



Offerta storia della pizza artigianale campana - Occasione vendita pizze impasto campano PAPU

📍 Mappa

□



Gerla dal 1927 da anni specializzata in tantissimi settori che spaziano dall

a pasticceria al catering e alla caffetteria. Punto di riferimento in tutto il territorio di Torino per rendere ogni giorno un momento speciale immersi nella qualità e professionalità dei nostri servizi!

📄 Descrizione

La percentuale di glutine nelle nostre pizze è inferiore del 50% rispetto alle classiche farine raffinate, mentre l'alta quantità di crusca permette una maturazione naturale dell'impasto fatto a mano, che da PAPU Pizza & Kitchen va dalle 24 alle 72 ore, senza ulteriore aggiunta di lievito. Le nostre farine sono ricavate dalla tradizionale macinazione a pietra dell'intero chicco di grano, 100% italiano e coltivato esclusivamente tra le province di Ferrara e Rovigo. Il risultato è una base altamente digeribile sulla quale dipingere una tela di prodotti di eccellenza che parte da quattro qualità di pomodori rigorosamente passati a mano, da una mozzarella di bufala campana "fior di latte" tagliata al coltello, composta da latte vaccino al 70% e per il restante 30% da latte di bufala, e da un olio d'oliva taggiasca ligure con spremitura a freddo. Papu Pizza & Kitchen Piazza Gran Madre di Dio 1, Torino 011.819.84.90

☎️ Contatti

GERLA 1927

Tel. 0115619986

<http://www.gerla1927.com>

C. V. Emanuele II, Torino, 10100

Nessun orario indicato