

Mr. go pizza â?? di Valentina Moro

Descrizione

TAG: Food & Beverage, In Evidenza, Innovazione, Distributore automatico di pizza, Macchinario senza precedenti, Mr go pizza, Pizza in 3 minuti, Via Catania 2

Mr. go pizza Ã" il primo [distributore automatico di pizza](#) approdato a Roma da pochi giorni. Si tratta di un macchinario innovativo che, non conosce precedenti nÃ" in Italia nÃ" allâ??estero. Ã? funzionante 24 ore su 24, 7 giorni su 7, come qualsiasi altro distributore di prodotti, capace di sfornare una pizza in soli tre minuti. Il procedimento parte con lâ??impasto della farina, lâ??aggiunta del condimento, prosegue con la cottura e serve al cliente la pizza nel cartone pronta per essere consumata. Una vera innovazione nella sfera della distribuzione automatica. Infatti, fino ad oggi si Ã" preoccupata di garantire la fornitura di bibite, snack, prodotti per la cura personale, igiene e farmaci. Infatti, ha suscitato molto interesse e curiositÃ tra i passanti.

Ingredienti Mr. go pizza

La scelta degli ingredienti Ã" di prima qualitÃ , come Ã" garantito dallâ??azienda nel proprio sito ufficiale. Questi vengono scelti attraverso un processo molto accurato, ripetutamente monitorati in modo tale da verificare le quantitÃ di prodotto presenti allâ??interno del macchinario. Altra garanzia di eccellenza deriva dalla verifica attenta della scadenza dei prodotti. Mr. go pizza fornisce una varietÃ di quattro diversi gusti di pizza, ossia Margherita, 4 formaggi, diavola e pancetta.

Preparazione della pizza

Il procedimento di preparazione della pizza parte dallâ??impasto di farina e acqua, fino a creare un panetto di 160 gr e solo dopo averlo ben lavorato e plasmato come una pizza tonda, si prosegue con la distribuzione del pomodoro. Ora a seconda del tipo di pizza che si Ã" scelta, si procede con lâ??inserimento dei condimenti che, vengono rigorosamente aperti al momento della richiesta da parte del cliente. Tutti gli ingredienti del condimento, prima del loro utilizzo si trovano in stato di sottovuoto. Ora Ã" pronta per essere cotta ad una temperatura di 380 gradi. Appena cotta viene servita al cliente in un cartone apposito per pizza.

Colonizzare con Mr. go pizza

Il rosso di Mr. Go pizza

Dallâ??aspetto provocante che, non passa inosservato dato il suo colore rosso acceso. Posizionato in una zona piuttosto trafficata, via Catania 2, non molto lontano da [piazza Bologna](#), destinato a diffondersi in breve tempo nel resto delle piazze e dei centri piÃ¹ ambi della cittÃ di Roma e di tutta Italia. Mr. go pizza, ha esordito nella cittÃ della pizza a taglio per eccellenza, la tanto amata Roma famosa per la sua [pinsa](#) â??scrocchiarellaâ??, ora penserebbe a ramificarsi in giro per lâ??Italia.

Hits: 5

L'articolo [Mr. go pizza](#) proviene da [CIAOUP News & Advertising Influencer](#).

Categoria

1. MARKETING NEWS

Data di creazione

2 Maggio 2021

Autore

default watermark