

Comunicato Stampa

**Chef Express apre un corner con Menchetti all'interno
della stazione Santa Maria Novella di Firenze**

Firenze, 22 dicembre 2017 - Da oggi, **la rinomata pizza al trancio e il pane Verna dello storico forno artigianale toscano Menchetti** saranno disponibili presso il corner dedicato, all'interno del locale **Piazza della Stazione 16**, wine bar e ristorante a buffet aperto da **Chef Express nella stazione Santa Maria Novella di Firenze**, al binario 16, nella zona dell'ex deposito bagagli (lato verso via Valfonda).

Per Menchetti si tratta del primo punto vendita nel capoluogo toscano, oltre che del primo corner all'interno di un locale Chef Express, la società del gruppo Cremonini leader in Italia nella ristorazione in concessione (stazioni, aeroporti e aree di servizio autostradali). Il marchio del forno aretino è già presente tra Toscana e Umbria, con 10 punti vendita in gestione diretta e 3 franchising.

Il forno, oggi conosciuto sempre più anche fuori dai confini regionali, si è nel tempo distinto per **la lavorazione artigianale, i sapori antichi proposti – grazie all'utilizzo dell'antico grano Verna e alle ricette tramandate da generazioni- e l'eccellenza degli ingredienti impiegati.**

All'interno del corner si potrà acquistare **sia il pane – sfornato fresco tutte le mattine - che la pizza Menchetti, dalla lunga lievitazione naturale, cotta su pietra e condita nei gusti più disparati e golosi.** Inoltre, saranno disponibili anche **i prodotti dolciari da forno**, tipici della tradizione toscana: *Cavallucci alle noci, Meringhe, Panforte, Ricciarelli, Cantucci Toscani alle mandorle e al cioccolato.*

Come in tutte le stazioni, l'offerta di ristorazione è disponibile in orario continuato, in particolare, **il corner sarà aperto dalle 8 alle 20.**



Menchetti 1948. Fondata nel 1948, Menchetti è un'azienda a conduzione familiare con sede a Cesa (AR). Oggi occupa 300 persone e conta 10 punti vendita in gestione diretta e 3 franchising, dislocati tra Toscana e Umbria, completi di bar, pasticceria, panificio e con servizio di ristorazione. Tra i prodotti di punta, la pizza, cui impasto è realizzato con lievito madre seguendo due lievitazioni, spianato sulla pala di legno ed infornato, per poi essere condito in molte proposte differenti con ingredienti genuini e per lo più a kilometro zero. Tra gli ingredienti principali, che rendono il gusto dei prodotti unico, c'è la farina di Grano Verna, un'antica varietà di grano tenero, ricco di fibre naturali e a bassa quantità di glutine, coltivato presso l'azienda agricola di famiglia e macinato a pietra, così da mantenere il germe di grano all'interno del prodotto finito e preservare una grande quantità di vitamine e minerali. www.menchetti.it/

Chef Express è la società che gestisce tutte le attività di ristorazione del Gruppo Cremonini, attiva nei segmenti della ristorazione in concessione (stazioni ferroviarie, aeroporti e autostrade, ristorazione a bordo treno) e commerciale. Nel 2016 ha realizzato ricavi per 512 milioni di Euro. Nel settore della ristorazione in concessione in Italia Chef Express ha oltre 200 punti vendita ed è leader nel mercato dei buffet di stazione, con la presenza in 49 scali ferroviari (di cui 11 Grandi Stazioni), è attiva nella ristorazione autostradale, con 51 aree di servizio, ed è presente in 11 aeroporti. La società opera sia con marchi propri come Chef Express, Mokà, Mr. Panino, Gourmé, Gusto Ristorante, JuiceBar e Bagel Factory, che con marchi in licenza, come McDonald's, RossoSapore, Cioccolati Italiani. Nella ristorazione commerciale la società controlla la catena di ristoranti di carne Roadhouse, con 112 locali in Italia.

Per maggiori informazioni:

LIFE - Ufficio Stampa MENCHETTI

Anna Morabito - amorabito@lifecommunication.agency – cell. 393-8211169

Ufficio stampa Chef Express

Luca Macario - luca.macario@cremonini.com - +39 059 754627