I maestri pizzaioli di A' Pizza presentano la pizza margherita vegana

vegana-b53ba723

Molto più di una questione alimentare, il veganesimo è una filosofia e uno stile di vita sempre più praticato anche in Italia: secondo le stime dell'Istituto di ricerca Eurispes lo 0,9% della popolazione nazionale nell'ultimo anno ha scelto un approccio vegan. Per questa non trascurabile fetta di consumatori 'A Pizza ha realizzato la sua prima pizza vegana. L'impresa, con sede a Napoli, produce e distribuisce in Italia pizze napoletane fatte a mano con i migliori ingredienti, cotte nel forno a legna come da tradizione e subito abbattute grazie ad un sofisticato processo di criogenesi che porta la temperatura da 90° a -20° in pochi minuti.

La Pizza Vegana di A' Pizza non contiene ingredienti di origine animale ed è gustosa come una Margherita tradizionale. La lista degli ingredienti è brevissima, proprio come nelle altre ricette del marchio a garanzia di freschezza e qualità: solo acqua, Farina 00, Lievito Madre, Pomodori Pelati, Violife, Olio EVO, Basilico Fresco, sale.

Violife è un'alternativa 100% vegetale al formaggio, perfetto per arricchire di gusto la pizza. Realizzato secondo una ricetta brevettata e certificata, contiene ingredienti biologici (acqua, olio di cocco, amido, amido modificato, sale marino, aroma vegano, conservante: acido sorbico, vitamina B12, colore: B-carotene) e una volta nel forno fonde sulla pizza. Il lievito di birra è sostituito dal lievito madre, un semplice impasto di acqua e farina acidificato dalla proliferazione di lieviti e batteri lattici in grado di provvedere alla naturale fermentazione del composto. È più digeribile, garantisce una migliore lievitazione e conferisce all'alimento un particolare arricchimento nutrizionale.

I maestri pizzaioli di A' Pizza preparano ogni giorno gli impasti attenendosi alle indicazioni della ricetta tradizionale Napoletana e la Pizza Vegana non fa eccezione. L'impasto viene preparato a mano e lasciato riposare per 24 ore, prima di essere ammaccato dai nostri Maestri Pizzaiuoli e condito.