GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Totale transforma su imagen en sus restaurantes

Comunicados | 12/09/2024 | 00:00

El Ristorante Totale, del grupo Italian Fooding, transforma su imagen con un espacio más acogedor y un diseño que nada tiene que ver con el anterior. Totale presenta un nuevo concepto con el que disfrutar de una carta innovadora y diferente de la mano de las recetas elaboradas por el chef de renombre, Paolo Maglia

/COMUNICAE/

El Ristorante Totale, del grupo Italian Fooding, transforma su imagen con un espacio más acogedor y un diseño que nada tiene que ver con el anterior. Totale presenta un nuevo concepto con el que disfrutar de una carta innovadora y diferente de la mano de las recetas elaboradas por el chef de renombre, Paolo Maglia

Ristorante Totale cambia totalmente su imagen y con ella llega un nuevo concepto culinario que conquistará los paladares más exquisitos. Con su apuesta por un producto 100% italiano y una oferta de pizza y pasta variada y para todas las personas, este icónico establecimiento gastronómico promete ofrecer una grata experiencia a los amantes de la buena comida, incluyendo a aquellos con necesidades dietéticas especiales.

Un cambio de imagen que servirá de guía para todos los restaurantes Totale, que verán renovados su imagen, con un nuevo concepto pensado para el cliente y que da un salto de calidad a la marca.

El rediseño de Ristorante Totale se refleja en su estética, de la que ha cambiado su decoración, haciéndolo más agradable a la vista para que los clientes se sientan cómodos. Además, también introduce una carta innovadora, cuidadosamente elaborada para incluir opciones sin gluten, lo que lo convierte en una opción ideal para celíacos y personas con sensibilidad al gluten, que está avalada por FACE, la Federación de Asociaciones de Celíacos de España. Este cambio responde a una creciente demanda de opciones más inclusivas y saludables en la oferta gastronómica.

Uno de los aspectos más destacados del nuevo menú es la incorporación de pizzas artesanales con una masa madre con 72 horas de fermentación. Este proceso garantiza una pizza más ligera y de mejor digestión, además de potenciar el sabor y la textura, ofreciendo una experiencia única que combina tradición y modernidad.

Todo ello de la mano del chef ejecutivo de Ristorante Totale, Paolo Maglia, que destaca por sus recetas de autor, en las que los comensales se verán sorprendidos por siete exquisitos platos que redefinen la pizza italiana y que destacan por sus bases originales y únicas como la masa payesa hidratada con cereales y agua de mar, la masa nuvola de consistencia ligera y la esponjosa o la masa negra fina al carbón natural aderezadas con ingredientes gourmet, con sabor 100% italiano.

Por otro lado, Totale presenta novedades muy sabrosas en su menú y que son únicas en Madrid como el carpaccio de Bresaola o la provoleta di scamorza al ragú, así como pastas con trufa negra o pesto de pistacho y limón. También aparecen las especialidades veganas, pizzas de base Vesuviana y Napolitanas, así como una variada carta infantil.

Además de todo ello, el rediseño del restaurante incluye una atmósfera acogedora y contemporánea, que combina las paredes de metal, con su textura industrial, con los tonos cálidos que evocan la tierra de la Toscana. Este ambiente, junto con el servicio amable y atento, busca hacer de Ristorante Totale un lugar de referencia para cenas familiares, encuentros con amigos y celebraciones especiales.

Sobre Ristorante Totale

Ristorante Totale pertenece al grupo Italian Fooding y cuenta con cinco restaurantes en la Comunidad de Madrid, dos de ellos en la capital (Valdebebas y Montecarmelo), en Boadilla del Monte, Alcorcón y Las Rozas. Es un restaurante italiano conocido por su dedicación a la cocina auténtica y de alta calidad. Se distingue como pionero en un concepto gastronómico que fusiona la excelencia gourmet con un compromiso inquebrantable hacia la calidad de sus ingredientes y la diversidad de sus masas. Con una atención especial a las necesidades dietéticas contemporáneas, el restaurante se destaca por ofrecer opciones sin gluten y veganas de alta calidad.

Fuente Comunicae

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/comunicado/247840-totale-transforma-su-imagen-en-sus-restaurantes.htm