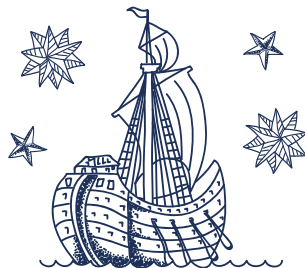




## Le nostre **PIZZE**



### **IMPASTO CLASSICO** *lievito madre*

*A base di antichi cereali (Khorasan, farro e avena) e con l'aggiunta di estratti d'oliva,  
uva rossa e farina di lino ricca in omega 3.*

Il lievito madre è una preparazione tradizionale di cui si ha traccia già in antiche civiltà, è un impasto che richiede cure e attenzioni tutti i giorni per questo è così speciale.

Questo ingrediente rende la pizza soffice, fragrante, digeribile e di eccellente qualità.



### **IMPASTO FARINA INTEGRALE** *lievito madre, con aggiunta di carbone vegetale*

*A base di farina integrale macinata a pietra (Petra 9) con aggiunta di carbone vegetale.*

La farina nera è prodotta a partire dal carbone vegetale, elemento dalle molteplici caratteristiche che conferisce all'impasto leggerezza e digeribilità, senza alterarne il sapore, qualità che si sommano ai benefici dovuti alle proprietà intrinseche del carbone. Infatti questo impasto dall'insolito colore oltre a essere adatto agli intolleranti al glutine si caratterizza per le incredibili proprietà antifermentative e assorbenti.





