[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en el 23/12/2016

# [Hacen una pizza con oro que cuesta 2.000 dólares](http://www.notasdeprensa.es)

## Si la pizza ya era uno de los manjares más consumidos, ahora se ha ido más allá haciendo una con oro que se puede comer

La pizza es uno de los fast-foods más consumidos. Ya sea por su sabor, su precio o porque te la llevan a casa, lo cierto es que es una de las comidas más populares de la cocina italiana. El restaurante Industry Kitchen ha querido darle una vuelta de rosca a este manjar, llenándolo de oro y sin reparar en costes. Así es la pizza más glamourosa del mundo, por 2.000 dólares la unidad. Esta pizza tan exclusiva se aleja mucho de lo que tenemos entendido como comida rápida. Ni 2x1 a domicilio ni el menú a tres euros. De hecho, si quieres disfrutar de ella tendrás que ahorrar para pagarla, o bien darte un buen capricho con un único pedazo, a 250 dólares la ración. Honored to have @townandcountrymag write a piece about our $2,000 pizza ?? Check out the story via the link in bio! A photo posted by Industry Kitchen (@industrykitchen) on Dec 19, 2016 at 2:10pm PST El responsable de esta creación es Industry Kitchen, un conocido restaurante de Nueva York. Pero, ¿qué la hace tan cara? Todos sus ingredientes son importados y de categoría. Esta decadente pizza no se queda solo en el topping de oro comestible de 23 kilates. Cada bocado contiene gambas, caviar, langosta, aceite de trufa blanca y foie grass. ¡Bon appétit!La noticia La pizza más excéntrica del mundo está hecha de oro y probarla te costará unos 2.000 dólares fue publicada originalmente en Trendencias por Pepa López .

**Datos de contacto:**

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/hacen-una-pizza-con-oro-que-cuesta-2-000](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Internacional Gastronomía Moda Restauración

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)