# APERTO DALLE 18:30 ALLE 22:00

(CHIUSO IL MARTEDI')

2018 DA ASPORTO

Castelfidardo

PIZZERIA

## PRODOTTI DI ALTA QUALITA' - LIEVITAZIONE LUNGA

ALLERGENI

Tutte le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie ed intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale.
Per qualsiasi informazione su sostanze o allergeni è possibile consultare all'interno del locale l'apposita documentazione messa a disposizione dei clienti dal personale.

Generalmente siamo abituati a mangiare la tradizionale farina di grano tenero bianca 0 o 00 con la quale produciamo pane, pasta, pizza etc.
Questa farina è però ricavata da un grano prodotto su larga scala, selezionato e modificato nel corso degli anni per rendere più ricca ed abbondante la produzione, grano tra l'altro molto povero dal punto di vista nutrizionale.
Noi vogliamo farvi ritrovare i GRANI ANTICHI che altro non sono che varietà del passato rimaste autentiche senza subire modificazione da parte dell'uomo.
Vengono lavorati con la macinazione a pietra, e grazie a questa lavorazione si ha un prodotto che si può considerare semi integrale mantenendo le proprietà del grano. La modificazione del grano ha fatto si che esso diventasse molto più ricco di glutine con tutte le conseguenze che oggi conosciamo. La minor presenza di glutine all' interno dei grani antichi, rende la farina ed i prodotti ricavati, molto più leggeri, digeribili ed assimilabili. I grani antichi hanno sfumature di odori e sapori che l'industriale grano moderno può solo sognare ed evitano lo sviluppo delle intolleranze.

## NEL WEEKEND PIZZE GOURMET CON PRODOTTI DOP - CHIEDI INFO

# PIZZA A DOMICILIO (1€)

# TEL 391.333.90.63

CONSEGNE
DALLE 19:00 ALLE 21:30

# VIA CASTELFIDARDO 22 - 35141 PADOVA