

## **La Piemontesa presenta su nueva carta**

### **La franquicia de restaurantes italianos La Piemontesa, renueva su oferta gastronómica**

La franquicia de restaurantes italianos La Piemontesa continúa buscando ser el mejor restaurante italiano del país. La enseña trabaja continuamente la mejora de los productos que ofrece a sus clientes.

A la hora de elaborar la nueva propuesta gastronómica, La Piemontesa, aparte de su I+D ha tenido en cuenta las peticiones y necesidades de sus clientes, como puede ser el pulpo braseado o la salsa Café París, además de ofrecer una mayor presencia de preparaciones vegetarianas.

Una de las novedades que incorpora esta carta es el apartado denominado 'Los Ilustres', dedicado a los platos imprescindibles que se tendrán que probar. En él se incluyen elaboraciones como el Montadito ibérico, la Burger Piemontesa con foie, el Duo di pasta al gusto dello chef... entre otros. Otra variedad es la disponibilidad de un folleto o una descarga en el móvil para poder identificar rápidamente los elementos que pueden contener algún alérgeno.

Desde los antipasti hasta los postres, todas las elaboraciones han sido modificadas para ofrecer al cliente una mayor calidad en el producto final. La tradición italiana sumada a la variedad gastronómica se convierte en uno de los mayores orgullos de esta enseña, platos elaborados con materias primas e ingredientes de altísima calidad, entre los que se incluyen referencias importadas directamente de las mejores regiones de la península Itálica, las harinas de las pastas fresca proveniente del norte de Italia, "el pan de la casa" de Génova, los quesos Pecorino, Parmiggiano DOP de la Emilia Romagna o la Mozzarella DOP de la región de la Campania, utilizada en muchas de sus recetas.

José Antonio gerente de Franquicias La Piemontesa asegura que: "consideramos que todos las pastas actuales son las mejores que hemos tenido hasta el momento, incluyendo hasta cuando teníamos la otra enseña. Hemos conseguido una pasta fina, sueva, sabrosa y con un relleno exquisito".

Todo esto refuerza el nuevo claim de la compañía 'Qualità senza fine', 'Sapore senza fine', y supone un importante paso adelante para la empresa, que tiene por objetivo posicionarse como el mejor restaurante italiano del país.

### **La Piemontesa en franquicia**

Restaurantes La Piemontesa es un concepto de negocio basado en restaurantes de cocina italiana de calidad, de fácil gestión y alta rentabilidad. El modelo de negocio de La Piemontesa ha sido implantado por Juan Manuel Chacón, con 30 años de experiencia en el sector y fundador de la cadena de restaurantes italianos La Tagliatella, de la que fue propietario hasta 2006. Chacón es considerado el introductor en España de la auténtica pasta italiana

Una experiencia como La Piemontesa nace bajo el profundo respeto a la tradición de la cocina italiana con productos 100% italianos; con pasta fresca, risottos, carnes, y gratinados en horno de brasa al estilo fiorentino, además del plato estrella de la cocina Piemontesa, la pizza, elaborada en forno a legna como manda la tradición.

En estos momentos La Piemontesa se encuentra en pleno desarrollo de expansión nacional a través del sistema de franquicias. La enseña supone un negocio seguro, probado y con garantías, gracias al esfuerzo, dedicación y profesionalidad de los responsables que integran la compañía. La inversión para poner en marcha una Piemontesa ronda los 600.000€ para locales con un mínimo de 400 m2 en poblaciones con más de 50.000 habitantes. La franquicia supone una de las opciones más rentables en cuanto a inversión en el mundo de la restauración.

Para más información, se puede consultar el siguiente enlace:

<https://www.lapiemontesa.com/es>

**Datos de contacto:**

Sònia Vilaseca

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Franquicias](#) [Gastronomía](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>