

non modifié
dans cette version



*Pour vous proposer ses délicieuses pizzas,
le Chef Franky engage tout son savoir-faire et son amour des bons produits.
À base d'une farine locale, il pétrit sa pâte avec soin et surtout,
il la laisse reposer... le temps nécessaire !*

*Il cuisine son coulis de tomates avec des oignons, des herbes aromatiques,
de l'huile d'olive et il ajoute son petit secret pour le rendre tellement savoureux.
Sur la pâte arrondie à la main, Franky disperse des ingrédients de première qualité,
choisis avec grand soin pour satisfaire vos papilles.*

Bon appétit !

