



Communiqué de presse - novembre 2016

Baïla pizza innove pour booster la fréquentation dans ses restaurants !

Depuis le **24 octobre**, Baïla Pizza a eu le plaisir de présenter à ses clients sa nouvelle carte. L'occasion une fois de plus de faire le tour de l'Italie à travers de **nombreuses spécialités régionales**, de **nouveaux produits**, de **nouvelles recettes**, un **nouveau concept graphique**. Le mélange parfait pour un voyage culinaire assuré.



Une touche de nouveauté :

La carte Baïla Pizza s'est refait une beauté. Travaillée dans un esprit moderne et gourmand, elle possède dans son équilibre et dans son style, l'envie de faire plaisir, l'envie de surprendre et le désir de faire voyager vos papilles.

Vous pourrez ainsi y découvrir de délicieux produits tels que :

Le **Taléggio**, un **fromage italien au lait de vache**. Ce fromage à pâte crue et avec un affinage de 35 jours minimum est à la fois doux, crémeux, légèrement acidulée et très aromatique ;

L'**antipasto misto**, **charcuterie italienne** à savourer avant le repas. Il se présente comme un assortiment de coppa, jambon italien et saucisson italien ;

Des **ravioles fraîches**, référence incontestable en Italie. Baïla Pizza propose désormais deux types de ravioles fraîches, les Agnolonis aux 4 fromages et les Malfattis Ricotta Epinards ;

Le **Bellini**, **boisson emblématique de Venise et hommage au peintre Giovanni Bellini**, à base de Prosecco ou champagne et de purée de pêches blanches.

Venez dès à présent, apprécier, déguster et aimer la nouvelle carte Baïla Pizza !!



Le concept Baïla Pizza

Baïla Pizza propose dans la plus pure tradition, de la pizza cuite au feu de bois. L'enseigne présente à ses clients un restaurant aux couleurs de la Toscane, chaleureux et rempli de bonne humeur.

Baïla Pizza c'est avant tout une sélection rigoureuse des produits, des recettes italiennes originales et une démarche de qualité. Une Mozzarella di Buffala DOP, une sauce tomate et une pâte à pizza Bio, des produits de qualités (AOC/AOP). De l'authenticité, avec la cuisson au feu de bois qui préserve toutes les saveurs et les bienfaits des ingrédients.

La carte Baïla Pizza est large et vous propose des **pizzas traditionnelles et originales, une sélection de pâtes, gratins, viandes, salades et spécialités régionales**. Le comptoir de vente à emporter, propose également un vaste de choix de salades, paninis, pizzas également cuites au feu de bois.

Avec ou sans alcool, les meilleures boissons italiennes sont proposées aux consommateurs et la sélection des vins fait traverser vos papilles dans différentes régions d'Italie.

De nouvelles ouvertures sont d'ores et déjà programmées partout en France, entre autres à Mérignac, Saint-Eulalie (Bordeaux), Nancy, Pontarlier, Angoulême



Baïla Pizza en quelques mots

En 1996, Eric Olivier lance un concept de vente à emporter de pizzas, cuites selon la tradition italienne, dans un véritable four à bois.

En 2000, le premier restaurant Baïla Pizza voit le jour et allie la restauration assise et la vente à emporter.

En 2002, Baïla Pizza né à Poitiers, sous l'impulsion de Eric Olivier passionné de cuisine italienne.

Depuis 2010, Baïla Pizza se développe en Franchise. Dirigée par Eric Olivier – Président Fondateur et Erwan Rouxel – Directeur Général, l'enseigne développe de nouveaux restaurants dans plusieurs villes de France, prochainement ouvertures à Mérignac et Nancy.

Plus d'informations sur : www.bailapizza.com