



COMMUNIQUÉ DE PRESSE B TO B - JUIN 2022

EATALY PARIS MARAIS

L'OFFRE B TO B

destinée aux professionnels de la restauration

Le célèbre marché italien continue de donner accès au meilleur de la gastronomie italienne via l'ouverture de son catalogue aux **professionnels de la restauration**. Charcuteries et fromages, pâtes et riz, épicerie salée et sucrée, pains, vinaigre, vins, articles de boulangerie, sont disponibles en livraison dans toute la France.

Rendez-vous sur : eataly.pro.fr



LES MEILLEURS PRODUITS DE LA BOTTE MAINTENANT DISPONIBLES POUR LES PROS



Une belle et large sélection des **meilleurs produits** de la gastronomie italienne proposés par Eataly Paris Marais, à des prix justes, est **disponible en commande** pour le milieu des CHR, dans des conditionnements adaptés, sur toute la France. Au total, **près de 1000 produits italiens de haute qualité** issus de producteurs rigoureusement sélectionnés et représentant les différents terroirs de la Botte seront proposés, dans **17 catégories** : charcuterie et fromage, pâtes et riz, farines, épicerie salée et sucrée, soda, fruits à coque, pains et focaccia...



À retrouver parmi les hits : la Focaccia Genovese, la Burratina, la Stracciatella, sans oublier l'incontournable Mortadella.

Cette offre s'adresse à tous les professionnels de la restauration : restaurants, hôtels, boulangerie, restauration rapide, restauration collective, et bien sûr les pizzerias !

La prise de commande se veut fluide et facile, grâce à un site dédié : pro.eataly.fr

Après inscription, les professionnels accèdent directement au catalogue et peuvent passer leurs ordres de commande en ligne pour une livraison en France via Diligo sur des créneaux de 3h du lundi au vendredi.

L'OFFRE B TO B C'EST :

De multiples catégories : pain, vins, épicerie sèche, frais, fromages...

Un délai de traitement des demandes efficace, dans la journée.

Des commandes A pour A et A pour B.

Des produits de haute qualité

Une livraison dans toute la France

Une personnalisation des commandes et des conseils.

Des tarifs en lien avec l'ADN d'Eataly (peu d'intermédiaire, respect du producteur et du client, accessibilité).

UN CONCEPT INTERNATIONAL

Véritable phénomène mondial, le concept Eataly créé par Oscar Farinetti en 2007 s'est installé sur 2 500m² à Paris, au cœur du Marais, et participe au renouveau de l'offre d'épicerie et de produits frais avec environ 6 000 références exclusives. Ce marché unique permet de manger, d'acheter et d'apprendre dans un cadre authentique et chaleureux, et vient compléter un écosystème unique développé par le Groupe Galeries Lafayette au sein de la capitale depuis avril 2019. Ouvert 7 jours sur 7 pour répondre à l'effervescence de ce quartier historique, Eataly Paris Marais dispose de sept points de restauration, un comptoir de fruits et légumes, un comptoir dédié aux fromages et charcuteries, une boulangerie, la plus grande cave de vins italiens de France, une école du vin et une école de cuisine proposant des cours accessibles à tous.

