

PIZZERIA - ROSTICCERIA

*L'Arca, Pizzeria - Rosticceria ad Agropoli
è il simbolo di una lunga Tradizione che si protrae negli anni,
rinnovandosi e migliorandosi sia negli Spazi ed Arredi quanto
nell'offrire Prodotti eccellenti dal sapore unico ed eccezionale.*



LA NOSTRA PIZZA HA IL SAPORE DELLA SALUTE !!!

*Le nostra pizza ha il sapore della salute . . .
grazie ad un impasto realizzato in parte con Farine
integrali e di Tipo 1 macinate a pietra e miscelate
con Germe di grano estratte a freddo.*

LA NOSTRA PIZZA HA IL PROFUMO DEL BENESSERE !!!

*La nostra pizza ha il profumo del benessere . . .
grazie ad una lenta Lievitazione (minimo 36 ore)
ottenuta con l'aggiunta di Lievito Madre.*

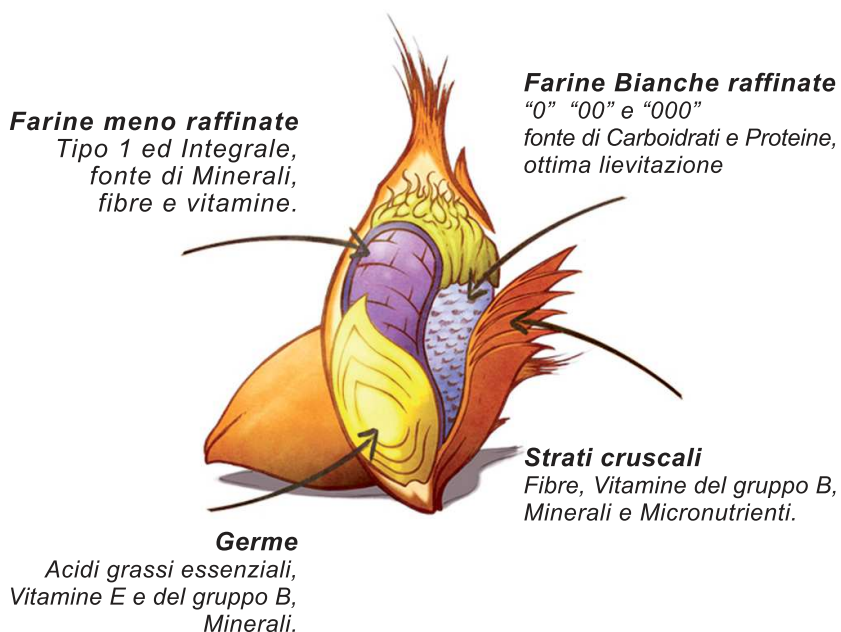
LA NOSTRA PIZZA HA IL GUSTO DELLA BONTÀ' !!!

*La nostra pizza ha il gusto della bontà . . .
grazie ad ingredienti genuini ed al metodo tradizionale
di preparazione che ne esaltano il sapore, la fragranza,
la leggerezza e la digeribilità.*



LA NOSTRA PIZZA HA UN IMPASTO ECCEZIONALE !!!

L'impasto delle nostre Pizze è realizzato con una miscela di Farine eccezionali, incluso quella di tipo 1 ed integrale ottenuta attraverso la tradizionale molitura a pietra che lascia intatte tutte le qualità ed i principi nutritivi del chicco di grano; questa farina dall'aspetto irregolare è più nutriente e contiene un'elevata presenza di fibre, vitamine e sali minerali che le conferiscono un gusto più forte e deciso, un profumo inebriante e genuino, ideale per chi ama il sapore più sincero ed originale della Pizza.



Il Germe di Grano è la parte più preziosa di ogni chicco e conserva le sue incredibili doti nutritive quando estratto a freddo attraverso la molitura a pietra. Questo metodo antico, a differenza di altre lavorazioni dove il germe è tostato per l'estrazione, preserva tutta la vitalità ed i principi attivi esaltando così, non solo il gusto, ma tutte le proprietà nutritive della Pizza.



Arca di Noè - P.zza Vittorio Veneto ,13 Agropoli
Tel. 0974 823181 - www.arcapizza.it