



JOURNÉE MONDIALE DES PÂTES : PANZANI INVITE LES CONSOMMATEURS À DÉCOUVRIR LA FABRICATION DE SES PÂTES AU BLÉ 100% FRANÇAIS¹!

Selon un sondage IFOP², 90% des acheteurs ne connaissent pas ou ne sont pas sûrs de l'origine du blé utilisé dans leurs paquets de pâtes. Ainsi beaucoup ignorent encore que Panzani **utilise du blé 100% français¹** pour ses **pâtes fabriquées en France**.

Alors quoi de mieux que la **JOURNÉE MONDIALE DES PÂTES, le 25 octobre**, pour le rappeler au plus grand nombre ? Pour l'occasion, Panzani **ouvre en exclusivité les portes de son usine** de Nanterre pour permettre à un groupe de chanceux de découvrir les secrets de fabrication de leurs pâtes préférées !



UN JEU CONCOURS ORIGINAL POUR PARTICIPER AUX PORTES OUVERTES DE L'USINE PANZANI !

Du 14 au 20 octobre, les amateurs de Panzani et les curieux qui souhaitent comprendre le processus de fabrication de nos pâtes, pourront participer à un **grand jeu concours**, à l'occasion de la Journée mondiale des Pâtes.

En s'inscrivant simplement via un lien, les participants pourront être tirés au sort et tenter de remporter des places pour participer aux portes ouvertes de l'usine Panzani, à Nanterre, **vendredi 25 octobre**. Au programme : visite de l'usine, suivi d'un déjeuner offert par le célèbre food truck Panzani, qui voyage à travers la France depuis le début d'année.

Les 8 gagnants, accompagnés d'une personne de leur entourage, soit **16 consommateurs privilégiés**, pourront vivre une expérience exceptionnelle, plongeant chacun dans les coulisses de la marque.

¹ Produits porteurs du logo blé 100% français

² Etude Omnibus IFOP, auprès de 876 principaux responsables des achats alimentaires du foyer, août 2024

UNE IMMERSION AU COEUR D'UNE MARQUE FRANÇAISE ICONIQUE PRÉSENTE DANS 83% DES FOYERS FRANÇAIS³

Avec leur précieux ticket en main, les heureux gagnants participeront ensemble à cette aventure inédite le 25 octobre, jour J de la JOURNÉE MONDIALE DES PÂTES. À leur arrivée, ils seront accueillis par les équipes de la marque autour d'un café d'accueil, puis enfilent la tenue de sécurité pour accéder à l'usine de Nanterre, qui produit **chaque jour près de 500 000 paquets** de pâtes Panzani !

“Du blé, de l'eau et c'est tout !”, la seule et unique recette des pâtes Panzani et aussi la première étape de leur fabrication pour obtenir une pâte épaisse à base de blé dur 100% français¹. Une pâte qui sera ensuite façonnée à travers les moules pour ressortir en forme de coquillettes, spaghetti, torti, farfalle, macaroni, et autres formes qui égayent les papilles.

Du mélange de la semoule de blé dur au conditionnement, ils assisteront ainsi à toutes les étapes clés pour fabriquer les délicieuses pâtes Panzani, obtenues grâce à tout le savoir-faire semoulier pastier de la marque et à la qualité de la matière première utilisée : le blé dur 100% français¹. Ce **blé dur “bleu blanc rouge”** est une véritable fierté pour Panzani, c'est notamment lui qui confère à leurs pâtes une belle couleur jaune dorée et une tenue idéale à la cuisson.

Après cette visite privilégiée, l'heure du déjeuner sera assurée par le Food Truck Panzani. Au menu : les différentes pâtes & sauces Panzani pour un moment gourmand et convivial. Puis viendra l'heure du départ, avec des produits et goodies offerts par la marque Panzani en souvenir de cette journée mémorable !

INFOS PRATIQUES :

- Lien vers le jeu concours : <https://jeu.panzani.fr/jmp-2024>
- Début des inscriptions : 14 octobre 2024
- Fin des inscriptions : 20 octobre 2024
- Tirage au sort et annonce du gagnant : 21 octobre
- Date et horaire de la visite : vendredi 25 octobre 2024 de 9h30 à 14h00
- Lieu de la visite : usine Panzani à Nanterre (région parisienne)

À propos de PANZANI

Panzani est le fabricant français de pâtes alimentaires et de sauces leader du marché⁴. 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 et des sauces 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 / Céline Delay - 06 28 32 46 50

³ Pénétration marque Panzani France Kantar 2023

⁴ N°1 Part de Marché marque nationale CIRCANA 2024 tous circuits France