



Communiqué de presse

Strasbourg, le 3 avril 2017

La Pizza de Nico lance sa nouvelle carte printemps-été 2017

Aujourd'hui, La Pizza de Nico lance au niveau national sa nouvelle carte printemps-été 2017. A déguster sur place ou à emporter, nos 8 nouvelles pizzas éphémères sont garnies d'ingrédients frais, de qualité et de saison.

Huit nouvelles recettes pizzas sur notre carte printemps-été

La Pizza de Nico lance aujourd'hui sa carte printemps-été 2017. Huit nouvelles recettes de pizzas sont à la carte jusqu'au mois de septembre. Au menu, des pizzas généreuses, gourmandes garnies d'ingrédients frais et de saison. Pour cette collection estivale 2017, nous avons sélectionné des produits de grande qualité comme des fromages AOP (appellation d'origine contrôlée) présents dans nos pizzas Bergère, la Primeur et Oléa. La Curry Folie, composée de poulet épicé, champignons de Paris, poivrons, mozzarella et sauce curry, est également de retour. Les amateurs viandes se régaleront avec la Pepper et la Morphale. C'est sans oublier l'Océane qui vous plonge dans le grand bleu et souffle un air de vacances. Retrouvez toutes nos recettes sur www.lapizzadenico.com

3 nouvelles recettes de salades

Nous proposons des nouvelles recettes de salades éphémères composées d'ingrédients frais et de qualité. Nous mettons un point d'honneur à sélectionner avec soin les produits de nos délicieuses salades. Nos recettes : Poulet Grana Padano (AOP), Jardinière composée de légumes de saison et la Feta Crudités.

Les pizzas généreuses et gourmandes de La Pizza de Nico

Réalisée chaque matin, notre fameuse pâte fine et croustillante est composée de multiples céréales, ce qui lui apportent un goût unique. C'est au cœur de la région de Naples que nous sommes allés chercher cette farine exclusive. La Pizza de Nico sélectionne auprès des meilleurs fournisseurs des produits frais et de qualité qui sont découpés sur place. Le tout

avec le meilleur rapport qualité prix que l'on puisse trouver sur le marché avec des pizzas et flammekueches à partir de 6€90 à déguster sur place ou à emporter.

A propos : La Pizza de Nico est un réseau de restaurants déployés aux quatre coins de la France. Réalisées à la demande, l'enseigne alsacienne propose des pizzas et flambées à la pâte faite fine maison. Les pizzas sont généreusement garnies d'ingrédients fraîchement découpés. La cuisine ouverte sur la salle permet aux clients de découvrir en toute transparence les tours de mains, le savoir-faire et les étapes de fabrication des pizzas confectionnées à la demande. La Pizza de Nico se différencie en s'inspirant du modèle du prêt à porter avec deux collections de pizza : automne/hiver et printemps/été. Les clients peuvent choisir parmi des pizzas proposées à l'année (appelées Les Intemporelles), ainsi que parmi une sélection de pizzas de saison (nommées Les Éphémères). Le restaurant propose des pizzas dans deux formats différents : format solo (31 cm) pour une personne et format maxi à partager pour 2-3 personnes (40 cm).

Les chiffres du réseau

+ 17 ans d'expérience

+ 200 collaborateurs

+ 20 000 pizzas par semaine

+ 1 million de pizzas vendues en 2016

+ 30 restaurants