

Fuzion al taglio cambia nome

ZIODOOME

L'ARTIGIANO DELLA PIZZA



E' un laboratorio artigianale di prodotti da forno .

*Per i nostri prodotti utilizziamo solo materie prime di altissima qualità:
farine a km 0 (tutte le nostre farine provengono da molini Piemontesi) ,*

*l'acqua Lauretana (l 'acqua più leggera d'Europa) ,
sale integrale di Trapani IGP (presidio slow food) .*

*Il nostro prodotto principale è la Pizza , il suo è un impasto
ad alta idratazione e lunga lievitazione (100 ore medie) ,
questo ci permette di ottenere una Pizza ad altissima digeribilità.*

*I condimenti delle nostre pizze sono tutti selezionati con cura :
pomodoro pelato Pugliese Rosso Gargano , Pomodoro Antichi pomodori di
Napoli , mozzarella Fior di Latte di Fontana Cervo , Mozzarella di Bufala di
Cuneo di Moris , Salumi piemontesi , Verdure di Stagione e prodotti a Km 0.*

Alcune delle nostre specialità :

- PIZZA IN TEGLIA ALLA ROMANA - PIZZA AL TEGAMINO

- PIZZA AL TRANCIO - FARINATA

- TARALLI ARTIGIANALI FATTI A MANO

- PANE A LUNGA LIEVITAZIONE

Via Accademia Albertina 29/A , 10123 Torino

cell 393 7588592 tell 011 5795783

fuzion@fuzionfood.it fuzionfood.it

GIORNO DI CHIUSURA DOMENICA