

PIZZI MICHELE AZIENDA AGRICOLA vend ita pizza mediterranea gustosa Montes ano

Mappa

Descrizione

La pizza è il piatto principale della dieta medi terranea. Oltre ad essere gustosa, è davvero facile da preparare. Gli ingredienti che la co mpongono possiedono un elevato valore bio logico, sostituisce a pieno alimenti come uov a e carne. Consumare una pizza equivale a c onsumare un pasto completo, carboidrati, vi tamine, proteine, lipidi e molti Sali minerali. La farina ci fornisce i carboidrati, calcio ferro e fosforo, la mozzarella ci fornisce i lipidi: vit amine, sali minerali e proteine, così come il pomodoro che è ricco di Sali minerali e vita mine.

Contatti

PIZZI MICHELE AZIENDA AGRICOL A
Tel. 3342240762
https://www.trattoriapizzerialunar ossa.it/

via Fiego, Montesano sulla Marcell ana, 84033
APERTI TUTTI I GIORNI

Pizzi Michele è un'azienda agricola proprietaria del Frantoio L'Oliva e dell a Trattoria Pizzeria Luna Rossa con sede a Padula 84033 in via nazionale 557. Pizzi Michele Azienda Agricola è nota nel salernitano per la sua produzione di farine di g rani antichi ma soprattutto per la produzione di olio extravergine di olive, l?olio del Certosino, realizzate nel suo Frantoio oleario L'Oliva, la cui storia si tramanda da 3 generazioni a Montesano sulla Marcellana. L'olio del Certosino, olio Campano doc, è il risultato della molitura di alcune varietà di olive presenti nei territori cilentano, v aldianese e lucano: > marinella > leccina: oliva, conosciuta in tutto il mondo, coltiva ta principalmente nel sud dell?Italia. Ha un sapore inteso e un profumo fruttato. > maiatica: una qualità locale di oliva, ha un sapore particolarmente delicato e legger mente fruttato con un retrogusto di carciofo. Le qualità organolettiche, il gusto, il c olore e l'odore, tipiche dell?Olio del Certosino, lo rendono particolarmente adatto a l condimento a crudo su pizze, grigliate, arrosti sia di carne sia di pesce e qualsiasi altra pietanza, esaltandone i sapori e insaporendo e arricchendo i diversi cibi. Puoi visitare il nostro frantoio prenotando una visita guidata. Conoscerai la nostra storia , gustando direttamente in loco, il nostro Olio del Certosino, e ti porteremo a scopri re anche alcuni frantoi storici attualmente in ristrutturazione. Dopo la degustazion e potrai decidere se portare a casa un po' degli antichi sapori scoperti durante la vi sita, in quanto, nel frantoio, sono in vendita lattine da 5 litri e bottiglie da 150 ml d ell'Olio del Certosino, olio extravergine di olive. Per avere qualche suggerimento su quali pietanze utilizzare il nostro olio, ti invitiamo a provare i deliziosi piatti di pasta fresca con grani antichi e le fragranti pizze della biodiversità preparate nella Trattor ia Pizzeria Luna Rossa, che utilizza per le proprie ricette solo ingredienti genuini pr opri e a km 0. Nel frantoio offriamo anche il servizio di molitura di olive per conto t erzi. Prenota la tua visita turistica e vieni a scoprire la storia del nostro antico Frant oio oleario "L'Oliva" e il sapore del nostro rinomato Olio del Certosino.

Powered by **SiHappy.it** © 2024