Hamburgueria autoral do BRUTTUS celebra Dia do Bacon com menu especializado

Marca independente que faturou R$10 milhões em 2025 destaca o burger "A Cavalo" como protagonista em data que celebra o bacon.

O Dia do Bacon, comemorado em 31 de agosto, celebra um dos alimentos mais antigos da história. De acordo com registros históricos, a iguaria foi criada na China há pelo menos quatro mil anos, consistindo originalmente na carne da barriga do porco salgada e defumada para fins de conservação. Em Osasco,
a Bruttus Burger utiliza 800 quilos de bacon, como um dos pilares de sua operação.

A empresa, que encerrou o ano de 2025 com faturamento consolidado de aproximadamente R$ 10 milhões, fundamenta sua operação em processos artesanais de defumação e uso da parrilla.



Burguer A Cavalo
https://drive.google.com/file/d/1iXNdUyCxAdYOKH7i6wuzMZaOUzT_7p83/view?usp=sharing

Para a celebração da data, o destaque da casa é o "A Cavalo", composto por burger de 170g, cheddar, bacon especial, ovo e cebolinha no pão brioche.

Além do Burger do Mês - Crispy Blues, feito com pão brioche, burger bovino de 170 gramas,
geléia de bacon, cebola crispy, molho blue cheese e maionese de alho assado.

Expansão e indicadores de mercado

O modelo de negócio da Bruttus Burger baseia-se em uma operação híbrida entre salão e delivery. Segundo dados da empresa, o canal de entregas responde por 60% do faturamento, com uma média superior a 7 mil pedidos mensais e alcance anual de 90 mil ordens concluídas via plataformas digitais e canais próprios.

Autoridade técnica e competições internacionais

A utilização do bacon e de outros cortes suínos e bovinos na Bruttus segue o rigor técnico de competições globais. A marca obteve reconhecimento internacional recentemente ao integrar a delegação brasileira que conquistou o 4º lugar mundial na categoria Hot Dog, além de garantir

a 63ª posição na categoria Steak durante o SCA World Championship no Texas, Estados Unidos.

"A Bruttus nasceu para unir hambúrguer artesanal e técnica real. O que vivenciamos nos circuitos internacionais, como o manejo de carnes e controle de temperatura, aplicamos diariamente em nosso processo produtivo", afirma Judá Berto, sócio da unidade.



Winchester
https://drive.google.com/file/d/1QoXBCeTal9cw_UXKQUeBB9fydssEzH68/view?usp=sharing

Opções do cardápio com bacon:

Além do burger "A Cavalo", a empresa mantém um menu fixo que explora diferentes texturas do insumo, como a farofa de bacon e a geleia de bacon:

À Cavalo: Burger bovino feito na parrilla, selado no fogo como manda o respeito. Coberto com cheddar derretido, duas fatias fartas de bacon defumado, ovo com gema mole que escorre no ponto e finalizado com cebolinha fresca. Tudo isso no pão de brioche.

Winchester: dois burgers de 170g, duplo cheddar, duplo bacon e molho da casa no pão brioche.

Bacon Crispy: burger bovino de 170g, cheddar cremoso e farofa de bacon no pão australiano.

Elvis Costela: costela bovina, cheddar cremoso e farofa de bacon no pão brioche.

Crispy Blues (Burger do Mês): Pão brioche, burger bovino de 170 gramas, geléia de bacon, cebola crispy, molho blue cheese e maionese de alho assado. Edição válida apenas para AGOSTO


MUDDY WATERS
THE REAL FOLK BLUES
IT AIN'T NOTHIN' BUT THE
BLUES

Crispy Blues (Burger do Mês):
https://drive.google.com/file/d/1GltXK8eH2RT5aaL0hl0UNfArJJ7leQ26/view?usp=sharing

Sobre a Bruttus Burger

Fundada em 2015, a Bruttus Burger opera com métodos de preparo em brasa, parrilla e defumação por Pit Smoker. Localizada no Jardim Umuarama, em Osasco (SP), a empresa fundamenta sua operação na seleção de insumos e em processos técnicos de cocção, gerando entre 50 a 80 empregos diretos e indiretos na região.

Serviço: Bruttus Burger
Endereço: Av. Pref. Hirant Sanazar, 98 — Jardim Umuarama, Osasco/SP
Telefone: (11) 4565-7441
Instagram: @bruttusburger

Informações para imprensa:
Luciana Ogata Fuke
(11) 93226-1146
contato@basilicoag.com.br