

invito

La Scuola Nazionale Italiana Pizzaioli è lieta di averla come ospite

martedì 25 novembre alle ore 10.00

presso l'azienda  **sottoriva**

via Vittorio Veneto 63, Marano Vicentino, VI



Presentazione della scuola SNIP
e della sua farina per pizza senza glutine.

Incontro con la Pinsa Romana,[®]
l'antico prodotto antenato dell'attuale focaccia
preparata con farina di frumento di alta qualità,
farina di soia, farina di riso e pasta acida di frumento,
alimento sano e ipocalorico, friabile e croccante
che fissa la nuova frontiera della pizza.

Per l'occasione conosceremo meglio i prodotti
dell'azienda Calabria Food, leader nel settore
del pomodoro ed altri prodotti tipici calabresi.



www.scuolanazionaleitalianapizzaioli.com

Numero Verde
800-913001

ZERO G

Rinaldi
superfanti

DI MARCO
Produzioni Agrarie


Calabria Food

Info: Responsabili Nazionali
Diego Lispi ☎ 327.331 6579
Mirko Fariello ☎ 340.278 1760
5v@scuolanazionaleitalianapizzaioli.com

