



## **LE SPECIALI**

Le farine alternative per la Pizza Made in Napoli



## **CURCUMA**

*Originaria dell'India e del Sud est asiatico, chiamata Zafferano delle Indie, spezia del tipico colore giallo ha delle ottime proprietà antinfiammatori e antiossidanti. Oltre a rendere l'impasto dorato ha ottime proprietà antitumorali che rendono la pizza sana.*