

## **SEA FOOD PIZZA**

### **"SEA FOOD PIZZA"**

è il nostro brand.

Nostro perché il sistema di pizza che proponiamo è unico,  
sia per sistema di impasto e lievitazione,  
sia per ingredientistica innovativa e rivoluzionaria.

Gli impasti sono realizzati con "sistema indiretto misto".

Viene realizzato un pre-impasto (biga, poolish) di 24 ore  
con l'utilizzo di una piccola percentuale di lievito compresso.

Il fermento viene rinfrescato con nuova farina e lievito madre liquido.

La maturazione della pasta è di minimo 48 ore.

Il risultato è quello di una pizza che risalta tutti i profumi e gli aromi  
della terra, del grano e della farina.

Leggerezza e digeribilità assoluta data dal lievito naturale  
e dai tempi di lievitazione

sono la caratteristica distintiva delle nostre pizze.

Impasti che vengono appositamente abbinati a materie prime eccellenti:

il nostro salmone e tutti gli altri prodotti di mare,  
verdure di stagione cucinate e formaggi selezionati.

È così che nasce la "Sea food pizza"

*"... Quando lavorate siete un flauto attraverso il quale,  
il sussurro del tempo si trasforma in musica..."*

