



La più grande catena di fast casual food italiana, presenta una novità che conquista il palato

L'INGRESSO TRIONFALE DEL FORMAGGIO MONTASIO DOP IN “LA PIADINERIA”

“La Dorata” – la piadina Limited Edition, una nuova proposta genuina e leggera.

Udine, ottobre 2025- **Il Montasio Dop entra in La Piadineria.** La più grande catena di fast casual food italiana, che conta oggi 500 punti vendita collocati nelle più importanti città del paese e in espansione anche in Francia, presenta una novità che conquista il palato e stimola l'immaginazione: **“La Dorata”, la piadina Limited Edition che celebra la mediterraneità, la genuinità e la freschezza preparata al momento con materie prime attentamente selezionate. Una piadina che conquista con un incontro di sapori autentici: formaggio Montasio DOP, frittata preparata con uova da allevamento a terra, lattuga e maionese.** Il tocco in più? La possibilità di scegliere quattro golose varianti aggiungendo anche uno tra questi ingredienti: zucchine grigliate, patate arrosto, cipolla rossa caramellata o bacon, per creare la combinazione perfetta secondo il proprio gusto. Un connubio reso possibile grazie al coordinamento e alla regia dell'agenzia Advisionair & Partners, che ha curato l'incontro tra due eccellenze del gusto italiano: il mondo del Montasio e quello della Piadineria.

“Il Montasio DOP è un formaggio genuino e calibrato che si sposa perfettamente con la delicatezza della frittata d'uova e la leggerezza della lattuga e a tutti gli ingredienti proposti come variante. Il risultato è un equilibrio di gusto che esalta ogni ingrediente e permette a ciascuno di assaporare una nuova bontà. Il risultato è una piadina che racconta una storia di mediterraneità, leggerezza e soddisfazione ad ogni morso. Questa novità aggiunge una nuova personalità al menù, riaffermando che esiste una combinazione perfetta per ognuno per un pasto mediterraneo, genuino, preparato al momento con materie prime fresche” – conferma il team Food Innovation La Piadineria

“Espressione di una storia ricca di tradizione e di valori radicati nel tempo, il formaggio Montasio Dop incarna l'equilibrio di un'eccellenza qualitativa, semplice e naturale - sottolinea anche il direttore del Consorzio Montasio, Renato Romanzin. Le sue proprietà organolettiche, distintive e armoniche, raccontano un prodotto genuino e dal gusto autentico che offre al consumatore un'esperienza sensoriale unica e completa”.

La Dorata è accompagnata in questo periodo da una campagna promozionale nazionale on air, con uno spot che trasporta lo spettatore tra sogno e realtà. La protagonista è proprio La Dorata: una piadina con frittata e Montasio DOP, che trasforma l'ordinario in straordinario. Tra cieli stellati, lune di frittata e atmosfere oniriche, nasce un nuovo modo di vivere la libertà di comporre secondo il proprio gusto, creando un'esperienza unica e personale. Il piano media include televisione, radio, digital, social media, materiali in-store e contenuti ad hoc su TikTok.