New Food: il nuovo concept ‘Qui Pizza’

20231010131948imgxredazionalemixerok-65cb42ce

Trasformare facilmente un bar in pizzeria è da oggi possibile grazie a **Qui Pizza**, il nuovo concept di **New Food** che, tramite un forno in comodato d'uso e le nuove **Pizza Napoletana** e **Pinsa Romana**, è capace di semplificare le principali operazioni di produzione della pizza, permettendo di sfornarne 2 in 2 minuti e imitando in tutto e per tutto il risultato di un forno a legna.

Pizza Napoletana Le sue peculiarità risiedono nella sua consistenza e nel suo cornicione. Le basi per pizza Napoletana di Qui Pizza, disponibili sia in versione bianca sia con il pomodoro, rispettano fedelmente le caratteristiche di una pizza soffice come da tradizione partenopea.

Pinsa romana Le basi della pinsa derivano da impasti fatti lievitare per oltre 48 ore, estremamente alveolati e con un livello di idratazione dell'80%. Il risultato finale è quello di un prodotto gastronomico di qualità, croccante e friabile.