

Ciabatty ovládly Autobusové nádraží Praha Florenc

Nejznámější italský pokrm, nově v nabídce bageterie Pappata.

Nejen rozmanité bagety, panini, široký sortiment sladkých pochutin a teplé nebo studené nápoje, ale i nově žádané ciabatty, nabízí od počátku tohoto roku bageterie Pappata. V odbavovací hale Autobusového nádraží v Praze Florenci si už za několik málo dní nacházejí desítky příznivců. Není divu. Jde o opravdu výjimečnou chuť, která je v případě bageterie Pappata vhodně doplněna, například anglickým roastbeefem (Palermo ciabatta), nebo burgundskou šunkou a uzeným sýrem (Gaeta ciabatta).

„Ciabatty patří mezi nejznámější italská jídla. Tenhle bílý chléb, zrozený v oblasti Liguria, je jednou z nejzákladnějších příloh, kterou Italové používají k mnoha jídlům. Ciabatta je vyrobena z hladké mouky a droždí. Když je dobře upečena musí, když na ni zaťukáte prstem, znít dutě. Je to alchymie, ale moc dobrá alchymie“ uvedl Jiří Kučera, produktový manažer JLV a.s.

Italské ciabatty jsou v bageterii Pappata nabízeny už od 54 Kč. Její provozovatel, JLV a.s. zaručuje tu nejvyšší kvalitu prodávaných ciabatt a čerstvost všech dalších surovin. Nyní si už stačí jen vybrat. Pappata ... podle Vaší chuti.



Martin Malůš
manažer marketingové komunikace

JLV, a.s.
Tel.: +420 271 003 227
Fax: +420 272 765 592
GSM: +420 774 904 022
e-mail: marketing@jlv.cz

<http://www.jlv.cz>