

Fatboy Burgers celebra el “Día internacional de la hamburguesa”



Cada 28 de mayo se celebra el Día Internacional de la Hamburguesa, una comida que a todos nos gusta y que se ha popularizado a nivel mundial. San Rafael también lo festeja, es que el emprendimiento local Fatboy Burgers, “hamburguesas posta”, está dando que hablar en el paladar de los sanrafaelinos.

Al respecto, Franco Casatti, quien lleva adelante esta novedosa propuesta en nuestra Ciudad, dijo a Diario San Rafael que “este es un emprendimiento que comenzamos hace poco más de un año junto a mi novia y un amigo, con la idea de que San Rafael tuviera su propio local de hamburguesas estilo Americano. De este modo, algo que empezó como cualquier negocio que uno quiere emprender fue creciendo exponencialmente por la gran aceptación que tienen nuestros productos, no solo a nivel local, ya que los turistas que nos han visitado, expresan su elogios y felicitaciones por la calidad de nuestras hamburguesas. Hoy ya contamos con 20 empleados que hacen crecer cada día más nuestro negocio”.

Agregó que “la idea ha sido que naciera desde San Rafael una propuesta diferente, posicionándonos como la única hamburguesería que cumple con todos los estándares de calidad y niveles de los mejores locales que se encuentra en las grandes ciudades del mundo. La única premisa siempre ha sido la ‘calidad’, que desde que arrancamos la hemos mantenido con nuestra carne, los quesos que utilizamos y todos los insumos.

También este 25 de Mayo hicimos pasteles de matambre y verdeo, es decir que buscamos que nuestra marca se asocie como comida de calidad”.

Franco agregó que “nos enorgullece que este proyecto siga creciendo y que cada día más gente nos elija. Es un emprendimiento que ha nacido en San Rafael y queremos que crezca cada día más, para que traspase los límites de nuestra Ciudad. Este reconocimiento se ve reflejado en que somos el único negocio que ha firmado un contrato de exclusividad a través de Mancino distribución a nivel nacional con la línea más Premium de papas fritas que tiene la reconocida marca Mc Caine Sure Crisp, que acompañan a nuestras hamburguesas”, remarcó.



Sobre la variedad de menú que ofrecen, comentó que “tenemos desde lo más tradicional, con la particularidad que todas nuestras hamburguesas tiene como base doble medallón de carne, para que haya un mayor contacto en la plancha y mejor sabor. En esta línea encontramos las clásicas con tomate, lechuga, cebolla, panceta y cebolla crispy”. Y añadió que “igualmente contamos con otra que sale con dos medallones de carne, bondiola de cerdo, y una premium que tiene dos medallones de carne, pero es de ciento por ciento entraña y queso Provolone a la plancha. Es decir, contamos con unas ocho variedades de hamburguesas clásicas, y unas cuatro variedades premium, para quien quiera comer algo diferente. También tenemos hamburguesas para vegetarianos. Nuestro menú lo hacemos tratando de cubrir diferentes paladares, que sea fácil de comer, de entender, nada rebuscado” señaló, e invitó a probarlas a quienes aun no lo han hecho Fatboy Burgers, “hamburguesas posta”, invita a realizar los pedidos en calle Buenos Aires 60, de martes a sábados, a partir de las 20. Los mismos se realizan sólo por WhatsApp al 2604-535459 o bien al 2604-295459. Cuentan con servicio de delivery y Take Away. Cabe destacar que este viernes, en celebración del Día Internacional de la Hamburguesa, atenderá al mediodía a partir de las 12.30. Más info en Instagram en “burgers.fatboy”.



