



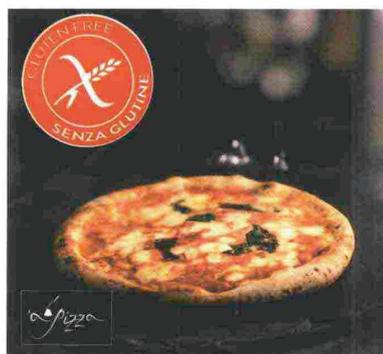
dicembre 2017

News

Ricerche, eventi, libri

La pizza senza glutine direttamente a casa

A partire da questo autunno, 'A Pizza, il marchio nato a fine 2016 che porta nelle case degli italiani la prima vera pizza artigianale napoletana criogenizzata, lancia un'intera linea senza glutine, con il marchio della Spiga Barrata, con tre ricette: Margherita, Primavera e Bufalina. Come nelle altre pizze in catalogo, anche in quelle prive di glutine gli ingredienti riportati in etichetta sono di primissima qualità, come l'olio extravergine d'oliva, il Parmigiano Reggiano Dop e la Mozzarella di Bufala campana. La pizza viene realizzata con metodo artigianale, ammaccata a mano e cotta nel forno a legna tradizionale; la tecnologia sta in un tunnel di refrigerazione di ultima generazione che consente l'abbattimento del prodotto da 90 gradi centigradi a meno 20 gradi centigradi in soli 10 minuti, salvaguardandone gusto, profumi e proprietà nutritive. Per info: www.apizza.it



CELIACHIA OGGI Bimestrale



rassegna stampa a cura di

dipunto studio
uffici stampa | pr | eventi