

PACADO bringt Dolce Vita in die Josefstadt â€“ BILD

ID: LCG16367 | 29.09.2016 | Kunde: PACADO | Ressort: Wirtschaft
Ã-sterreich | Medieninformation

Innovatives Franchise-Unternehmen erÃffnet bereits dritten Standort in Wien: TÃglich werden den GÃsten neben feinsten eigenimportierten italienischen Produkten auch saisonale und traditionelle SpezialitÃten aus der hauseigenen Pasta-Manufaktur geboten.

Bilder zur Meldung auf <http://presse.leisuregroup.at/pacado/1080>

Wien (LCG) – Ein Hauch von Bella Italia hÃlt Einzug in der Fuhrmannsgasse, Ecke JosefstÃdter StraÃe im achten Wiener Gemeindebezirk: Das Franchise-Unternehmen „PACADO Pasta Caffè e Dolce“, das Leidenschaft, QualitÃt, Genuss und individuelles Service unter einer Marke vereint, erÃffnet mit dem neuen Hotspot fÃr Italienliebhaber und GenieÃer der gesunden KÃche in der Josefstadt bereits seinen dritten Standort nach Klosterneuburg und Wien Alsergrund. Besonders hohen Wert wird auf hohe QualitÃt und Nachhaltigkeit sowie frische, regionale und saisonale Produkte aus kontrollierter Herstellung gelegt.

„PACADO ist mehr als nur ein Franchise-Unternehmen, es ist ein stimmiges Gesamtkonzept an dessen Entwicklung ich vier Jahre gearbeitet und viel Herzblut hinein gesteckt habe. PACADO soll ein Ort für Gourmets sein, wo man sich wohl fühlt und einfach genießen kann. Darum bieten wir unseren Kunden eine sorgfältig sortierte Auswahl an hochqualitativen eigenimportierten Produkten aus den besten Regionen Italiens und täglich frisch hergestellter Pasta“, freut sich Gründer **Markus Billig**.

Neben der sich wöchentlich ändernden Menüauswahl mit frisch im Restaurant zubereiteten Gerichten rund um Pasta und Risotto sowie einer Vielfalt an Antipasti und Desserts können sich Italien-Liebhaber auch auf hauseigenen und selbst gerösteten PACADO Caffè, natürlich angebaut und fair gehandelt, freuen. Bei der feinen Selektion aus italienischen und österreichischen Weinen von Sauvignon über Pinot Grigio, Goldmuskateller und Chianti Classico bis hin zu Grappa und Limoncello, ist für jeden Geschmack etwas dabei. Die PACADO-Standorte laden nicht nur zum Verweilen bei einem Glas Prosecco, Antipasti oder frischem Prosciutto und Käse ein, sondern bieten auch alle Gerichte praktisch verpackt zum Mitnehmen an sowie ein gemütliches Shop-Konzept, das zum Einkaufen einlädt.

Franchise-Konzept eröffnet große Business Möglichkeiten

PACADO bietet mit dem Franchise-Konzept auch Quereinsteigern eine einfache Möglichkeit, sich ihren Traum vom eigenen Lokal zu verwirklichen. Genau diesen Traum hat sich mit der jüngsten PACADO-Eröffnung auch der studierte Betriebswirt **Alexander Karlovics** aus Wien erfüllt, der auf eine langjährige Karriere mit Führungserfahrung im oberen und mittleren Management von Konzernen und mittelständischen Unternehmen zurückblicken kann. Als unabhängiger Managementberater unterstützte er in den letzten Jahren Unternehmen bei Merger und Acquisitions-Transaktionen, im

Aufbau und der Weiterentwicklung von Controlling und interner Geschäftsabläufe sowie bei der Businessplanung, Förderung und Finanzierung von Start-ups.

„Als begeisterter Italienliebhaber und faszinierter Zahlenmensch hat mich das PACADO-Konzept sofort angesprochen, um beruflich neue Wege zu gehen und Italien nach Wien zu bringen“, so Karlovics.

Hauseigene maßgeschneiderte Pasta

Die frischen Teigwaren für die PACADO-Standorte werden in der hauseigenen Pasta-Manufaktur hergestellt und jeden Tag frisch angeliefert. Die Kunden haben eine große Auswahl an verschiedenen Spezialitäten wie Gnocchi, Tagliatelle oder den beliebten Ravioli, die mit Steinpilzen oder Trüffeln gefüllt werden. Die Kunden können sich sowohl Geschmacksrichtung als auch Füllung nach individuellen Wünschen aussuchen. Auch hier wird großes Augenmerk auf die Verwendung regionaler Zutaten, keiner Konservierungsstoffe, bestem Hartweizen und reinem Quellwasser gelegt.

Bella Italia direkt vor der Haustüre

Für Fans der italienischen Küche bietet PACADO eine feine Selektion an ausgewählten Produkten, die großteils exklusiv aus Italien importiert werden. An Klassikern wie Prosciutto di San Daniele, di Parma (18 bis 24 Monaten gereift) oder di cinghiale sowie delikaten Salamisorten von Trüffel über Chianti bis Pfeffer und Mortadella mit Pistazien oder Trüffeln, Bresaola, Lardo oder Pancetta darf es nicht fehlen. Käseliebhabern läuft bei perfekt gereiftem Grana Padana oder Parmigiano Reggiano (mindestens 24 Monate gereift), Mozzarella di Buffala, Gorgonzola Dolce, Piccante oder vom Büffel, Robiola mit Trüffeln sowie außergewöhnlichen Käsesorten mit Barolowein, Kräutern oder Nüssen das Wasser im Mund zusammen.

Preisgekrönte Olivenöle und feine Balsamicoperlen

Begeistert werden Kochaffine von der beeindruckenden Selektion an Olivenöl von extra virgine über kaltgepresst bis hin zu nativ aus den beliebten Urlaubsregionen Ligurien, Apulien, Sizilien, Umbrien und der Toskana sein. Besonders hervorzuheben ist hier das „L’Olio di Felipe Garibaldi“ von DeCarlo, das bereits das dritte Jahr in Folge als weltbestes Olivenöl in seiner Kategorie gekürt wurde und bei PACADO zum Preis von 20,70 Euro erhältlich ist.

Die Wahl wird allen jenen, die Wert auf gute Balsamessige legen, schwer fallen bei der breitgefächerten Palette, die vom klassischen Aceto Balsamico di Modena I.G.P. über die extravagante Variante des Aceto Balsamico Traditionale di Modena D.O.P., der 25 Jahre gereift ist und bei PACADO um 115,10 Euro zu haben ist, bis hin zu den ausgefallenen Balsamicoperlen mit Trüffel-oder Granatapfelgeschmack von Casanova um 12,40 Euro reicht.

Neben dem weltberühmten Pesto aus Ligurien, bietet PACADO seinen Kunden auch unterschiedlichste Sughi aus sonnengereiften Tomaten, mit Oliven, Artischocken, Trüffeln sowie außergewöhnliche Saucen, verschiedene Cremen und Patés. Für Naschkatzen gibt es hausgemachte Desserts und spezielle Backwaren von Panettone, Colomba, Cantuccini, Amaretti bis hin zu Schokoladen mit diversen Geschmacksrichtungen.

Die Ursprünge von Pacado

PACADO-Gründer und Eigentümer **Markus Billig** blickt auf eine langjährige Erfahrung, eine Haube und viele Erfolge in der Wiener Gastronomie-Szene zurück. Billig, der eigentlich aus Argentinien stammt, in Österreich aufwuchs und schon viel in der Weltgeschichte herum gekommen ist, war lange in New York für eine internationale Firma im Dienstleistungsbereich tätig. Im September 2000 übernahm er die Pasta-Manufaktur „La Pasteria“ im Servitenviertel in Wien Alsergrund. Nach kurzer Zeit eröffnete er das Spezialitätengeschäft „Alimentari“ mit importierten Produkten aus Italien und ein kleines Restaurant „La Pasteria“ dazu. Nach der Auszeichnung mit einer Haube und einer Dekade „La Pasteria“ beschloss Billig mit seinem ausgereiften Franchise-

Konzept PACADO ganz neue Wege zu beschreiten und neue Akzente in der Gastronomie zu setzen. Weitere Informationen auf <http://www.pacado.at> .

PACADO 1080 Wien	Öffnungszeiten: Montag – Freitag 8:00 bis 19.30 Uhr
	Samstag 8:00 bis 15:00 Uhr
Adresse:	1080 Wien, Fuhrmannsgasse 1
Lageplan:	https:// goo.gl/ maps/ fSxTEy8FQir Website:
	http:// www.pacado.at

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild-und Informationsmaterial im Pressebereich auf [https:// www.leisure.at](https://www.leisure.at) . (Schluss)