

MAISON SAPRESTI RÉINVENTE L'APÉRITIF AVEC SA NOUVELLE GAMME DE PIZZAS 12 TRANCHES !

Dans un contexte où l'apéritif reste un rituel ancré dans les habitudes des Français, Maison Sapresti, acteur incontournable du traiteur et du snacking chaud, enrichit son offre dès cet automne avec une toute nouvelle gamme apéritive de pizzas en 12 tranches, pensée pour sublimer les moments de partage. Ce lancement s'inscrit dans la continuité du succès de la gamme des Focaccias 12 tranches, lancées en Avril 2024, qui ont conquis les consommateurs avec une présence désormais assurée dans toutes les enseignes.



L'apéritif reste un rituel fort, porteur de convivialité et de plaisir. Selon une étude menée en 2024 par le Syndicat des apéritifs à croquer, 31 % des Français déclarent le pratiquer au moins une fois par semaine, et 30 % au moins deux fois par mois. Ce moment privilégié, qui rassemble familles et amis, dynamise la catégorie des produits apéritifs, en pleine effervescence. Dans cet esprit et parce que notre marque est toujours à l'affût de nouvelles tendances, Maison Sapresti va proposer dès Octobre prochain 2 recettes de pizza en 12 tranches :

- **la Pizza Montagnarde | 200 g**
- **la Pizza Bœuf Tex Mex | 200 g**

Ce format, pensé pour l'apéritif, permet une mise en bouche simple et conviviale, sans compromis sur le goût. Ce format de pizzas tranchées est une réponse savoureuse et pratique aux attentes des consommateurs de pouvoir déguster une pizza généreuse, facile à partager, et résolument tournée vers le plaisir. « Notre nouvelle gamme de pizzas 12 tranches repose sur trois piliers essentiels : une pâte à pizza épaisse et moelleuse, une praticité optimale pour une dégustation à plusieurs, et des recettes variées qui éveillent les papilles » indique Amandine PELE, Chef de groupe pour Maison Sapresti.

DEUX RECETTES, DEUX UNIVERS DE SAVEURS !

La gamme se décline en deux créations originales qui répondent aux grandes tendances Food, en étant axées sur la diversité des saveurs, entre cuisine du monde et plaisirs traditionnels.

Chaque tranche est soigneusement garnie, avec une répartition homogène des ingrédients et une couche généreuse de fromage fondant qui apporte une vraie gourmandise.

Le visuel est gourmand, l'expérience gustative est complète dès la première bouchée.



LA PIZZA MONTAGNARDE | 200 g

Une recette réconfortante aux accents alpins. La pâte à pizza fabriquée avec de la farine de blé de tradition française est garnie de pommes de terre origine France, de lardons fumés origine France, de mozzarella, de Reblochon AOP et d'oignons.

LA PIZZA BŒUF TEX MEX | 200 g

Une recette relevée et chaleureuse. La pâte à pizza fabriquée avec de la farine de blé de tradition française est garnie de mozzarella, de poivrons rouges, de tomates, d'oignons, de bœuf VBF et d'épices. Cette pizza transporte les papilles vers les contrées du sud-ouest américain.

Avec cette nouvelle gamme, Maison Sapresti réaffirme son savoir-faire et sa capacité à innover dans l'univers de l'apéritif et propose une alternative originale aux traditionnels préfous et plaques toasts. Ce format en tranches, apprécié de consommateurs séduit par sa praticité, sa diversité et son caractère généreux. Maison Sapresti confirme qu'elle est la marque partenaire de tous les instants qui comptent, ceux où le goût et le plaisir se partagent.

À PROPOS DE MAISON SAPRESTI

Maison Sapresti est une marque française spécialisée dans la fabrication et la distribution de produits frais de traiteur et de charcuterie cuite. Elle propose une large gamme de produits adaptés à différentes occasions et pour toutes les envies. Depuis sa création, Maison Sapresti met en avant son savoir-faire français et son sens de l'innovation dans l'élaboration de ses recettes pour allier qualité et gourmandise. *Son credo ? Cultiver l'amour du goût et de la tradition culinaire pour le plaisir de tous.*

