
COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Montauban, le 1er avril 2025

PRO À PRO LANCE SA GAMME "ITALIE" : UNE IMMERSION CULINAIRE INCONTOURNABLE POUR SÉDUIRE LA RESTAURATION COMMERCIALE ET COLLECTIVE !

Pro à Pro, acteur majeur de la distribution alimentaire en France et dans les DROM*, annonce le lancement de sa gamme Italie, spécialement définie pour répondre aux besoins des professionnels de la restauration commerciale et collective. Cette gamme, riche de plus de 400 produits soigneusement sélectionnés en épicerie, frais et surgelé, a pour objectif de proposer des produits incontournables aux chefs pour s'inspirer et créer des menus savoureux et authentiques, tout en maîtrisant leurs coûts.



UNE OFFRE COMPLÈTE, REFLET D'UNE ÉTUDE APPROFONDIE DU MARCHÉ DE LA RESTAURATION ITALIENNE

Afin de garantir **une offre en parfaite adéquation avec les besoins réels des restaurateurs**, Pro à Pro a mené pendant des mois une analyse minutieuse du marché.

Près de **200 cartes de pizzerias et trattorias** ont été passées au crible pour **décrypter l'offre actuelle**, tandis que les chefs ont été consultés pour **identifier les attentes spécifiques** en matière de produits italiens.

Des échanges qui ont permis de recueillir des témoignages variés, permettant ainsi de proposer **une gamme qui répond à la fois aux tendances du marché et aux exigences des professionnels.**

UNE OFFRE COMPLÈTE, POUR UNE CUISINE ITALIENNE AUTHENTIQUE ET VARIÉE

Cette gamme Italie se distingue par sa diversité et sa richesse, proposant aux chefs **une sélection essentielle** de **401 produits en tri température** pour enrichir et sublimer leurs propositions :

ANTIPASTI

Une large sélection de légumes marinés, olives, arancini, charcuteries et fromages. Ces produits peuvent être servis en entrée ou intégrés à des tapas, salades ou autres préparations.

PÂTES, PIZZAS ET PLATS ITALIENS

Une gamme complète d'ingrédients pour la préparation de ces incontournables, ainsi que des produits prêts à l'emploi. Pâtes fraîches, sèches et farcies, riz pour risotto, farine, pâte, sauces, fromages, et autres garnitures pour pizzas, ainsi que des ingrédients pour des plats célèbres comme les saltimbocca ou l'osso buco.

DESSERTS

Des desserts prêts à l'emploi, ainsi que des ingrédients pour réaliser des classiques italiens comme le tiramisu, panna cotta, baba au rhum, cannolo et autres spécialités sucrées.

VINS & BOISSONS

L'Italie est renommée pour ses vins et ses boissons, et cette gamme a été pensée pour accompagner parfaitement chaque repas : spritz, lambrusco, prosecco, ainsi que des vins italiens.

UNE OFFRE COMPLÈTE, ADAPTÉE À TOUS LES SEGMENTS DE LA RESTAURATION

Parce que **chaque établissement a des besoins spécifiques**, Pro à Pro propose **une gamme qui s'adapte aussi bien aux exigences de la restauration commerciale qu'à celles de la restauration collective**.

Des produits disponibles dans **différentes gammes de prix**, du plus économique au plus premium, permettant ainsi à chaque professionnel de **composer une carte qui correspond à son positionnement et à sa clientèle**.

À travers cette gamme Italie, Pro à Pro réaffirme son engagement aux côtés des chefs en proposant **des produits incontournables**, aussi bien pour **enrichir leurs créations culinaires** que pour répondre aux besoins de ceux qui recherchent **des solutions en prêt à servir**.

À PROPOS DE PRO À PRO

Fondée en 2001 à Montauban (82), Pro à Pro est un acteur clé de la distribution alimentaire pour la restauration collective et commerciale. Son catalogue couvre les produits frais, l'épicerie, les surgelés, les boissons ainsi que les produits d'hygiène et d'entretien. Le siège social de la société est situé à Montauban. Elle emploie près de 2 800 collaborateurs en France et dans les DROM, et dispose d'un vaste réseau d'entrepôts sur ces territoires pour garantir un service de proximité et de confiance. Depuis son intégration au Groupe METRO en 2017, Pro à Pro propose une offre complète et unique alliant la livraison de produits alimentaires et non alimentaires aux professionnels avec des solutions omnicanales adaptées à leurs besoins.



<https://www.proapro.fr/>



@pro_a_pro



PRO à PRO

Visuels HD sur demande.

