



LE SPECIALI

Le farine alternative per la Pizza Made in Napoli



MULTICEREALI

L'impasto ai 7 cereali, alle fibre vegetali e l'impasto integrale al 100% hanno tutti un maggiore quantitativo di fibre minerali e migliorano le difese immunitarie rendendo la pizza un alimento più digeribile e nutriente. I cereali fanno parte della dieta mediterranea e quindi il loro utilizzo in un prodotto diffuso come la pizza può essere solo il nostro obiettivo.