[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Madrid el 22/02/2024

# [Muerde la pasta convierte el Día Mundial de la Pizza en el Mes de la Pizza, lanzando la primera pizza "swicy" con Doritos](http://www.notasdeprensa.es)

## Siguiendo una de las últimas tendencias gastro a nivel mundial, la cadena ha creado una experiencia swicy para su nueva pizza edizione limitata, que fusiona el sabor dulce del chocolate con la intensidad picante de los Doritos Chilli

Muerde la Pasta ha transformado el Día Mundial de la Pizza en un mes completo de celebración en sus restaurantes. Por tercer año consecutivo, febrero se ha convertido en el Mes de la Pizza, y la cadena ha querido deleitar a sus clientes con sorprendentes innovaciones gastronómicas en edición limitada en torno a este icónico plato italiano. La gran novedad este año es la pizza es la Bianco Piccante, la primera pizza "swicy" del mercado, que combina sabores dulces (sweet) y picantes (spicy), gracias a una exquisita fusión entre el chocolate y los Doritos Chilli. Esta audaz propuesta es el resultado de una nueva colaboración de Muerde la Pasta con un socio histórico de la compañía, la multinacional Pepsico y su marca emblemática Doritos. La Bianco Piccante es una original pizza, horneada al momento, que combina una base dulce de chocolate blanco, decorada con chocolate negro, con una lluvia de Doritos Chilli como topping, que aportan esa chispa atrevida e inesperada gracias a su crunch picante. La compañía celebró el lanzamiento de esta interesante innovación, emitiendo, el mismo Día Mundial de la Pizza y a través de sus RRSS, un divertido video al estilo Cata a Ciegas, con las reacciones de clientes reales al conocer esta atrevida innovación de sabor en uno de sus restaurantes de Barcelona. "La Bianco Piccante, desarrollada por el departamento de Producto de I+D de Tastia Group, es una pizza única en su género porque fusiona a la perfección el sabor dulce y picante, concepto que actualmente domina las últimas tendencias gastro a nivel internacional", ha afirmado Marinella Anglano, directora de Marketing y Comunicación de la compañía. "Así, Muerde la Pasta ha vuelto a sorprender con un producto sumamente novedoso y de elaboración propia, brindando al consumidor la posibilidad de saborear en todos los restaurantes de la compañía este sorprendente nuevo sabor con la primera pizza "swicy" del mercado", ha añadido Anglano. Esta nueva pizza, disponible en edición limitada hasta el 29 de febrero, está generando auténtico furor entre todos aquellos que la prueban.   Restaurantes Muerde la PastaMuerde la Pasta es la mayor cadena de restaurantes "todo incluido" de gastronomía italiana, y de capital 100% español. Muerde la Pasta ofrece más de 150 recetas distintas de inspiración italiana, -ensaladas, pastas rellenas, pizzas, carnes, pescados, gratinados, y una amplia variedad de guarniciones-, elaboradas diariamente con ingredientes frescos y de primera calidad, para que todos los públicos puedan disfrutar con la posibilidad de repetir cada vez que lo deseen, y sin sorpresas gracias a su precio cerrado.

**Datos de contacto:**

Pura De ROJAS

ALLEGRA COMUNICACION

619983310

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/muerde-la-pasta-convierte-el-dia-mundial-de-la](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Franquicias Gastronomía Marketing Restauración

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

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