



Offerta Pizza Romana Castelfidardo - Occasione Pizzeria Pizza Romana Castelfidardo

Mappa

□



Qui da Profumo di Pizza l'arte della pizza è davvero encomiabile per sap

ore e digeribilità, un vero e proprio laboratorio di sapori con ampia scelta delle materie prime comprese le farine bio. La miscela delle farine e l'impiego delle materie rappresentano il punto di forza questo locale: potete scegliere la pizza preparata con la farina di farro, la pizza con la farina di curcuma, la pizza con farina di canapa, la pizza integrale con farina di semi di girasole, la pizza integrale con farina di semi di soia. La pizzeria Profumo di Pizza propone una pizza a lunga lievitazione ad alta digeribilità senza strutto con olio extra vergine di oliva, impasto alla romana soffice, una pizza equilibrata, gustosa e croccantissima. Le nostre pizze sono preparate con farine speciali biologiche macinate a pietra naturale, l'impasto viene lasciato lievitare per molte ore e non contiene grassi animali, né addizionanti o miglioramenti chimici, così da risultare estremamente leggero e ad alta digeribilità. Venite a provare la nostra pizza, vi aspettiamo!!

Descrizione

Da Profumo di Pizza, a Castelfidardo, in via Antonio Meucci 2 trovate una pizza ad alta digeribilità realizzata con impasto a lunga lievitazione anche nella variante integrale. Se cercate una pizza in stile pizza romana venite a trovarci! Qui da Profumo di Pizza l'arte della pizza è davvero encomiabile per sapore e digeribilità, un vero e proprio laboratorio di sapori con ampia scelta delle materie prime comprese le farine bio. La miscela delle farine e l'impiego delle materie rappresentano il punto di forza questo locale: potete scegliere la pizza preparata con la farina di farro, la pizza con la farina di curcuma, la pizza con farina di canapa, la pizza integrale con farina di semi di girasole, la pizza integrale con farina di semi di soia. La pizzeria Profumo di Pizza propone una pizza a lunga lievitazione ad alta digeribilità senza strutto con olio extra vergine di oliva, impasto alla romana soffice, una pizza equilibrata, gustosa e croccantissima. Le nostre pizze sono preparate con farine speciali biologiche macinate a pietra naturale, l'impasto viene lasciato lievitare per molte ore e non contiene grassi animali, né addizionanti o miglioramenti chimici, così da risultare estremamente leggero e ad alta digeribilità. Venite a provare la nostra pizza, vi aspettiamo!!

Contatti

PROFUMO DI PIZZA SNC

Tel. 0712114014

<http://www.facebook.com/Profumo-Di-Pizza-253141484726474/>

Via Antonio Meucci, 2, Castelfidardo, 60022
CHIUSO IL LUNEDÌ