



#SignatureIsBack

Signature Bacon Smokehouse vuelve al menú de McDonald's a pedido de sus clientes

La línea Signature Collection by McDonald's -la línea gourmet de la marca- regresa a los restaurantes McDonald's de todo el país, con la Bacon Smokehouse.

McDonald's, en un evento Drive In -un auto concierto-, develó esta deliciosa noticia que fusiona el sabor ahumado del bacon y la mostaza dulce, con el toque crujiente de cebollas julianas rebosadas, en una hamburguesa premium con ingredientes de autor.

Octubre del 2020 -McDonald's regresa con su hamburguesa gourmet Bacon Smokehouse de su línea Signature Collection; esta creación se incorpora nuevamente al menú debido a que durante su salida temporal fue la más pedida y mencionada por las personas en las redes sociales de la marca.

Para McDonald's es muy importante ofrecer opciones con ingredientes premium, diferentes, que sorprendan los paladares de sus clientes y amplíen los sabores de su menú. Con el regreso de esta plataforma, la empresa reafirma su compromiso de seguir innovando y presentando opciones para todos los gustos, con los más estrictos protocolos de seguridad implementados a través de la iniciativa McProtegidos.

"En McDonald's nos caracterizamos por escuchar a nuestros clientes, es por eso que reincorporamos la línea Signature Collection con una de las favoritas: la Bacon Smokehouse. Una hamburguesa única en sabor y textura, que rompe con los límites de lo tradicional", afirmó Kleber Molina, Gerente de Marketing de McDonald's Ecuador.

La Bacon Smokehouse es una hamburguesa que incluye salsa ahumada de bacon caramelizado, cebollas julianas rebosadas con un toque de picante, tiras de bacon crujiente, suave mostaza dulce, y una feta de queso cheddar blanco; servidas en pan brioche artesanal con una o dos carnes -según el gusto de cada cliente-.

"Cuando desarrollé esta hamburguesa, reafirmé el gran potencial que hay en la cocina de McDonald's, porque no se trató de sintetizar un sabor, sino de ir al origen de todos los ingredientes y elegirlos uno por uno. Para la salsa ahumada de bacon caramelizado hicimos un trabajo muy intenso en perfiles de ahumado: desde distintas variedades de leña hasta cómo quemarla. Una vez que logramos el sabor que buscábamos, lo concentramos en una salsa que tiene una textura a mermelada", recuerda Ariel Gravano, Chef Ejecutivo de Arcos Dorados, encargado de las innovaciones de cocina para McDonald's en América Latina, y quien se dio a la tarea de catar humos para encontrar el sabor ideal de la salsa de la hamburguesa que hasta hoy sigue siendo un éxito en toda la región.



La plataforma Signature Collection by McDonald's se lanzó en el año 2016 y continuará innovando sus recetas de autor, consolidándose en un segmento de consumidores que buscan sabores disruptivos.

Siempre McProtegidos

En el contexto COVID-19, en marzo la compañía cerró por tres semanas su operación, reabriendo en abril con las medidas más rigurosas para resguardar la salud. La compañía sumó medidas como delimitación de los espacios de trabajo para colaboradores, clientes y repartidores; incorporación de herramientas como acrílicos protectores y máscaras para aumentar los cuidados; aumento de la frecuencia de limpieza de cocina y zonas comunes, e incentivo de la higiene y del distanciamiento de quienes ingresan al local.

Acerca del Chef Argentino Ariel Gravano

Graduado del Instituto Argentino de Gastronomía y especializado en Pastelería; con experiencias en la cocina de restaurantes internacionalmente reconocidos como "Celler de Can Roca" (Girona) y "Lenôtre" (París), además de su trabajo junto a Osvaldo Gross y Dolli Irigoyen. Durante su carrera fue Consultor Gastronómico en una gran variedad de restaurantes en Argentina y Profesor en instituciones de prestigio de la disciplina en el país, como la Escuela Gato Dumas y el Instituto Argentino de Gastronomía. Posee una amplia trayectoria de reconocimientos: Fue Campeón Argentino de Patisserie, Subcampeón en el Campeonato Latinoamericano de Pastelería en México -Copa Maya-, y representante de Argentina en el Campeonato Mundial de Pastelería en Francia. Actualmente es Chef Ejecutivo de Arcos Dorados, encargado de las innovaciones de cocina para McDonald's en Latinoamérica.

Acerca de Arcos Dorados

Arcos Dorados es el mayor franquiciado independiente de McDonald's del mundo y la cadena de restaurantes de servicio rápido más grande en América Latina y el Caribe. La compañía tiene el derecho exclusivo a poseer, operar y otorgar franquicias de locales McDonald's en 20 países y territorios de esas regiones y contabiliza más de 2.200 restaurantes, entre unidades propias y de sus sub-franquiciados, que juntas emplean más de 100 mil personas (*datos de 30/6/2020*). La empresa también mantiene un sólido compromiso con el desarrollo de las comunidades en las que está presente y con la generación de primer empleo formal a los jóvenes, además de utilizar su escala para lograr un impacto positivo en el medio ambiente. A su vez, cotiza en la Bolsa de Valores de Nueva York (NYSE: ARCO). Para más información sobre la Compañía, por favor visite nuestro sitio web: www.arcosdorados.com