

Trasgressione sana! Pizza Leggera arriva anche a Varese

Pubblicato: Lunedì 12 Settembre 2016



Pizza Leggera, la “Trasgressione sana” che sta riscuotendo successo in Italia e nel mondo finalmente è arrivata anche a Varese.

Il segreto di Pizza Leggera sta nell’impasto cui Rino Goretti, mastro pizzaiolo, fondatore di Pizza Leggera, ha dedicato più di 30 anni alla ricerca delle migliori materie prime e allo sviluppo dei processi di lavorazione della pizza Italiana.

Gustosa, sana e a basso contenuto calorico, Pizza Leggera é facilmente digeribile grazie a ingredienti naturali al 100% possibilmente a km zero, farine ricche di fibre, extra vergine di oliva, lievitazione di almeno 48 ore, no OGM, no pesticidi, no conservanti e impasti senza glutine su richiesta.

Pizza Leggera è in grado di soddisfare ogni palato, proposta in oltre 50 varianti tra le “tradizionali”, le “bianche”, le “gourmet”, le “vegane”, le “vegetariane”, le “senza glutine”, le “insalata”, le “dessert” e quelle “kids” per restituirvi il piacere di mangiare un **prodotto sano con un corretto bilanciamento tra proteine, grassi e carboidrati**.

Venite a trovarci presso Pizza Leggera Varese, in via Crispi 110, ampio parcheggio, un ambiente confortevole, cortesia e professionalità vi attendono.

di Ufficio pubblicità

