



VOLFONI DÉVOILE SON ICONIQUE

Detroit Pizza !

Chez Volfoni, la pizza se réinvente ! La marque italienne dévoile une nouvelle création qui bouscule les codes de la pizza traditionnelle : la Pizza Detroit Pepperoni. Avec sa pâte ultra-moelleuse, ses bords croustillants généreusement gratinés au fromage et ses toppings gourmands, cette nouveauté propose une expérience généreuse et conviviale.



UNE NOUVELLE FAÇON DE SAVOURER LA PIZZA

Née dans les années 1940 à Detroit, aux États-Unis, la Detroit Pizza se distingue par son format généreux et sa pâte aérienne et moelleuse. Sa particularité : une cuisson dans un moule qui permet au fromage de caraméliser directement sur les bords, pour obtenir une croûte dorée, croustillante et particulièrement gourmande. Volfoni mise sur cette recette incontournable et ultra-gourmande, elle est composée d'une généreuse base de sauce tomate, de la mozzarella fondante, de la scamorza fumée, du pepperoni et du Parmesan, relevés par quelques touches de pesto. La gourmandise prend toujours plus de place : les morceaux de pizza sont accompagnés d'une sauce blanche à la ciboulette, spécialement pensée pour être dégustée en mode dip. Avec cette création, Volfoni propose ainsi une nouvelle manière de déguster la pizza, en cassant les codes et en innovant.

UNE PREMIÈRE POUR VOLFONI

Avec la Pizza Detroit Pepperoni, Volfoni poursuit sa volonté de revisiter les grands classiques de la cuisine italienne tout en explorant de nouveaux territoires de gourmandise. La Pizza Detroit Pepperoni est à découvrir dès le 14 octobre et jusqu'au 1er décembre dans l'ensemble des 40 restaurants Volfoni partout en France.



