

NOTRE PÂTE EST PÊTRIE QUOTIDIENNEMENT AVEC DES FARINES ITALIENNES

23 RUE DU GÉNÉRAL LEClerc

NE PAS LETER SUR LA VOIE PUBLIQUE



SURVEZ LA FABRICATION DE VOS PIZZAS EN LIVE

- De la plus simple à la plus novatrice, nos pizzas sont fabriquées avec passion et réalisées dans les règles de l'art en. Ce savoir faire acquis au fil de nos rencontres est reconnu par la Fédération des Pizzaiolos de France.
- 1) Le RESPECT du CLIENT qui est fondamentalement, la qualité des produits, la clarté de la carte, l'accueil, le service etc...
 - 2) L'HYGIENE, la propreté de la Pizzeria, du Laboratoire, de la Cuisine et du Personnel doivent être sans aucun doute – répondant aux normes européennes – la condition première et la plus importante pour réaliser une pizza de qualité et conforme aux lois en vigueur sur le territoire français.
 - 5) Une REMISE en QUESTION au quotidien, qui conduit la PIZZAGLIO à s'ouvrir sur le Monde Extérieur, aux nouvelles technologies et à parfaire sa technique de travail et sa créativité.
 - 6) Participez aux stages de perfectionnement et S'IMAGINER à participer aux événements organisés par la Fédération.



APPRÉCIEZ PAR LA FÉDÉRATION DES PIZZAIOLIS DE FRANCE
WWW.FEDERATION-PIZZAIOLIS-FRANCE.FR

