



EVENTUM

LISTA INGREDIENTI: RENATO BOSCO

TRENTINO

Nome pizza: PIZZA DOPPIOCRUNCH® con farina di grano saraceno e segale

Ingredienti farcitura:

SPECK IGP

PUZZONE DI MOENA DOP

CIPOLLA DELLA VALLE DI GRESTA

FIORDILATTE

Ingredienti impasto:

500 g farina di tipo 1

500 g farina multicereali (segale, grano saraceno...)

700 g acqua fermentata (dalla mela della val di non)

100 g lievito madre li.co.li

25 g olio evo

22 sale

VENETO

Nome pizza: PIZZA IN PADELLINO con farina di riso vialone nano

Ingredienti farcitura:

FONDUTA DI FORMAGGIO PIAVE

PROSCIUTTO CRUDO DI MONTAGNANA

Ingredienti impasto:

800 g farina di tipo 1

100 g farina di riso (vialone nano)

100 g farina integrale

750 g acqua

200 g lievito madre li.co.li

100 g biga

25 g olio evo

22 g sale



EVENTUM

FRIULI VENEZIA GIULIA

Nome pizza: PIZZA TONDA CLASSICA con farina di mais bianco perla

Ingredienti farcitura:

FORMADI FRANT

FIGO MORO DA CANEVA

RIDUZIONE DI VINO SCHIOPPETTINO

Ingredienti impasto:

800 g farina di tipo 2

100 g farina di mais (bianco perla)

100 g farina di farro integrale

700 g acqua

200 g lievito madre li.co.li

22 sale