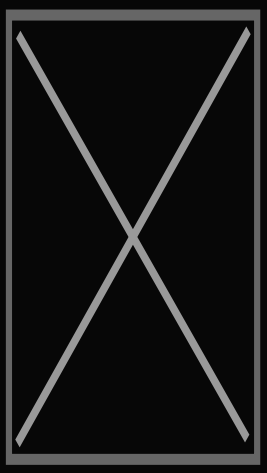
Kebhouze apre anche a Milano, appuntamento il 5 dicembre a Chinatown

store-orizzontale-ok-fbdf856e

C’è una data ufficiale per l’apertura di **Kebhouze**, la catena di kebab di Gianluca Vacchi. L'imprenditore da oltre 41 milioni di followers tra Instagram e TikTok inaugurerà domenica 5 dicembre (dalle ore 12) il **primo store a Milano** in via Paolo Sarpi 53, nel cuore di Chinatown.

Nelle due settimane successive, poi, apriranno altri 3 store a Milano (in Corso Buenos Aires 77 e Via Vigevano 41) e lo store di Roma, all’interno del centro commerciale Euroma2. Ma il format è pronto a sbarcare in altre tre regioni sin dal primo trimestre del 2022: **Piemonte, Sicilia, Liguria**, oltre ad altre aperture a Roma e Milano.

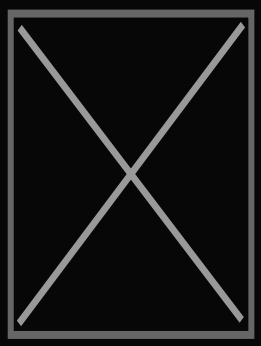


“Non esiste un food brand di kebab al mondo come Kebhouze, sarà un’esperienza del tutto nuova", ha detto spiegando il concept della sua iniziativa **Gianluca Vacchi**. “C’è un problema di diffidenza verso il kebab. Dopo aver assaggiato il kebab per la prima volta in vita mia alle nostre prove food, mi sono reso conto che in realtà no n c’è un piatto più semplice di questo: piadina, carne e qualche condimento a scelta. Ovviamente ho richiesto che ogni ingrediente e materia prima utilizzata siano di massima qualità".

Il menùprevede **kebab di pollo 100% italiano** e una versione premium e inedita nel mondo del kebab: da Kebhouze sarà possibile ordinare anche il **kebab di carne di black angus**. Inoltre, per i **vegetariani, vegani** e non solo, Kebhouze ha siglato una partnership con Planted, azienda svizzera che nel nome della sostenibilità ambientale produce kebab 100% vegetale da proteine di piselli, che sarà disponibile in menù sin dall'apertura.



Oltre a essere servito nella classica **piadina**, da Kebhouze sarà possibile gustare la carne kebab nella **versione Burger**. Una sezione a parte è dedicata al pollo fritto, in versione nuggets, "chicken popcorn" e vegan e alle patatine fritte e onion rings. Una menzione speciale per le salse presenti in menu: oltre all'originale Keb Sauce, il colosso mondiale delle salse **Heinz** è partner ufficiale di Kebhouze, motivo per cui sarà possibile provare una grande varietà di salse all'interno degli store.



Un'attenzione particolare è inoltre stata dedicata in fase di costruzione del progetto e di selezione dei prodotti al tema della **sostenibilità ambientale**: il food packaging è completamente eco-friendly, comprese le acque naturali in tetrapack brandizzate Kebhouze. Anche sotto il profilo della sostenibilità economica locale, la catena di Gianluca Vacchi ha optato per una valorizzazione delle aziende italiane, da cui viene fornita tutta la carne, e dei produttori locali, con cui ad esempio si è instaurata una collaborazione sulla produzione di due diverse **birre artigianali** che saranno presenti in store a marchio Kebhouze.

Oltre al servizio in store o take away, Kebhouze sarà presente su **tutte le piattaforme di delivery** come Glovo, Deliveroo, Just Eat e Uber Eats. Tutto il packaging brandizzato per il delivery e take away è eco-friendly, a partire dall'acqua Kebwater in Tetrapak.