

La stendipizza automatica OperaPrima protagonista a Parizza 2022

24 marzo 2022 | 18:20

OperaPrima in azione a Parizza 2022, il salone della gastronomia italiana, organizzato a Parigi nell'ambito del Sandwich and Snack Shows, dal 30 al 31 marzo. Un'occasione per scoprire la facilità d'uso e la facilità di esecuzione della prima e unica stendipizza automatica.

Kermesse francese

Appuntamento in Francia per OperaPrima a fine marzo. La stendipizza automatica, che replica il lavoro di un pizzaiolo professionista, sarà presente allo stand H46, padiglione 7.1, del nostro distributore francese Sopro.

Per l'occasione, sarà allestito uno spazio dedicato dove i visitatori potranno vedere con i propri occhi la facilità di utilizzo e la velocità di esecuzione di OperaPrima, sarà possibile assaggiare le pizze stese grazie alla tecnologia brevettata di lavorazione a freddo, verificando così il risultato artigianale e di alta qualità.

Una occasione per vedere in azione OperaPrima, che rappresenta senza dubbio una soluzione innovativa per migliorare l'efficienza e la produttività della propria pizzeria.



La fiera

Parizza dal 2011 è il salone di riferimento della gastronomia italiana a Parigi, dalla pizza alla cucina, rivolgendosi ogni anno a tutti gli operatori della ristorazione italiana (prodotti alimentari, bevande, imballaggio, attrezzature, servizi, tecnologie, ecc.). Il salone Parizza è co-organizzato dalla rivista France Pizza e dall'Association des Pizzerias Françaises (APF).

France Pizza, con una distribuzione di oltre 15.000 copie, da quasi 15 anni è la principale rivista dedicata alla pizza, alla pasta e ai ristoranti italiani.

Pubblica notizie e informazioni francesi e internazionali, inchieste e rapporti, nuovi prodotti e innovazioni, nuovi concetti e iniziative, una guida pratica con articoli sull'acquisto di prodotti e attrezzature, esperti di marketing, di gestione e legali, oltre a tutte le ultime informazioni sul settore.

La "Association des Pizzerias Françaises" è stata fondata nel 2003 con l'obiettivo di federare ed energizzare il settore della pizza, difendendo la pizza di qualità. Per rispondere alla grande disparità di qualità della pizza, l'APF propone alle pizzerie di firmare una Carta di Qualità (marchio APF) e alla pizzeria che si impegna a rispettare le regole dell'arte della pizza viene rilasciato un diploma.

© Riproduzione riservata