<https://text.ru/spelling/5f37ffa12d4e5>

Пицца.

Вы можете представить себе мир без пиццы?

Первое упоминание о пицце было 997 г. н.э. в послании к народу на латинском языке.

Пицца считалась простой и вкусной едой.

Ее ели, в основном, те кто был в пути. И до сих пор пицца считается идеальным перекусом в дороге.

Пицца возникла как разновидность лепешек, украшенная разными простыми наполнителями.

Согласно легенде, первую пиццу, в том виде, в котором мы ее знаем сейчас, создали для королевы Маргариты в июне 1889 года в Неаполе. Она была украшена помидорами, базиликом и моцареллой. Цвета были выбраны не случайно и представляли собой итальянский флаг: красный, зеленый и белый. Королева была в восторге, а пиццу в последствии окрестили в ее честь – «Маргарита».

А позднее, американец итальянского происхождения разработал неизменно популярную начинку, добавив в пиццу острую колбасу Пепперони.

И тогда, еще в 1900-х годах, обнаружили, что сочетание пепперони и сыра – идеально!

Пицца Пепперони – по праву считается одной из самых лучших и любимых.

Она покорила сердца и вкусовые рецепторы любителей пиццы во всем мире.

Вы уже начали готовиться к празднику? Как? Вы не знаете?

9 февраля - Всемирный день пиццы.

А мы уже подготовились:

* Следуя самым строгим стандартам итальянской кухни, мы создали невероятно воздушное и насыщенное кислородом уникальное злаковое тесто, которое идеально подойдет как для тонкого (классического), так и для толстого основания;
* Мы создали идеальные рецепты начинок. Пряности в наших рецептах соблюдают

«Золотой принцип» – ничего лишнего!

По этому мы уверены, что наши рецепты по достоинству оценят даже самые требовательные гурманы.

* Томатный соус для пиццы, трепетно созданный бренд-шефом, является одним из наших секретных ингредиентов и конкурентным преимуществом.
* Сыр: Моцарелла и Пармезан – выгодно подчеркивает вкус мясных и овощных начинок, но не мешает им;
* Колбаса Пепперони – главный герой пицц, которые входят в хит продаж.

Мы выбрали именно тот сорт салями, который до сих пор делают по старинному рецепту знаменитых колбасных мастеров.

Мы рады сообщить вам, что самые свежие продукты мы по-прежнему покупаем у наших надежных поставщиков. Каждая партия сопровождается сертификатами качества.

За эти годы они стали не просто нашими надежными партнерами, но и нашими друзьями и клиентами.

Высококлассное профессиональное оборудование, хорошо отлаженный процесс приготовления, неукоснительное соблюдение технологий и многоуровневый контроль – гарантия качества всей нашей продукции и безупречной репутации.

Кстати, в году несколько праздников, посвященных пицце:

* 11 июня - День пиццы Маргариты
* 5 сентября - День сырной пиццы
* 20 сентября - День пиццы Пепперони
* 11 октября - День колбасной пиццы.
* 9 февраля - Всемирный пиццы.
* 12 ноября – День рыбной пиццы.

Пицца – это всегда вкусно, быстро, недорого и, что самое немаловажное - безопасно!

Заказать пиццу с доставкой Вы можете в любое место по вашему выбору - дом или офис, патти в парке или во дворе.

Детский праздник дома, в саду или школе?

И не забудьте заказать пиццу, если собираетесь за город или на рыбалку.

Неожиданная командировка? Мы доставим пиццу прямо к вагону поезда.

Вас застали врасплох нежданные гости? Неохота готовить ужин?

Закажите доставку пиццы – это всегда быстро, недорого и очень вкусно.

А если у вас собралась большая компания дома или на работе - мы удивим Вас гибкой системой скидок и скоростью доставки заказа любого объема.

В будни или праздники – вы всегда можете рассчитывать на нас!

Ммм ... Вы это слышите? Слышите аромат дымящейся пиццы, только что вынутой из печи. Ваши чувства готовы захлестнуть ароматы горячего хлеба, хрустящей корочки, кружочков пепперони или кусочков ветчины, расплавленного сыра и неповторимого томатного соуса.

Целая гастрономическая симфония, созданная с любовью для вас.

Вы готовы перекусить этой вкуснейшей пиццей?

Звоните нам и вы сможете насладиться этой пиццей еще горячей!