

I progetti **PIZZA CONO MACHINE** e **PIZZA OMBRELLINA** sono una nuova realtà ristorativa, un format giovane e dinamico, una vera e propria formula di successo che HRG SA propone a tutti gli imprenditori, compresi quelli che non hanno mai avuto esperienze culinarie o sono alla loro prima esperienza nel settore della ristorazione.

Prodotti italiani di qualità fanno della **PIZZA OMBRELLINA** e della **PIZZA A CONO** un pasto leggero e salutare a base degli ingredienti naturali e ricchi di sapore della cucina mediterranea. Una realtà ristorativa di facile conduzione per sfruttare al meglio le potenzialità di un piatto già ampiamente consolidato sul mercato, quello della pizza, autentico simbolo del **MADE IN ITALY**, conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo.

HRG SA offre ai suoi clienti un'assistenza qualificata ed un supporto operativo in tutte le fasi del progetto; dalla ricetta per ottenere una pasta eccellente, alla cottura del **CONO PIZZA** e della **PIZZA OMBRELLINA**

fino alla farcitura finale.

HRG SA, affiliata ad esperti arredatori studia attentamente le nuove location per sviluppare i nuovi locali in modo da ottenere subito un'immagine esclusiva, dal design giovane ed accattivante.

Abbinando i progetti di HRG SA alla vendita di primi piatti, insalate, snacks patatine, fritti, frutta dolci e prodotti da caffetteria si accosteranno la tradizione culinaria e l'innovazione per soddisfare tutti i gusti della più larga clientela.

Questo è il concetto alla base di HRG SA che vuole rinnovare sia il concetto di PIZZA che quello di NUOVA OPPORTUNITÀ DI BUSINESS.

Nel mondo del food infatti convivono due forti tendenze: da un lato il ritorno ai cibi tradizionali e genuini che fanno parte del background comune e dall'altra la ricerca inarrestabile di novità; HRG SA con i suoi progetti **PIZZA CONO NEW** e **PIZZA OMBRELLINA** riesce a conciliare queste due tendenze.

La HRG SA propone diverse opportunità di business:

Una formula ANGOLO

