

Comment réchauffer votre Pizza di Qualità ?

Tout d'abord, **Précisez lors de votre commande** si vos pizzas seront à réchauffer plus tard afin que nous préparions les ingrédients à mettre après cuisson, à part.

Nous **déconseillons très fortement** de réchauffer votre pizza au **MICRO-ONDE**, pour ne pas dégrader les qualités gustatives de la **Pâte** qui a été élaborée avec soin et professionnalisme dans les **règles de l'art** par votre Pizzaiolo Diplomato.

Afin de conserver toutes les **Caractéristiques Gustatives (L'arôme, le croustillant, et le goût)** d'une vraie pizza **artisanale**, nous conseillons de les réchauffer au **FOUR TRADITIONNEL :**

- Préchauffer** votre four à 280°C (au maximum)
- Placer votre pizza au centre du four** quelques minutes à peine afin que la mozzarella soit fondante, et la pâte reprenne son croustillant d'origine (pas trop longtemps pour ne pas la dessécher...)
- Ajouter les ingrédients** après cuisson (Roquette, Grana Padano etc...)
- Votre Pizza di Qualità est prête** ! Vous pouvez la déguster...

Buon Appetito !!!

Votre Pizzaiolo, **Claudio Nigro**