[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Zaragoza el 14/07/2010

# [La cocina de franquicia La Mafia apuesta por la innovación.](http://www.notasdeprensa.es)

## La Mafia sigue incorporando nuevos ingredientes con toda la esencia de la auténtica cocina Italiana, para mejorar así la calidad de su gran variedad de platos en carta.

Desde su obrador propio y el departamento de I+D, la cadena de restaurantes italianos apuesta por el desarrollo de nuevos productos para ofertar a sus clientes. Para ello visita anualmente las ferias más importantes de alimentación a nivel Europeo, como por ejemplo, Alimentaria y de manera más reciente Cibus 2010, en la provincia de Parma, situada en el corazón de Italia. La cocina de franquicia La Mafia apuesta por la innovación. Con la visita de esta última feria Cibus 2010, La Mafia sigue incorporando nuevos ingredientes con toda la esencia de la auténtica cocina Italiana, para mejorar así la calidad de su gran variedad de platos en carta. La oferta que la feria ofreció a sus visitantes fue un amplio abanico de productos entre los que se encontraban pastas, quesos, focaccias y arroces, todos ellos de primera calidad. De la mano del responsable de producto en la cocina central, David Marín, algunos de estos productos se sumaran al I+D que se lleva a cabo en el obrador de la central de franquicias. Todas las noticias del sector franquicia en www.100franquicias.com

**Datos de contacto:**

ServiFranquicia

Nota de prensa de La Mafia

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/la-cocina-de-franquicia-la-mafia-apuesta-por-la-innovacion](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Franquicias

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

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