

# VOLL RITTER! VOLL TREFFER!

Um volle Aroma, intensiver Geschmack und gesünderes Essen anbieten zu können, werden ab sofort **ALLE UNSERE PIZZEN** mit einer **NEUEN-MEHLMISCHUNG** gemacht (Semi-Vollkorn s.unten die Porzentualen).

An diesem **BLEND** aus hochwertigen Mehlsorten haben wir lange Zeit gearbeitet, um eine einzigartige Pizzeria zu werden.

Die feinsten Mehlsorten kommen ausschließlich und direkt vom SEITZ-MÜHLE in Heiligkreuzsteinach ohne dritten Anbieter. Deshalb können wir es auch schaffen, die bisherigen Preise beizubehalten.

Der prozentuale Anteil von den Mehlsorten ist wie folgt:

20% Mehl Typ 404

30% Mehl Typ 550

40% Mehl Typ 812

10% Mehl Typ 1050

**EINFACH BEI UNS VORBEIKOMMEN & GENIESSEN!!!**

Unsere Pizzen sind nach Neapolitanischer Art direkt auf dem Schamottstein gebacken.  
Teig: 48 Stunden Ruhe - Hydratation: 68%  
Backofen Temperatur: mehr als 420 C°