pizza al taglio con lievitazione naturale

Mappa

farinando Gusto, natura e tradizione s'incontrano. Nasce così Farinando. La passione comune per la pizza, i prodotti genuini del nostro territorio e la voglia di mettersi in gioco offrendo un prodotto unico e ricercato, danno vita, non ad una semplice pizzeria al taglio, ma ad un locale curato fin nei dettagli dove poter degustare una pizza unica. Potrete prenotare la vostra pizza e mangiarla comodamente a casa o decidere di gustarla qui da noi, troverete 24 posti per accomodarvi con famiglia o amici e un vasto numero di bevande, attentamente selezionate, da accompagnare ai vari sapori. Farinando nasce dall'amore, dalla passione per la pizza e dai prodotti autentici della nostra terra, dalla voglia di dare un ?sapore? alla nostra regione. Le nostre stirate cambiano seguendo il naturale ciclo delle stagioni regalandovi profumi e sapori sempre diversi, pizze leggere e genuine, capaci di accontentare ogni palato. Un vero e proprio viaggio gastronomico che inizia dalla selezione delle migliori farine, grazie alla stretta collaborazione con Molino Mariani, dal rispetto dei tempi naturali di lievitazione fino alla cottura su pietra per regalarvi una stirata romana a pala unica nelle Marche. La fragranza dell'impasto, costituito dall?80% di acqua, dona una pizza leggera e genuina preparata secondo tradizione. https://farinando.plateform.app/takeaway

Descrizione

Pizza al taglio con lievitazione naturale ad Ancona da Farinando Pizzeria. Nell'attuale panorama gastronomico italiano, la pizza riveste un ruolo di primaria importanza. Non si tratta solo di un piatto tipico della nostra tradizione culinaria, ma di un vero e proprio simbolo riconosciuto ed apprezzato in tutto il mondo. In questo contesto, Farinando si colloca come una realtà di riferimento per gli amanti della pizza, offrendo prodotti di alta qualità e garantendo un'esperienza culinaria unica. #### La lievitazione naturale: un segreto per l'alta digeribilità ???? Uno degli aspetti che contraddistinguono le pizze di Farinando è la lievitazione naturale. Si tratta di un processo fondamentale nel quale la pasta viene lasciata riposare per un periodo di tempo sufficientemente lungo da permettere la formazione di gas all'interno dell'impasto. Questo consente alla pizza di aumentare di volume e di acquisire quella leggerezza e digeribilità che la rendono così speciale. La lievitazione naturale, infatti, permette di ottenere un prodotto finale molto più leggero e digeribile rispetto ad una pizza realizzata con lieviti chimici o con lievitazioni rapide. Si tratta di un vantaggio non solo dal punto di vista del sapore, ma anche e soprattutto della salute dei consumatori. #### Pizza al taglio e pizza alla romana: due specialità per soddisfare ogni palato ???? La varietà è uno degli elementi che rendono l'offerta di Farinando così ricca e apprezzata. Tra le specialità proposte, infatti, figurano sia la pizza al taglio che la pizza alla romana - entrambe preparate con ingredienti locali di alta qualità. La pizza al taglio, tipica della tradizione culinaria italiana, è caratterizzata da un impasto spesso e soffice, ideale per chi ama le pizze gustose e sazianti. La pizza alla romana, invece, è famosa per la sua crosta sottile e croccante, risultato di una lunga lievitazione e di una cottura a alta temperatura. Entrambe le varianti sono realizzate con ingredienti selezionati e di provenienza locale, a testimonianza dell'attenzione di Farinando per la qualità e la genuinità dei suoi prodotti. ### Farinando: un'esperienza culinaria da vivere in ogni momento della giornata ???? Farinando non è solo una pizzeria, ma un luogo dove vivere una vera e propria esperienza culinaria. Aperta sia a pranzo che a cena, Farinando offre la possibilità di gustare le sue specialità sia co

Powered by **SiHappy.it** © 2024

nsumandole direttamente in loco, presso la pizzeria ad Ancona, oppure ordinandole d'as porto. La flessibilità di orario e la varietà di s ervizi offerti rendono Farinando una soluzio ne ideale per ogni momento della giornata: s ia per una pausa pranzo veloce e gustosa, si a per una cena in compagnia o un evento sp eciale. Eccellenza dei Prodotti La nostra ecce llenza risiede nella scelta dei prodotti utilizza ti. Gli ingredienti sono a Km0 o di primissima qualità, scelti con cura e attenzione in tutta It alia. Questo ci permette di garantire il gusto autentico e genuino delle nostre pizze. La ric erca di materie prime di alta qualità è una pr iorità per noi, perché crediamo che solo così possiamo garantire un prodotto finale eccell ente. ???????? Artigiani del Gusto Non ci limiti amo a scegliere solo i migliori ingredienti, m a cerchiamo anche i migliori produttori. Coll aboriamo con veri artigiani del gusto, che co ndividono la nostra passione per la qualità e l'eccellenza. Questo ci permette di offrire un prodotto unico, in cui ogni ingrediente è pro tagonista e contribuisce a creare un'esperie nza gastronomica indimenticabile. ???????? C ombinazioni Esclusive Il nostro approccio go urmet si riflette anche nelle combinazioni ch e proponiamo. L'haute cuisine incontra la piz za, dando vita a sapori ricercati e unici. Incon trerete i nostri amati moscioli, lo stoccafisso, i paccasassi e molti altri ingredienti esclusivi. Questo ci permette di reinventare continua mente la pizza, offrendo nuovi sapori e nuov e esperienze. ???????? Un Pezzo di Marche Fa rinando non è solo una pizzeria, ma è un ver o pezzo di Marche da gustare. Ogni pizza è u n viaggio tra i sapori e i colori di questa meravigliosa terra, un'esperienza che vi port erà a scoprire ingredienti e ricette tradiziona li in una nuova veste. Siamo orgogliosi di pot er offrire un pezzo del nostro territorio in og ni pizza che serviamo. ???????? Farinando, co n la sua offerta di pizze al taglio e alla roman a, si conferma come una realtà di riferiment o per gli amanti della pizza. La scelta di ingre dienti locali di alta qualità, l'attenzione per la lievitazione naturale e la possibilità di vivere un'esperienza gastronomica unica fanno di F arinando la scelta ideale per tutti coloro che cercano una pizza di qualità, saporita e diger ibile. FARINANDO ???? viale della Vittoria, 52 - Ancona ☎ 071 8853070

Contatti

FARINANDO ANCONA
Tel. 0718853070
http://www.farinando.it

V.le della Vittoria, 52, Ancona, 60123
Dal lunedì al venerdì: 11:30 - 21:30.
Sabato e domenica: 16:30 - 21:30