

Parcels

## Les meilleurs panzerotti de Paname



**Pancia** donne un coup de projecteur sur un produit phare de l'Italie du Sud, encore méconnu des plus foodies d'entre nous : **des chaussons de pâte à pizza garnis à la minute puis soufflés quelques instants dans l'huile chaude**, en lieu et place du traditionnel four à bois.

Le résultat ? Un mix ravissant entre une pizza napolitaine et un sandwich chaud à la pâte dorée et aérienne. Sur le pouce, à table ou au comptoir avec une bière, une Pancia s'avale n'importe où et à n'importe quelle heure !

## **Pancia**

10 rue des Petites Écuries  
75010 - Paris

Métro Chateau d'Eau (Ligne 4)

Bus Chateau d'Eau (Ligne 38, 39 ou 48)

Bus Faubourg Saint-Denis (Ligne 32)

### **Ouverture du Mardi au Dimanche**

de 12h00 à 15h00 et de 19h00 à 23h00


[panciafood.com](http://panciafood.com)


**@ PANCIAFOOD**

**ITALIAN**  
  
**STREET FOOD**







 **La pâte des Pancia** fermente de 24 à 36 heures. On la pétrie à base de farines 100% italiennes : un mélange de variétés de blés, de seigle et de semoule de blé dur.

**Question charcuterie**, on commande nos  pièces entières en provenance d'Italie. Pas de charcuteries pré-découpées et bourées de nitrites dans nos cuisines.



 On sélectionne pour vous les **meilleurs fromages d'Italie** et on travaille autant que possible avec des fruits et légumes de saison.

**L'huile de cuisson** qui dore les Pancia  est garantie sans aucun additif, sans huile d'arachide ni huile de palme. On est allé chercher une huilerie française pour coller au plus près à nos exigences.





**Pancia**, c'est également trois jeunes gens de 25 ans formés à la prestigieuse école parisienne Ferrandi. En cuisine, **Adrien et Vincent** se sont fait la main dans les brigades étoilées du Bristol et de la Tour d'Argent, mais aussi dans les néo-bistros primés par le Fooding comme le Servan. **Pauline** accueille au comptoir, forte d'un parcours éclectique : Akrame à Paris, Momo à Londres mais également Blend Hamburger.

Ils montent à eux trois le restaurant Pancia en 2017 avec un seul mantra : faire du beau et du bon, à la fois fun et accessible.

**CLIQUEZ POUR TÉLÉCHARGER LE KIT PRESSE**

**Demandes presse :**

Maxime Le Cerf

[contact@maxlecerf.com](mailto:contact@maxlecerf.com)

06 79 61 89 50

**[instagram.com/panciafood](https://www.instagram.com/panciafood)**

**[facebook.com/panciafood](https://www.facebook.com/panciafood)**