

NOTRE PÂTE EST PÉTRIE QUOTIDIENNEMENT AVEC DES FARINES ITALIENNES

23 RUE DU GÉNÉRAL LECHE

NE PAS LÉTER SUR LA VOIE PUBLIQUE



SAVÈZ LA GARANTIE DE VOTRE PIZZA? VOUS LA VOYEZ



ARRÊTÉE PAR LA FÉDÉRATION DES PIZZAIOLOS DE FRANCE WWW.FEDERATION-PIZZAIOLOS.FRANCE.FR

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 expériences et de nos traditions.

- 1) Le RESPECT du CLIENT, qui est fondamentalement, la qualité des produits, la clarté de la carte, l'accueil, le service etc...
- 2) L'HYGIÈNE, la propreté de la Pizzeria, du Laboratoire, de la Cuisine et du Personnel doivent être sans équivoque - répondre aux normes du respect de l'hygiène alimentaire - et être conformes aux normes en vigueur au sein de la Fédération des Pizzaiolos de France conformément aux lois en vigueur au territoire français.
- 3) Le Respect, la Clarté, l'intégrité des informations relatives à chacun des ingrédients utilisés, à la réalisation des produits.
- 4) Une QUALITÉ irréprochable des Produits et des Matières Premières fabriquées, transformées ou achetées, ils sont garantis de fraîcheur et d'origine contrôlée. Notre pain est pétris par nous-même, nous apportons un grand soin dans le choix des produits et nous nous attachons à offrir un produit important pour réaliser une pizza de qualité.
- 5) Une RECHERCHE en QUESTION au quotidien, qui conduit le PIZZAIOLO à s'ouvrir sur le Monde Extérieur, aux nouvelles technologies et à parfaire sa technique de travail et sa créativité.
- 6) Participer aux stages de perfectionnement et à MANAGER à participer aux événements organisés par la Fédération.

02.31.62.48.93

SUR PLACE OU À EMPORTER

# LA BOONZ CAFE PIZZERIA