



COMUNICADO DE IMPRENSA

Os hambúrgueres mais icónicos da McDonald's estão mais quentes, saborosos e suculentos

A McDonald's acaba de introduzir um conjunto de ligeiras alterações na confeção e preparação dos hambúrgueres Big Mac, Double Cheeseburger e McRoyal que permitem potenciar toda a qualidade e sabor, a que já habituou os consumidores portugueses, dos seus produtos icónicos mais relevantes. Juntar a cebola à carne no grelhador, ou repensar a forma de cortar o pão para obter uma base mais alta, são pequenas alterações agora introduzidas pela marca que permitem entregar um hambúrguer ainda mais quente, suculento e saboroso, enaltecendo os sabores autênticos da carne, do queijo, da alface, do tomate e dos molhos.

'Melhor é Impossível' é a assinatura da campanha multimeios que arranca a 31 de maio e que assinala a nova forma de confecionar os hambúrgueres icónicos da McDonald's. A campanha é assinada pela TBWA\Lisboa com um filme desenvolvido, integralmente, em Portugal e em exclusivo para o mercado nacional, com consultoria da Pro(u)d, e estará presente em exterior, digital (redes sociais e display), ponto de venda e televisão.

Estas ligeiras alterações nos produtos mais icónicos da marca, que acompanham as tendências atuais, têm sido implementadas nos restaurantes de forma gradual, e permitem potenciar toda a experiência de sabor dos clássicos McDonald's e que resulta numa experiência de consumo ainda melhor.

Uma nova experiência de consumo

A qualidade continua a desempenhar um papel crucial nos ingredientes da McDonald's. Destaque para a carne 100% vaca sem corantes, conservantes ou aditivos, a que é adicionada agora a cebola, na grelha, para enaltecer todo o sabor e torná-la ainda mais suculenta. O queijo, colocado sob a carne acabada de cozinhar, inicia de imediato o processo de derreter lentamente, tornando a experiência de consumo ainda mais saborosa. O pão e a nova forma de o cortar – com uma base ligeiramente mais alta - consegue realçar ainda mais o sabor de sempre destes hambúrgueres icónicos e manter os ingredientes mais quentes, durante mais tempo. Esta melhoria também se estende à preparação de ingredientes frescos, como a alface ou o tomate, reduzindo o tempo na mesa de condimentação para que permaneçam ainda mais crocantes e frescos. De destacar que todos os produtos continuam a ser feitos, como até

INFORMAÇÕES ADICIONAIS | LPM COMUNICAÇÃO

Catarina Rolim | Tlm. 930 405 415 | catarinarolim@lpmcom.pt
Alexandra Amorim | Tlm. 919 409 292 | alexandraamorim@lpmcom.pt
www.lpmcom.pt



COMUNICADO DE IMPRENSA

aqui, no momento do pedido.

Estas alterações visam tornar os produtos icónicos ainda mais surpreendentes. Trata-se, em suma, de novos processos de preparação e confeção de hambúrgueres que realçam o sabor de sempre, agora como nunca.

Este novo processo de confeção de hambúrgueres permite, assim, maximizar o sabor e a qualidade dos ingredientes das sanduíches, bem como garantir que fiquem ainda mais quentes, suculentas e saborosas, sem abrir mão da sua receita original ou da sua essência.

Declarações de Sérgio Leal, Diretor de Marketing e Comunicação McDonald's Portugal:

“A Inovação faz parte do ADN da McDonald's, ao longo dos últimos 30 anos da sua presença em Portugal. Por isso, é um orgulho enorme para a marca poder agora apostar na renovação da sua gama core, acompanhando assim as tendências atuais, e, deste modo, convidar os habituais consumidores a redescobrirem os seus favoritos ou, até, a conquistar gerações mais jovens que têm agora a oportunidade de experimentar, pela primeira vez, um Big Mac ou um McRoyal. Tal como acontece até agora, os nossos produtos continuam a ser preparados no momento de cada pedido, mas introduzimos, nos últimos meses, um conjunto de ajustes nas nossas cozinhas e ligeiras alterações na forma como confeccionamos os nossos clássicos, que permitem enaltecer o sabor dos nossos produtos mais icónicos. A verdade é que, por muito difícil que pudessem ser ainda melhores, os nossos clássicos ficam agora ainda mais quentes, saborosos e suculentos, potenciando, ainda mais, a naturalidade e qualidade dos seus ingredientes, a maioria dos quais de origem nacional, sem comprometermos os elevados padrões de rapidez e de serviço em todos os nossos canais. Trata-se, sem dúvida, de um projeto muito desafiante e complexo, que exigiu bastante tempo de preparação e implementação, nomeadamente ao nível de algumas adaptações nas nossas cozinhas e na forma de confeccionar alguns dos nossos principais produtos. Mas que, pela sua grande importância, nos fez todo o sentido implementar, nesta fase, em prol de uma experiência de consumo ainda melhor e mais diferenciadora, por parte dos nossos consumidores.”

Ficha Técnica

Cliente: McDonald's

Produto: Big Mac, Double Cheeseburger, McRoyal

Filme: Jogo Perfeito

Produtora – Krypton

Realizador – Fred Oliveira

INFORMAÇÕES ADICIONAIS | LPM COMUNICAÇÃO

Catarina Rolim | Tlm. 930 405 415 | catinarolim@lpmcom.pt
Alexandra Amorim | Tlm. 919 409 292 | alexandraamorim@lpmcom.pt
www.lpmcom.pt



COMUNICADO DE IMPRENSA

Produtor executivo – Ricardo Estevão, João Vilela

Direcção de Produção – Alexandra Ribeiro, Ana Ribeiro

Direção de Fotografia – Luis de Maia

Assistência Realização – Sérgio Matos/ Paulo Belém

Pós - Produção imagem - Light Film

Pós - Produção Audio - Som de Lisboa

Foodshots – Slow Studio com Realização e DOP de Nuno Correia

Locutor - Diana Nicolau

Consultores produção - pro(u)d

Agência – TBWA/ BBDO

Chief Creative Officer – Rui Silva

Director Criativo Executivo – Marco Pacheco

Directores Criativos – Julliano Bertoldi e João Guimarães

Directora de Contas – Joana Margalha

Account Manager – Dina Camacho

[Link Filme](#)

Sobre a McDonald's® Portugal:

Com mais de 8.500 colaboradores, a McDonald's Portugal conta atualmente com 189 restaurantes, no Continente e Ilhas, 90 por cento dos quais são geridos por empresários locais, os franquizados. Líder mundial na área de restauração de serviço rápido, a marca está presente em mais de 120 países, com mais de 38.000 restaurantes. Para mais informações visite o site da McDonald's Portugal: www.mcdonalds.pt

Saiba mais em:



Hashtags: #McDonaldsPortugal #PreparadosparaBonsMomentos #HaSempreUmM

INFORMAÇÕES ADICIONAIS | LPM COMUNICAÇÃO

Catarina Rolim | Tlm. 930 405 415 | catarinarolim@lpmcom.pt
Alexandra Amorim | Tlm. 919 409 292 | alexandraamorim@lpmcom.pt
www.lpmcom.pt