

Home » Sabor » PN Wood Fired Pizza

SABOR

## PN WOOD FIRED PIZZA

El sabor italiano hecho en un horno de leña

👤 Cortesía de El Especiallto / 🕒 September 7, 2016 / 📄 0 / 👁 87

0  
SHARES



Facebook



Twitter



Pinterest



Google+



PN Wood Fired Pizza es un nuevo concepto de un restaurante donde se puede elegir el tipo de harina utilizada para hacer la corteza en su pizza—así como disfrutar de un amplio espectro de la auténtica cocina italiana. El socio director, Giacomo Baldi, es un hombre con una misión: (y por lo tanto, la pizza)... mejorar la calidad y el sabor de la harina que consumimos. Como director general de Molino Grassi EE.UU., el principal fabricante europeo de harinas biológicas y de la especialidad de Italia, y socio en el restaurante, vio una oportunidad única para llevar la más deliciosa y nutritiva pizza para los EE.UU.