

<http://www.saintnazaire.net/10689-ma-pizza-chez-milano-pizza.html>

16/02/2010

Ma pizza chez Milano Pizza

C'est l'histoire d'une pizza que je n'étais pas prête à manger. Moi, manger une pizza sortie d'une boîte automatique ? Ah Non ! Jamais au grand jamais ! je n'étais pas la seule !

Mais voilà, j'ai goûté et j'ai changé d'avis !



J'ai commencé par lire vos commentaires sur la [pizza box](#) qui m'ont laissé penser que peut être j'avais tort.

Puis a suivi une invitation à visiter les coulisses du distributeur automatique et à goûter une pizza.

Et arriva ce qui devait arriver... J'ai goûté la pizza scandinave et la fromaggio et moi la gourmande : j'ai craqué.

Elles sont sincèrement délicieuses les pizzas chez Milano Pizza. Du saumon goûteux et bien fumé, des pommes de terre fermes, de la crème et de la ciboulette fraîche ! La pâte est croustillante, la garniture généreuse, dorée et gratinée. ça sent bon la pizza préparée dans les règles de l'art.

Et pour cela, point de secret : la pizza box n'est pas une boîte à pizza sans un artisan pizzaiolo derrière. Bien au contraire !

Les Pizzas de Milano Pizza sont fabriquées par Monsieur Poyac, un vrai pizzaiolo d'Herbignac. Ambulant depuis douze ans, il vend ses pizzas dans sa camionnette qui sillonne chaque semaine les communes de Donges, Assérac, Férel et Péaule.

L'automne dernier, il a été séduit par la technologie avancée du distributeur automatique [Pizza door de la société Adial](#). Equipé d'une chambre froide et de deux fours traditionnels à air pulsé, l'automate est en capacité de fournir 90 pizzas/jour. C'est le seul appareil aujourd'hui à disposer de deux fours qui permet la cuisson de deux pizzas simultanément.

Alors maintenant faites comme moi. Ne restez pas sur vos a-priori. Allez faire un tour chez Milano Pizza.

- L'hygiène est garantie.
- J'ai une pizza à toute heure du jour et de la nuit.
- C'est facile d'accès.
- Rapide, une ou deux pizzas cuites en 4 minutes seulement.
- Simple d'utilisation grâce à l'écran tactile.

Il existe deux autres distributeurs automatiques Milano Pizza d'ADIAL dans la région : à Herbignac et à Péaule.

Il paraît même que l'aventure de Monsieur Poyac vire à la success-story avec en janvier 2010, 2472 pizzas vendues automatiquement par Milano Pizza, soit 80 pizzas par jours !

Milano Pizza, c'est rue Léon Bourgeois à Saint-Nazaire, sur le parking de la station de lavage en face du Super U.

[Voir le plan](#)

Milano Pizza, automatiquement bon !

Visite guidée en images.



L'un des deux fours à air pulsé.



La pizza avant sa cuisson.

La pâte est pré cuite, la garniture est crue.



*20 choix de pizza.
12 pizzas achetées,
la treizième offerte avec la carte de fidélité.*



Bon appétit !



Posté par [Azilis](#) dans [Publicité](#) le 16 février 2010 |

A lire aussi

- La pizza box
- les livreurs de pizza
- Grève illimitée chez Adrexo Saint Nazaire