



**MERCREDI 10 AVRIL,
LE FOOD TRUCK PANZANI DÉBARQUE À
PARIS - BERCY VILLAGE, POUR FAIRE DÉGUSTER SA
NOUVELLE GAMME DE PÂTES FRAÎCHES !**



À l'occasion de son arrivée au rayon pâtes fraîches, Panzani vient à la rencontre de ses consommateurs pour partager un moment convivial et généreux. Le **mercredi 10 avril à Paris - Bercy Village**, le food truck aux couleurs emblématiques de la marque offrira, à partir de **12h et jusqu'à 19h¹**, **1000 portions** savoureuses et **gratuites** pour présenter ses pâtes farcies et gnocchi à poêler, accompagnés de quelques surprises.

Déjà présente dans 83% des foyers², Panzani – marque ancrée dans le cœur des Français - organise cet événement pour marquer son arrivée sur le marché des pâtes fraîches. Au plus proche de ses consommateurs, Panzani avait à cœur d'organiser cette **rencontre gourmande et ainsi continuer de répondre à sa mission : « offrir à tous une alimentation responsable qui nourrit autant qu'elle réjouit ».**



Le temps d'une journée, **le Food Truck Panzani prendra ses quartiers Cour Saint-Émilion**; lieu de promenade et de divertissement plébiscité par les Parisiens. Une adresse propice à la flânerie et à la dégustation, idéale pour apprécier **les nouvelles recettes de pâtes farcies aux saveurs intenses et fondantes et gnocchi à poêler moelleux et croustillants...** Mention spéciale aux #cheeselovers, Panzani présente ses **Girasoli 3 Fromages**; une recette qui allie le crémeux de la ricotta, la douceur de la mozzarella et le caractère de la raclette...

¹ Dans la limite des stocks disponibles

² Pénétration marque Panzani France Kantar 2023

Un lancement qui vient donner un **goût de nouveauté** au rayon frais ! Fort de son expertise culinaire sur les sauces, Panzani a travaillé sur des recettes aux goûts reconnaissables et à la texture fondante, le tout sans arôme artificiel. Résultat : **douze références** comprenant six de pâtes farcies, quatre de gnocchi à poêler et deux de pâtes simples. Différentes formes et différents saveurs pour toutes les envies à retrouver **dès maintenant en rayon !**



Afin de mettre à l'honneur l'**ancrage de Panzani en France**, le foodtruck s'arrêtera dans les trois villes autour desquelles Panzani est implantée : **Paris le 10 avril** et **Marseille le 13 avril**, où la marque a ses usines de pâtes et ses semouleries³, ainsi que **Lyon le 17 avril**, où se trouve le siège historique.

INFORMATIONS PRATIQUES

Date : Mercredi 10 avril de 11h à 19h

Lieu : Paris Bercy Village, devant l'entrée du cinéma UGC

Dégustation gratuite dans la limite des stocks disponibles et jusqu'à épuisement des stocks.

LISTE DES PRODUITS ET ALLERGÈNES

- Gnocchi à poêler Panzani

Liste d'allergènes associés : blé, peut contenir des traces de soja, moutarde, lait et œufs

- Pâtes farcies 3 Fromages

Liste d'allergènes associés : blé, lait, peut contenir des traces de moutarde, soja, sésame, crustacé, poisson, pistache, noix et amande

- Condiments : sel, poivre, huile, herbes

DES PÂTES FRAÎCHES OUI, MAIS DES PANZANI.

À propos de PANZANI :

Panzani est le fabricant français de pâtes alimentaires et de sauces leader du marché. C'est l'histoire vraie d'une marque bienveillante créée en 1950 par un Français d'origine italienne et passionné, Giovanni Panzani devenu Jean, qui a contribué à faire découvrir tout le plaisir des pâtes aux français. Aujourd'hui, la marque continue de perpétuer son savoir-faire de semoulier-pastier pour fournir à ses consommateurs des pâtes et des sauces de grande qualité et accessibles à tous. Parce que "Des pâtes oui, mais des Panzani." Pour en savoir plus sur Panzani, rendez-vous sur le site : www.groupe-panzani.fr

Contacts Presse

panzani@mtrchk.com

Mélissa Ollivier - 06 59 62 57 47 / Lily Jeanne - 06 20 37 22 82

³ Panzani est implantée en région parisienne avec une usine de pâtes à Nanterre, et une semoulerie à Gennevilliers, ainsi qu'à Marseille, avec une usine de pâtes et deux semouleries.