilité et la domination absolue du produit. Smash, des styles variés, des éditions spéciales, des styles du monde et maintenant des fonctionnalités avancées : Hamburdehesa continue de démontrer que, lorsqu'une marque se consacre uniquement à faire des hamburgers, c'est le meilleur qui soit.

Cette histoire se projette aujourd'hui dans une marque reconnue pour contrôler absolument tout le processus: sélection directe de ganaderos, laboratoire propre, emballage unique, traçabilité totale et une capacité technique qui le ha permis estar sur miles de points de vente en Espagne et sur les marchés internationaux comme l'Allemagne, la Suisse, le Portugal, Chypre, Malte, Danemark, Norvège et Suède.