

Ristorante Il Veliero

Description

Ristorante Il Veliero

L'impasto delle nostre pizze viene fatto lievitare per 30 ore per ottenere un composto naturalmente sano e facilmente digeribile. Il risultato è una pizza croccante e incredibilmente leggera che permette di assaporare appieno il gusto della pasta senza il retrogusto del lievito.

Infatti con un processo di lievitazione così importante, tutti gli agenti acidi della pasta tendono a evaporare in modo da poter poi gustare il vero gusto della pasta senza contaminazione alcuna. Inoltre l'impasto diventa incredibilmente leggero e facilmente digeribile. Lo amerete talmente tanto che difficilmente lascerete anche la crosta, notoriamente lasciata indietro a causa della sua pesantezza e poco gusto: provare per credere!

Sito web: <https://ilvelieroborgofranco.it/>

Contatti:

Cellulare – [0125 752 459](tel:+390125752459)

Mail: ilvelieroristorante@outlook.com

Social:

Facebook: <https://www.facebook.com/ristorantepizzeriailveliero/>

Instagram: <https://www.instagram.com/ilvelieroristorante/?hl=it>

Indirizzo: Via Aosta, 96, 10013 Borgofranco d'Ivrea TO

