Alice Pizza, Parmareggio e Consorzio del Parmigiano Reggiano insieme per la nuova pizza stagionale

20230209160846pizzahead-8681585f

Dalla **partnership di Alice Pizza con Parmareggio e il Consorzio del Parmigiano Reggian**o nasce la **nuova pizza stagionale** bianca con **patate, broccoli, funghi chiodini e petali di Parmigiano Reggiano**, che sarà disponibile in **edizione limitata fino al 30 aprile** in tutti gli store italiani di Alice Pizza.

Anche quest'anno Alice Pizza lancia così una pizza dalla ricetta con ingredienti di alta qualità e di stagione, **perfetta per essere gustata calda nelle fredde giornate d'inverno**. Dai broccoli ai funghi chiodini alle patate, i prodotti che compongono la pizza sono selezionati con grande attenzione per offrire il massimo della qualità.
Inoltre questa pizza è resa ancor più deliziosa dall'aggiunta dei petali di **Parmigiano Reggiano**, un **formaggio che esalta il Made in Italy** grazie alla sua lavorazione del tutto naturale e al suo essere senza additivi e conservanti, naturalmente privo di lattosio, ricco di calcio e fonte di fosforo e ad alto contenuto proteico.

Quanto all'impasto, fin dal primo assaggio si percepisce la **leggerezza**, una caratteristica che contraddistingue le ricette di Alice Pizza. Infatti, grazie alla **ridotta quantità di lievito** - solo 2,5 g per ogni kg di impasto – e al processo di lievitazione di almeno 24 ore, la nuova pizza stagionale è facilmente digeribile. Inoltre, la miscela di farine tipo 0 di alta qualità garantisce la **totale assenza di additivi e farine aggiunte**. Un connubio di gusti e profumi tradizionali che fanno di questa variante una **pizza perfetta per essere gustata a lavoro in pausa pranzo**, a casa o per strada, grazie al suo comodo formato al taglio.

“La collaborazione con Parmareggio e il Consorzio del Parmigiano Reggiano - afferma **Chiara Valenti** , Resp. Marketing & Communication Alice Pizza, *è una grande opportunità che ci permette di rafforzare il grande impegno e cura che ci contraddistingue nella selezione delle materie prime che, grazie al lavoro dell’Accademia, vengono affiancate per creare gusti unici e inimitabili”.*

“Siamo lieti di aver avviato una nuova collaborazione con la prima catena di pizzerie in Italia – dichiara **Matteo Ghidi**, Resp. Marketing & Trade Marketing Caseifici Granterre S.p.a.. *L’attenzione alla qualità e ai prodotti Made in Italy han fatto sì che i nostri petali di Parmigiano Reggiano fossero l’ingrediente perfetto per dar vita ad una innovativa ricetta firmata Parmareggio.*

“Il Parmigiano Reggiano è un prodotto unico di estrema versatilità e distintività”, ha dichiarato infine **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano, *“un simbolo del Made in Italy in grado di conferire un tocco di carattere unico ai piatti, di figurare nei menù dei migliori chef del mondo e, al contempo, di abbinarsi con disinvoltura a vini, distillati, pesce e anche alla pizza.* ***Non è solo un pezzo di formaggio: è un’icona del nostro stile di vita****, amata dai consumatori in Italia e all’estero”.*