



Premium Burgers

Warszawa, 14 stycznia 2021 r.

Wreszcie dobre wiadomości – do oferty MAX Premium Burgers wraca Smokey Chipotle!

Burgery Smokey Chipotle po raz pierwszy pojawiły się w ofercie szwedzkiej sieci rok temu. Ich dymny aromat pokochało wielu gości. Teraz wracają w towarzystwie frytek ze słodkich ziemniaków.

Smokey Chipotle to burgery rozmiaru Grand Deluxe, największego w menu sieci. Jak zawsze w przypadku MAX występują one w wariantach mięsnych: z wołowiną albo kurczakiem oraz wegetariańskich: z serem halloumi i Delifresh Plant Beef, czyli autorskim pomysłem MAXa na białko roślinne.

Charakterystyczny smak barbecue nowych burgerów jest zasługą przede wszystkim sosu Chipotle (chipotle to wywodzące się z kuchni meksykańskiej wędzone papryczki jalapeño). Ponadto w składzie jest też majonez, sałata lodowa, piklowana czerwona cebula, krążki cebulowe i cheddar (nie ma go w wersji z halloumi). Skład burgera wołowego wzbogaca też bekon.

*Chciałem, by słodka nuta BBQ nie była zbyt dominująca. To stanowiło problem wielu innych burgerów, jakie jadłem. Dlatego gdy tworzyliśmy Smokey Chipotle, dążyliśmy do tego, aby było w nim więcej aromatu dymu niż słodkości. Teraz, kiedy można go połączyć z frytkami ze słodkich ziemniaków każdy może wyważyć proporcje smaków - powiedział **Jonas Mårtensson**, szef kuchni w MAX Premium Burgers.*

Stworzenie MAXowych Crispy Fries - chrupiących frytek ze skórką - zajęło Jonasowi siedem lat. Ale doświadczenie zdobyte podczas tych długich poszukiwań zaprocentowało w przypadku frytek ze słodkich ziemniaków. Jego zespół stworzył doskonałą recepturę niemal za pierwszym podejściem. Frytki są nieco cieńsze od typowych frytek z batatów, dłużej zachowują chrupkość. Świetnie nadają się do sprzedaży na wynos czy z dostawą.

Frytki ze słodkich ziemniaków są pyszne jako takie, ale jeśli chcecie nieco poeksperymentować ze smakiem, spróbujcie ich z którymś z naszych sosów. Moje ulubione połączenie to frytki i sos Topiony ser. Zestawiasz słodką chrupkość frytek oraz kremową słoność sosu, otrzymując smak, który na pewno Cię urzeknie. Innym świetnym pomysłem jest sięgnięcie po sos Kreolski. Efekt to frytki odznaczające się słodką pikantnością – mówi Mårtensson.

Nowe burgery i frytki są dostępne od dziś w ofercie wszystkich 10 lokali MAX Premium Burgers w Polsce.

MAX to najstarsza szwedzka sieć restauracji serwująca burgery. Firma powstała w 1968 r. i do dzisiaj pozostaje własnością założyciela marki i jego rodziny. Ambicją MAX jest stać się najlepszą na świecie siecią restauracji serwującą burgery. MAX był wielokrotnie doceniany w badaniach konsumenckich i wybierany jako „najlepszy burger w Szwecji”. Według najnowszego „Swedish Brand Award” MAX już 18. raz z rzędu otrzymał status: „najbardziej zadowoleni goście w Szwecji”. W 2017 i 2019 roku MAX Premium Burgers zwyciężył w ślepych testach smaku przeprowadzonych we Wrocławiu przez niezależną agencję badawczą Kantar Polska. Z pierwszego badania wynika, że smak flagowego burgera Frisco wybiera aż 59% respondentów, pokonując tym samym burgery Big Mac z McDonald's oraz Whopper z Burger King. Drugie badanie wykazało, że na czekoladowego Shake'a Premium MAX-a postawiło



Premium Burgers

50% badanych, wyprzedzając Shake'a o smaku czekoladowym sieci McDonald 's i Shake'a Deluxe Czekolada z KFC. MAX jest pierwszą siecią restauracji szybkiej obsługi na świecie, która oznacza swoje menu wartościami CO2. 14 czerwca 2018 roku MAX rozpoczął kampanię "Burgery pozytywne dla klimatu", dzięki której każdy kęs burgera z MAX będzie pomagał w walce ze zmianami klimatycznymi. Firma realizuje tę ideę poprzez działania w trzech obszarach. Po pierwsze, MAX mierzy 100% emisji na każdym etapie produkcji, jak i w ramach działalności samej restauracji. Po drugie, firma systematycznie obniża własną emisję CO2. Po trzecie, MAX usuwa co najmniej 110% emisji, czyli nie tylko niweluje ślad węglowy z całej produkcji, ale absorbuje ekwiwalent kolejnych 10% emisji, co oznacza, że pomaga zmniejszyć ogólny poziom gazów cieplarnianych w atmosferze. W 2019 roku MAX został wyróżniony za swoje „Menu pozytywne dla klimatu” przez ONZ w konkursie Global Climate Action Award w kategorii „Go Climate Neutral Now” i był jedyną europejską marką nagrodzoną przez ekspertów. Obecnie sieć zatrudnia ok. 5500 pracowników w 150 restauracjach na terenie Szwecji, Norwegii, Danii, Polski i Egiptu. Kolejne lokale zostaną otwarte w Skandynawii oraz na nowych rynkach, w Polsce i na Bliskim Wschodzie.

www.MAXpremiumburgers.pl

facebook.com/MAXburgerspolska

instagram.com/MAXburgerspolska

Kontakt dla mediów:

Dominik Szulowski@maxpremiumburgers.pl

+48 604 505 665