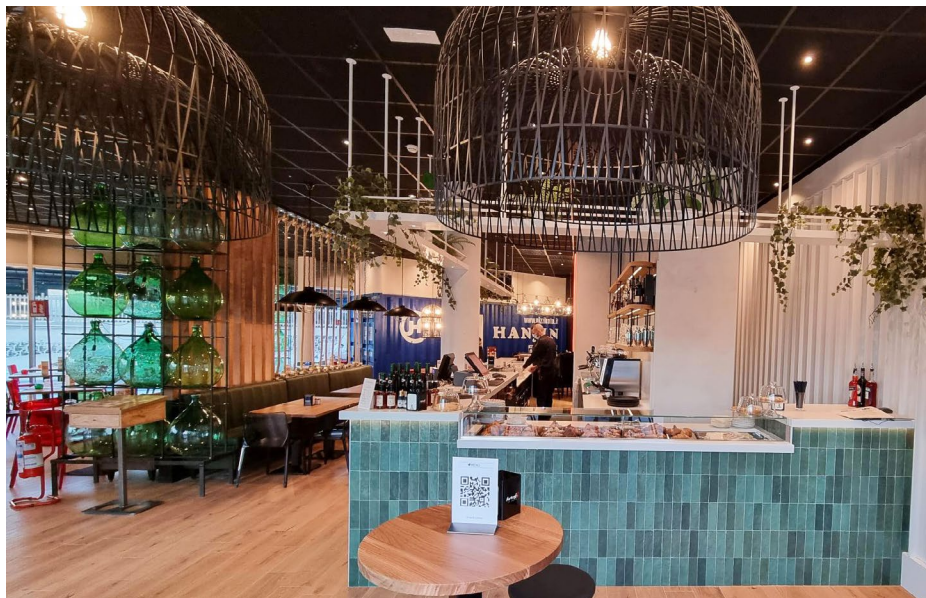


Pizzik[♥]otto



Quality & Service —Brand Overview

Pizzikotto è uno tra i format più apprezzati di Cigierre, specializzato nella **produzione della pizza** e dei migliori prodotti della **tradizione gastronomica italiana**.

Il cuore del format è la pizza, più leggera e facile da digerire, perché lievita e matura fino a 72 ore prima della cottura. Alta, media, o bassa, secondo la scelta del cliente, realizzata con farine di tipo 0 o semi integrali.

Alta qualità, ingredienti freschi e biologici, con una grande cura nella scelta e selezione delle materie prime. Gran parte degli ingredienti sono biologici o certificati DOP e IGP, e vengono lavorati nel laboratorio di proprietà dove vengono prodotti gli impasti per tutti i ristoranti della rete.

Fiore all'occhiello dell'offerta di Pizzikotto, è un menu interamente dedicato ai dolci, anch'essi prodotti artigianalmente nel laboratorio: la cosiddetta «lifferia», da liffo che in dialetto reggiano, indica tutto ciò che è buono e goloso.

Pizzikotto is one of Cigierre's most well-received formats, specialising in making **pizza** and the finest products from **Italian culinary tradition**.

Pizza is at the heart of the format, lighter and easier to digest, because it's left to rise and prove up to 72 hours before baking. Deep, medium, or thin, as the customer prefers, made with type-0 or semi-wholemeal flours.

High quality and fresh, organic ingredients, with great care taken in the choice and selection of raw materials. Many of the ingredients are organic or certified PDO and PGI, and are prepared in the proprietary workshop where the doughs for all the restaurants in the chain are made.

Pizzikotto takes particular pride in its menu dedicated entirely to desserts, which again are crafted in the workshop: the "lifferia", from liffo, which means everything good and tasty in the Reggio Emilian dialect.

Pizzikotto est l'un des concepts le plus appréciés de Cigierre, spécialisé dans la production de la **pizza** et des plats les plus iconiques de la **tradition gastronomique italienne**.

Reine du concept est la pizza, plus légère et facile à digérer, nos pizzaiolos laissant reposer la pâte 72 heures avant la cuisson. Pizza « alta, media o bassa » (pâte épaisse ou fine), en fonction des goûts du client, réalisée avec farines de type « 0 »¹.

Qualité, produits frais et biologiques, et une profonde attention au choix et à la sélection des matières premières. La plupart des ingrédients sont biologiques ou certifiés avec les labels DOP et IGP. Dans le laboratoire centralisé, nous produisons la pâte à pizza et d'autres recettes afin de les distribuer à tous les restaurants du réseau et contrôler ainsi la qualité des plats proposés au client.

Les desserts sont le joyau de notre carte, avec une offre totalement dédiée et spécialisée dans les desserts, préparés également au laboratoire de façon artisanale: la « lifferia » de Pizzikotto, terme qui dérive de « liffo », un plaisir, une gourmandise dans le dialecte de la région.



¹« 0 » selon la classification italienne des farines. Ce type de farine peut être rapprochée à la farine « T55 » de la classification en vigueur en France.



Pizzikotto. Italian heart



SERVIZIO AL TAVOLO

Il valore aggiunto per far sentire il cliente come a casa sua!

TABLE SERVICE

A key factor to make customers feel comfortable

SERVICE À TABLE

Le facteur clé pour que le client se sente comme chez lui!

AMBIENTE MODERNO E ACCOGLIENTE

Dal punto di vista architettonico, il benessere del cliente è messo al centro dell'esperienza.

Componenti di arredo moderni e riciclati, per un ambiente unico e innovativo.

MODERN AND WELCOMING

PizziKotto's focuses on his customers' comfort.

Modern decor and recycled elements, for a unique and innovative atmosphere.

AMBIANCE MODERNE ET ACCUEILLANTE

Le bien-être des clients est toujours au centre du projet architectonique et de l'expérience proposée. Éléments de décoration recyclés et modernes, pour créer une ambiance unique et innovante.

LOCATION, TIPOLOGIE DI RISTORANTI

Centri urbani, centri commerciali, cinema multisala, strade di grande circolazione.

TYPE OF LOCATIONS

Urban centers, shopping centers, multiplex cinemas, thoroughfares

EMPLACEMENT

Centre-ville, bâtiments solo et routes à grande circulation

OTTIMO RAPPORTO QUALITÀ - PREZZO

17 €, dei prezzi accessibili per tutti!

Un target trasversale, fatto di famiglie, gruppi di amici, giovani e adulti, che si ritrovano per pranzare e per cenare Casual.

VALUE FOR MONEY

17 €, affordable for everybody!

We are the right place for families and friends, youngs and adults, for a casual lunch or dinner

RAPPORT QUALITÉ-PRIX

17 € en Italie, des prix abordables pour tout le monde ! Nous sommes le lieu idéal pour les familles et les amis, jeunes ou adultes, pour un déjeuner ou un dîner décontracté!

Pizzikotto



NATA NEL 2013

Born in 2013

Né en 2013

FATTURATO 44 MLN € (2022)

Network Sales: 44 M € (2022)

Chiffre d'affaires: 44 Mln € (2022)

RETE

35 ristoranti aperti

Network: 35 points of sale

Réseau: 35 restaurants ouverts

SUPERFICIE 350-500 MQ

Average surface area:

350-500 sqm

Superficie: 350 - 500 m²

TICKET MEDIO

17,00 €

Average ticket: 17,00 €

Ticket Moyen: 17,00 € (en Italie)

POSTI A SEDERE

160-220

Average seats: 160-220

Places assises: 160 - 220





Menu

Quality and taste in a typical Italian lifestyle!





Noi ci mettiamo il cuore: l'impegno di Pizzikotto nel sociale

Da sempre il format è attivo nel sociale e cerca di costruire con le realtà presenti nel settore relazioni a lungo termine.

Tra gli esempi più recenti:

Tortellante (Laboratorio terapeutico per l'inclusione e l'autonomia delle persone con autismo);

ActionAid per contrastare e denunciare la violenza sulle donne;

Pizza del Mese: iniziativa con la quale vengono finanziate diverse associazioni dedicate alla ricerca scientifica, alla diagnosi e alla cura di malattie oncologiche e al supporto psicologico dei pazienti oncologici. Equi-Yoga, **CORE** di Reggio Emilia, **Bambini delle Fate**, **CRO** di Aviano e **Fondazione Veronesi**.

The format has always been active in the social sphere, seeking to build long-term relationships with organisations in the sector.

The most recent examples include:

Tortellante (therapeutic workshop to promote inclusion and independence of people with autism);

ActionAid to combat and report violence against women;

Pizza del Mese: an initiative that funds various associations dedicated to scientific research, diagnosis and treatment for cancer and psychological support for cancer patients. Equi-Yoga, **CORE** in Reggio Emilia, **Bambini delle Fate**, **CRO** in Aviano and **Fondazione Veronesi**.

Depuis sa création, Pizzikotto a soutenu différents projets et a construit avec ses partenaires des relations de longue durée.

Parmi les exemples, nous pouvons mentionner:

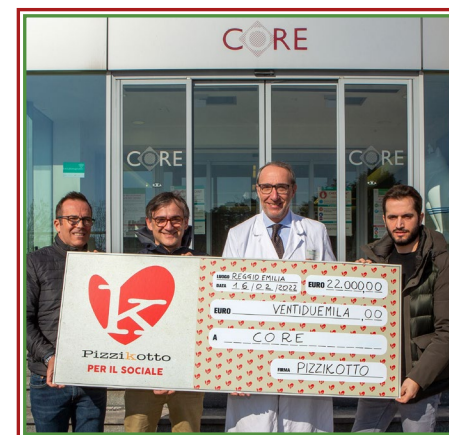
Tortellante (laboratoire thérapeutique pour l'inclusion et l'autonomie des personnes autistes);

ActionAid pour contraster et dénoncer la violence contre les femmes;

«**Pizza du Mois**»: l'initiative avec laquelle Pizzikotto soutient économiquement plusieurs associations dédiées à la recherche scientifique, au traitement des cancers et au support psychologiques des patients. Equi-Yoga, **CORE** à Reggio Emilia, **Bambini delle Fate**, **CRO** à Aviano et **Fondazione Veronesi**.



ActionAid



Pizzikotto



Via Nazionale, 35
33010 Tavagnacco (UD) - Italy

Tel. +39 0432 804804
info@cigierre.com

franchising@cigierre.com

WWW.CIGIERRE.COM