




pizza con lievitazione naturale

📍 Mappa

 Gusto, natura e tradizione s'incontrano. Nasce così Farinando. La passione comune per la pizza, i prodotti genuini del nostro territorio e la voglia di metterci in gioco offrendo un prodotto unico e ricercato, danno vita, non ad una semplice pizzeria al taglio, ma ad un locale curato fin nei dettagli dove poter degustare una pizza unica. Potrete prenotare la vostra pizza e mangiarla comodamente a casa o decidere di gustarla qui da noi, troverete 24 posti per accomodarvi con famiglia o amici e un vasto numero di bevande, attentamente selezionate, da accompagnare ai vari sapori. Farinando nasce dall'amore, dalla passione per la pizza e dai prodotti autentici della nostra terra, dalla voglia di dare un "sapore" alla nostra regione. Le nostre stirate cambiano seguendo il naturale ciclo delle stagioni regalandovi profumi e sapori sempre diversi, pizze leggere e genuine, capaci di accontentare ogni palato. Un vero e proprio viaggio gastronomico che inizia dalla selezione delle migliori farine, grazie alla stretta collaborazione con Molino Mariani, dal rispetto dei tempi naturali di lievitazione fino alla cottura su pietra per regalarvi una stirta romana a palata unica nelle Marche. La fragranza dell'impasto, costituito dall'80% di acqua, dona una pizza leggera e genuina preparata secondo tradizione. <https://farinando.plateform.app/takeaway>

📄 Descrizione

Pizza con lievitazione naturale ad Ancona da Farinando. Sei alla ricerca di una pizza davvero speciale? Farinando, con sede ad Ancona, ti aspetta con le sue pizze a lievitazione naturale, croccanti, leggere e ad alta digeribilità. La nostra pizzeria si distingue per la qualità degli ingredienti selezionati e locali con cui viene realizzata ogni singola pizza. L'impasto, lievitato naturalmente e nel rispetto dei tempi, conquisterà il tuo palato. ## La Lievitazione Naturale: Un Segno Distintivo di Farinando La lievitazione naturale è uno dei tratti distintivi delle pizze di Farinando. Questo processo fondamentale consiste nel lasciare riposare l'impasto per un periodo di tempo adeguato, permettendo la formazione di gas all'interno dello stesso. Questo meccanismo consente alla pizza di aumentare di volume e di acquisire quella leggerezza e digeribilità che la rendono così unica. Rispetto ad una pizza realizzata con lieviti chimici o con lievitazioni rapide, la lievitazione naturale permette di ottenere un prodotto finale molto più leggero e digeribile. Questo è un vantaggio non solo dal punto di vista del sapore, ma anche e soprattutto dal punto di vista della salute dei consumatori. ## Pizza Al Taglio e Pizza Alla Romana: Le Specialità di Farinando L'offerta di Farinando va oltre la pizza tradizionale. Tra le specialità proposte, infatti, figurano la pizza al taglio e la pizza alla romana, entrambe preparate con ingredienti locali di alta qualità. La pizza al taglio, tipica della tradizione culinaria italiana, è caratterizzata da un impasto spesso e soffice, ideale per chi ama le pizze gustose e sazianti. La pizza alla romana, invece, è famosa per la sua crosta sottile e croccante, risultato di una lunga lievitazione e di una cottura a alta temperatura. Entrambe le varianti sono realizzate con ingredienti selezionati e di provenienza locale, a dimostrazione dell'attenzione di Farinando per la qualità e la genuinità dei suoi prodotti. ## Farinando: Un'esperienza Culinaria da Vivere in Ogni Momento della Giornata Farinando non è solo una pizzeria, ma un luogo dove vivere una vera e propria esperienza culinaria. Aperta sia a pranzo che a cena, Farinando offre la possibilità di gustare le sue specialità sia consumandole direttamente in loco, presso la pizzeria ad Ancona, oppure ordinandole e d'asporto. La flessibilità di orario e la varietà

à di servizi offerti rendono Farinando una soluzione ideale per ogni momento della giornata: sia per una pausa pranzo veloce e gustosa, sia per una cena in compagnia o un evento speciale. ??? #? Eccellenza dei Prodotti e Artigiani del Gusto L'eccellenza di Farinando risiede nella scelta dei prodotti utilizzati. Gli ingredienti sono a Km0 o di primissima qualità, scelti con cura e attenzione in tutta Italia. Questo ci permette di garantire il gusto autentico e genuino delle nostre pizze. Non ci limitiamo a scegliere solo i migliori ingredienti, ma cerchiamo anche i migliori produttori. Collaboriamo con veri artigiani del gusto, che condividono la nostra passione per la qualità e l'eccellenza. Questo ci permette di offrire un prodotto unico, in cui ogni ingrediente è protagonista e contribuisce a creare un'esperienza gastronomica indimenticabile.??????? #? Combinazioni Esclusive e un Pezzo di Marche Il nostro approccio gourmet si riflette anche nelle combinazioni che proponiamo. L'haute cuisine incontra la pizza, dando vita a sapori ricercati e unici. Incontrerete i nostri amati moscioli, lo stoccafisso, i paccasassi e molti altri ingredienti esclusivi. Farinando non è solo una pizzeria, ma è un vero pezzo di Marche da gustare. Ogni pizza è un viaggio tra i sapori e i colori di questa meravigliosa terra, un'esperienza che vi porterà a scoprire ingredienti e ricette tradizionali in una nuova veste.??????? Concludendo, Farinando, con la sua offerta di pizze al taglio e alla romana, si ferma come una realtà di riferimento per gli amanti della pizza. La scelta di ingredienti locali di alta qualità, l'attenzione per la lievitazione naturale e la possibilità di vivere un'esperienza gastronomica unica fanno di Farinando la scelta ideale per tutti coloro che cercano una pizza di qualità, saporita e digeribile. FARI NANDO ??? viale della Vittoria, 52 - Ancona ☎ 071 8853070

Contatti

FARINANDO ANCONA

Tel. 0718853070

<http://www.farinando.it>

V.le della Vittoria, 52, Ancona, 60123

Dal lunedì al venerdì: 11:30 - 21:30.

Sabato e domenica: 16:30 - 21:30
