



Pizzeria per asporto San Vito al Tagliamento

Mappa

□



La famiglia Giacomini arriva a San Vito al Tagliamento nel 1978, quando

Paolino e Maria rilevano l'allora più grande negozio della zona conquistando giorno dopo giorno la fiducia e la simpatia dei clienti. Un fantastico passaparola ha fatto sì che il negozio diventasse anno dopo anno punto di riferimento per un significativo numero di persone e famiglie alla ricerca di prodotti di qualità, servizio e cortesia. Negli anni, l'attività cambia sede e vede l'inserimento nell'organico del figlio Alessandro, che poi proseguirà la sua formazione presso alcune pasticcerie, coltivando la passione per la produzione artigianale. Dal connubio delle due esperienze, nel 2005 nasce l'attuale Molino66, specializzato nella produzione e vendita di prodotti dolciari, pane e pizza, con servizio bar e caffetteria. Oggi l'attività, grazie alla passione e dedizione della famiglia Giacomini, alla cortesia e disponibilità dei suoi collaboratori, continua ad offrire alla propria clientela un'ospitalità e un'offerta sempre più vari e qualitativamente elevate.

Descrizione

Se stai cercando una pizzeria per asporto a San Vito al Tagliamento che unisca qualità e tradizione, Molino 66 rappresenta la scelta ideale nella provincia di Pordenone. Con ingredienti selezionati e una passione autentica per l'arte della pizza, questo locale si è affermato come punto di riferimento per gli amanti della buona cucina italiana che desiderano gustare un'ottima pizza comodamente a casa propria. Qualità e Tradizione: Pizzeria per Asporto San Vito al Tagliamento Molino 66 si distingue nel panorama gastronomico locale per l'attenzione ai dettagli e la ricerca costante della perfezione. Situata strategicamente per servire l'intera area circostante, questa realtà culinaria offre un'esperienza di gusto autentica, portando nelle case dei cittadini di San Vito e dintorni il sapore della vera pizza italiana. La filosofia di Molino 66 si basa sulla selezione accurata degli ingredienti e sulla preparazione secondo metodi tradizionali, aspetti che hanno contribuito alla sua crescente popolarità. Il team di pizzaioli esperti lavora quotidianamente per garantire un prodotto che soddisfi anche i palati più esigenti, rispettando la tradizione ma aggiungendo quel tocco di innovazione che rende ogni pizza unica nel suo genere. I Nostri Punti di Forza Ciò che rende Molino 66 una pizzeria per asporto eccellente sono diversi fattori che contribuiscono a creare un'esperienza gastronomica superiore: Utilizzo di lievito madre naturale per impasti leggeri e altamente digeribili Fermentazione lenta (dalle 48 alle 72 ore) che garantisce sapore e riduce l'indice glicemico Materie prime selezionate esclusivamente da produttori locali di fiducia Assenza di additivi artificiali, conservanti e lieviti commerciali Tecniche artigianali che preservano le proprietà nutrizionali degli ingredienti La combinazione di questi elementi assicura che ogni pizza che esce dal forno di Molino 66 sia non solo un piacere per il palato, ma anche un prodotto realizzato nel rispetto della tradizione culinaria italiana. Il successo della pizzeria si basa proprio sulla costanza della qualità e sull'affidabilità del servizio, aspetti che i clienti abituali riconoscono e apprezzano. Le Nostre Specialità: Un Viaggio tra Sapori Autentici Il menu di Molino 66 offre un'ampia varietà di scelte per soddisfare ogni preferenza. Le pizze vengo

no preparate seguendo un processo ben definito: La filosofia di Molino 66 valorizza la lenta fermentazione, che permette una maggiore attività dei batteri lattobacilli. Questi microrganismi benefici producono acidi lattici e acetici che, oltre a donare il caratteristico sapore, aumentano l'assorbimento di nutrienti essenziali come calcio, magnesio, ferro e zinco, rendendo ogni pizza non solo gustosa ma anche più salutare. La pizzeria per asporto San Vito al Tagliamento si impegna anche a soddisfare esigenze alimentari particolari, con opzioni che risultano più tollerabili anche per chi solitamente ha difficoltà a digerire prodotti lievitati, grazie alla particolare composizione e batterica del lievito naturale utilizzato. Il Nostro Impegno per l'Eccellenza Il successo di una pizzeria non si misura solo dalla bontà del prodotto finale, ma anche dall'impegno quotidiano verso l'eccellenza in ogni aspetto del servizio. Molino 66 ha costruito la propria reputazione grazie a una serie di valori fondamentali che guidano ogni decisione. La formazione continua dello staff è considerata essenziale per mantenere standard elevati. I pizzaioli perfezionano costantemente le loro tecniche, approfondendo la conoscenza dei processi fermentativi naturali e le proprietà degli ingredienti utilizzati. La cura del lievito madre, un organismo vivo che richiede attenzioni costanti, rappresenta un'arte che viene tramandata e perfezionata nel tempo. La pizzeria per asporto presta particolare attenzione anche alla sostenibilità, scegliendo fornitori locali quando possibile e utilizzando materiali eco-compatibili per il packaging. Questo approccio responsabile riflette una consapevolezza dell'impatto ambientale e un impegno verso pratiche più sostenibili nel settore della ristorazione. Un elemento distintivo di Molino 66 è la trasparenza riguardo agli ingredienti e ai processi. In un'epoca in cui entrano quotidianamente in Italia tonnellate di prodotti da forno di dubbia provenienza, come sottolineato nella filosofia aziendale, questa pizzeria si impegna a offrire solo alimenti realizzati secondo standard qualitativi elevati, con ingredienti tracciabili e processi controllati. Scegli Molino 66 a San Vito al Tagliamento per la Tua Pizza d'Asporto Quando desideri concederti il piacere di una pizza di qualità superiore comodamente a casa tua, Molino 66 rappresenta la scelta ideale a San Vito al Tagliamento. La combinazione di ingredienti selezionati, tecniche tradizionali e passione autentica si traduce in un prodotto che supera le aspettative, anche dei clienti più esigenti. Per gustare un'autentica esperienza di pizza artigianale, puoi ordinare la tua pizza preferita e scoprire e perché tanti residenti di San Vito al Tagliamento considerano Molino 66 la loro pizzeria d'asporto di fiducia. Una tradizione di gusto che continua a conquistare nuovi appassionati giorno dopo giorno, nel rispetto della salute e del benessere dei clienti.

Contatti

MOLINO 66 SRL

Tel. 0434876384

<http://www.molino66.it/>

V. Pordenone 66, San Vito al Tagliamento, 33078

Lunedì 06:00 - 13:30 da Martedì a S
abato 06:00 - 20:30 Domenica 07:0
0 - 12:30
