

LE NOSTRE "AGRIPIZZE" DI ASPORTO E CONSEGNA

A DOMICILIO PER VENERDI SABATO E DOMENICA ALLA SERA

CASCINA

8.90 €

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo friulano e scaglie di latteria stagionata 12 mesi in uscita

ESPLOSIVA

8.90 €

Pomodoro, mozzarella, peperoni grigliati, cipolla rossa, salamino piccante.

FENILAZZO

5.50 €

Pomodoro, mozzarella, basilico

PROSCIUTTO COTTO

8.40 €

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto di Praga.

DELLA MAMMA

8,90 €

Pomodoro, mozzarella, formaggio caciotta, radicchio rosso, taleggio e speck in uscita.

5 FORMAGGI

9.90 €

Pomodoro, mozzarella, latteria stagionata, colle del Garda, scamorza, cascina

PIG

7.40 €

Pomodoro, mozzarella e würstel.

FURIA

8.50 €

Pomodoro, mozzarella e salamino piccante.

ORTOLANA

8.80 €

Pomodoro, mozzarella, mix di verdure di stagione dell'orto, e scaglie di latteria stagionata 12 mesi in uscita

LE NOSTRE "AGRIPIZZE" SPECIALITA' AUTUNNALI

PIZZA AUTUNNALE

9.90 €

Mozzarella, tastsal, pancetta e scaglie di latteria stagionata 12 mesi in uscita

**Gli ordini si ricevono chiamando o whatsapp allo +39 371 381 3408
entro le 19.30 nei giorni di venerdì, Sabato e Domenica**

Agripizza

LA NOSTRA AGRIPIZZA

DAL GUSTO UNICO CHE REGALA EMOZIONI AD OGNI ASSAGGIO.

...PERCHE' AGRIPIZZA È UN' EMOZIONE DI NOSTRI PRODOTTI, CON UNA PASTA CONTENENTE PIÙ FIBRE E PROTEINE, CON MENO SALE E GRASSI, ALLO STESSO TEMPO LEGGERA E CROCCANTE.

La nostra pasta ha un basso contenuto di sale e grassi, riequilibrata con farine altamente proteiche e ricche di fibre. Le farine, da noi utilizzate ai 7 cereali sono tutte macinate a pietra, rendono la nostra

AGRIPIZZA:

LEGGERA, CROCCANTE ED ALTAMENTE DIGERIBILE.

COME E' PRODOTTA LA NOSTRA PASTA

- I. L'impasto avviene con una lavorazione indiretta a temperatura controllata.
- II. A fermentazione avvenuta l'impasto viene rinfrescato con una miscela multi cereali, inoltre utilizzando farina tipo 1 macinata a pietra, con lievito madre essiccato.
- III. Un basso contenuto di sale e grassi, riequilibrati con f
- IV. arine altamente proteiche e ricche di fibre, donano un senso di leggerezza e croccantezza, permettendo una buona digestione con conseguente assenza di quella sensazione di sete.

Inoltre tutte le nostre pizze, oltre che ad un innovativo processo produttivo sulla composizione della pasta, hanno alla base formaggi prodotti direttamente nel caseificio aziendale, utilizzando il nostro latte.

Le pizze e i loro ingredienti sono stati studiati con particolare attenzione agli abbinamenti, quindi seguendo digeribilità e stagionalità.

Vi consigliamo per questo motivo di non modificare gli ingredienti delle singole agripizze.

I CEREALI UTILIZZATI NELLA NOSTRA PASTA DELLA PIZZA

FARRO: è un cereale a basso contenuto calorico, contenente proteine ed allo stesso tempo ricco di vitamine del gruppo B, la quale contiene un aminoacido essenziale carente in altri cereali: la metionina.

SEGALA INTEGRALE: ricca di fibre solubili e lisina, arriva ad un contenuto proteico e di sali minerali, i quali: fosforo, potassio, magnesio, calcio, zinco, rame e manganese.

Le vitamine prevalentemente presenti sono PP, E, B5, B1, B6.

Inoltre la segala è in grado di fluidificare il sangue, mantenere le arterie elastiche e migliorare la circolazione del sangue, svolgendo qualità depurative, lassative, rinfrescanti ed energetiche.

AVENA: contiene proteine ed un elevato valore biologico, carboidrati a lenta digeribilità e più grassi in assoluto. Inoltre è ricco di potassio e vitamina del gruppo B.

FARINA TIPO 1 MACINATA A PIETRA: ricca di Sali minerali e dal sapore antico e intenso.

FARINA DI SOIA: ricca di proteine vegetali dal sapore ineguagliabile, proteine, carboidrati, grassi.

Mix di cereali: orzo, farro, mais, segala, avena, proteine, grassi gr. 1, carboidrati.

ORZO: apporta al prodotto Sali minerali (calcio, ferro, fosforo, potassio), vitamina A1, B1, B2.

MAIS: farina ricca di antiossidanti tra i quali sodio, ferro, fosforo, potassio, vitamina A e vitamina del gruppo B. Contiene meno proteine rispetto agli altri cereali e la loro qualità è inferiore rispetto agli altri cereali, per la scarsità di lisina e non contiene glutine.

FARINA DI FRUMENTO 00: farina di grano tenero ad alto contenuto proteico, proteine emulsionanti naturali, lievito di pasta madre essiccato, ricca di enzimi attivi importanti per la fermentazione del prodotto.