# Chiccotosto apre la V caffetteria nel Centro Commerciale Grand’Emilia

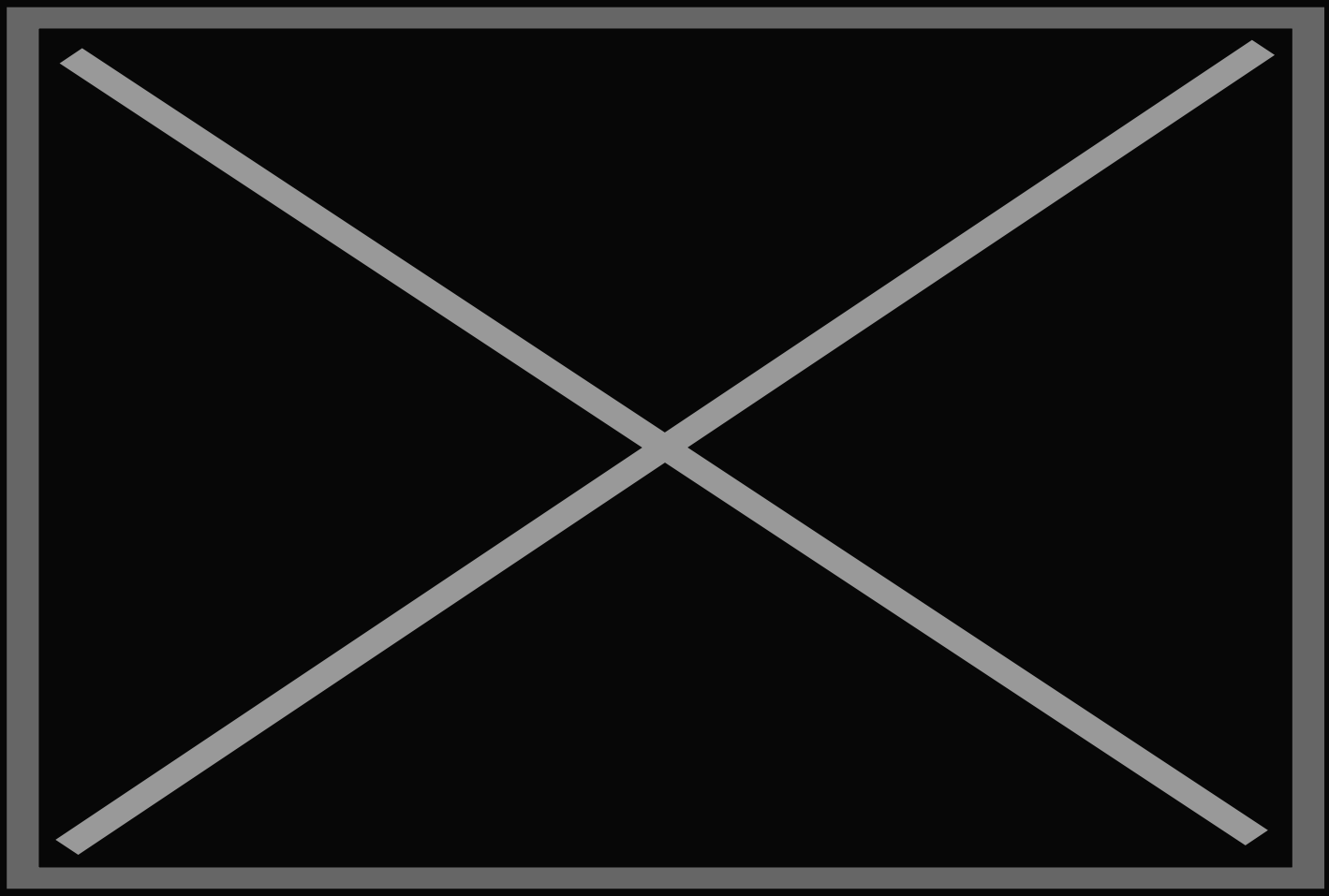
chiccotosto-grandemilia-mo-5a3c41d4

CIRFOOD inaugura una nuova caffetteria a marchio Chiccotosto presso il centro commerciale Grand’Emilia di Modena. Il locale, che si estende su circa 120 mq con una capienza di 40 posti a sedere, è la quinta caffetteria Chiccotosto aperta dal Gruppo in Italia e la seconda in Emilia-Romagna dopo il locale di Parma.

La nuova apertura si inserisce nella strategia di sviluppo commerciale avviata da CIRFOOD in tutta Italia, che punta all’espansione territoriale dei diversi format di ristorazione ideati e realizzati dal Gruppo grazie alla forte esperienza nella ristorazione organizzata. “L’apertura del nuovo Chiccotosto presso il centro commerciale Grand’Emilia di Modena rappresenta un ulteriore passo avanti nella nostra strategia di aperture in tutto il Paese, consolidando ulteriormente un brand che sta già riscuotendo grande successo in altre città d’Italia” sottolinea **Emilio Fiorani, Retail Food Service Executive Director di CIRFOOD.** “Grazie ai nostri diversi format nell’ambito della ristorazione commerciale siamo in grado di offrire ai nostri clienti, in ogni momento della giornata, un’offerta ricca e variegata che rende accessibile a tutti il piacere di una nutrizione di qualità”.

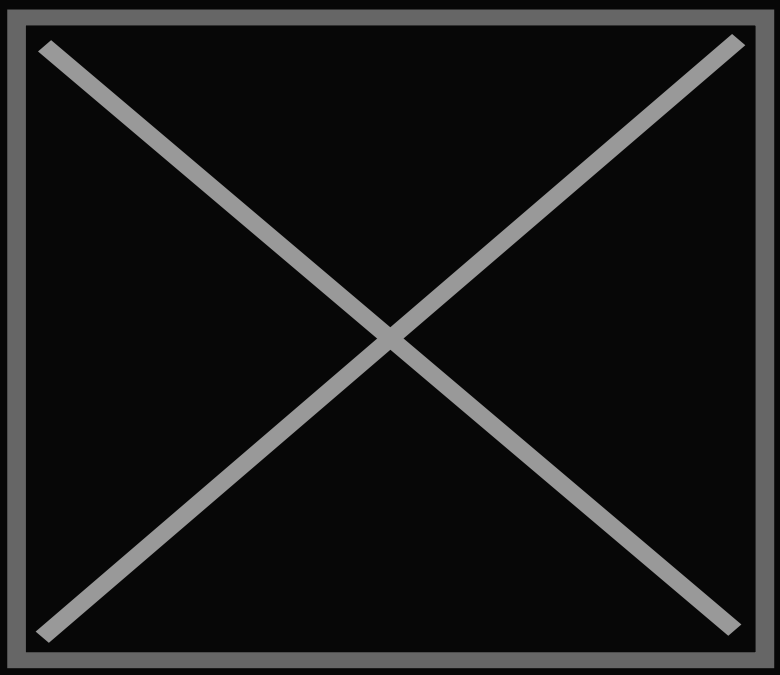
**Sua maestà il caffè**

È il caffè il vero protaganista di Chiccotosto. E al caffè, caratterizzato da un aroma inconfondibile e qualitativamente bilanciato, si associano abbinamenti con prodotti dolci e salati per qualsiasi momento della giornata, a partire dai croissant farciti al momento scegliendo fra una ricercata selezione di creme e confetture, anche biologiche, dalle albicocche alle visciole, dalle fragole alla marmellata pere e cioccolato, ma anche spremute di frutta fresca, estratti, sfiziosi panini e fresche insalatone.



**L’offerta food**

In quest'ambito, vince l’italianità sia negli ingredienti sia nel menù che presenta prodotti originali realizzati con ingredienti DOP e IGP, in grado di valorizzare la ricchezza gastronomica del nostro paese. Spazio invece alla creatività nei nomi di panini ed insalate, che sono rispettivamente nominati come i più bei borghi medievali italiani e le più famose dame dei castelli. È prevista l’introduzione a rotazione di ricette gourmet, a partire dal bagel “*bibury”* con pane al sesamo, roast-beef, grana padano DOP, senape e rucola. Per la pausa pranzo l'offerta si arricchisce inoltre con una selezione di primi e secondi caldi e freddi.



Il locale è connotato dalla caratteristica decorazione a mosaico pensata e realizzata appositamente per il brand, che insieme ai colori delle pareti nei toni del caffè contribuisce a creare un ambiente caldo ed accogliente.