



LE SPECIALI

Le farine alternative per la Pizza Made in Napoli



ALGA SPIRULINA

Ricavata dalla polverizzazione dell'Alga spirulina, il prodotto è ricco di clorofilla, beta-carotene, amminoacidi essenziali, grassi omega-tre, vitamine e sali minerali. tutti nutrienti che, se bilanciati in modo corretto, normalizzano i valori del colesterolo.