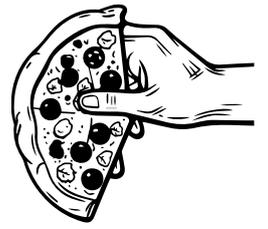




VOLL RITTER! VOLL TREFFER!



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 Prozentualen)

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



in Heiligkreuzsteinach ohne dritten Anbieter

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°



-RITTERIA-
Deine Pizzeria



LIEBE FREUNDE MIT GLUTENINTOLLERANZ, ENDLICH IST ES SOWEIT!
NACH VIELEN VERSUCHEN HABEN WIR DEN TEIG GEFUNDEN, DER ZU UNSERER
ART VON PIZZA PASST. UND IHR KÖNNT IHN AUCH GENIESSEN :)
DIREKT AUS ITALIEN KOMMT DIE HOCHWERTIGE GLUTEINFREIE VARIANTE MIT
BESTEN ZUTATEN UND VON HAND VERARBEITET.
EINE CHANCE UNSERE BELIEBTE PIZZEN NICHT ZU VERPASSEN **



** die glutenfreie Pizza kann Spuren von Gluten enthalten,
da sie mit extra Blech, aber im gleichen Backofen gebacken wird



-RITTERIA-
DEINE PIZZERIA