

## **Muerde la Pasta recupera las recetas más auténticas de la gastronomía de Lombardía**

### **La compañía pone a disposición de sus clientes esta propuesta gastronómica en los 27 restaurantes de la red**

Muerde la Pasta, la cadena de restaurantes “all you can eat” de inspiración italo mediterránea, propone a sus más de 5 millones de clientes un viaje gastronómico por Italia.

Dentro de su campaña “Sapori D’Italia”, que llevará a los restaurantes de la compañía algunas de las mejores recetas de este país alpino, Muerde la Pasta ha seleccionado ahora la región de Lombardía para sorprender a sus clientes.

Muerde la Pasta ha recuperado cuatro recetas con gran arraigo en esta región norteña: el riso parmigiano con pollo, el arrosto di maiale alla crema di latte, la margheritte di ossobucco y la charlotte di frutta de postre. Una excelente representación de la sibarita cocina de esta región italiana.

Así, durante todo el mes de agosto y septiembre, todos los clientes de la compañía podrán degustar la mejor versión de estas recetas en los 27 restaurantes de la cadena.

Estos platos han sido desarrollados por el Departamento de Producto de Muerde la Pasta con la intención de que todos sus clientes tengan la oportunidad de vivir una ruta culinaria por la auténtica gastronomía italiana, visitando las distintas culturas gastronómicas del país.

Con el fin de seguir innovando en su interminable oferta gastronómica, la cadena de restaurantes continuará su campaña “Sapori d’Italia” –iniciada hace dos meses con los sabores del Véneto-, con un recorrido por la cocina típica de las regiones de Emilia-Romagna y Campania.

Todos estos platos se suman a la propuesta habitual de Muerde la Pasta, que ofrece cada día a sus clientes más de 150 recetas diferentes, cocinadas diariamente con ingredientes frescos de primeras marcas y de máxima calidad.

Más información sobre Muerde la Pasta:

Muerde la Pasta remonta sus orígenes 10 años atrás con dos empresarios castellanenses propietarios del 100% de la compañía. Su idea era lanzar un nuevo concepto inexistente en el sector: restaurantes al estilo buffet en los que poder degustar las mejores recetas de la gastronomía italo mediterránea

elaboradas con los ingredientes originales y de primera calidad.

Todas ellas acompañadas de bebidas, un gran surtido de postres y, además, cafés. Todo por un precio cerrado y sin límite de consumo.

Este modelo de negocio ha permitido facturar a la enseña una media de 2,5 millones de euros por restaurante. Sus locales se caracterizan por sus amplias y acogedoras instalaciones, más de 1.000m<sup>2</sup> que resultan ideales para celebraciones y reuniones. En total, el año pasado pasaron por sus establecimientos 5 millones de clientes.

**Datos de contacto:**

Pura de Rojas  
ALLEGRA COMUNICACION  
91 434 82 29

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

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

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>