О нас, нашей пиццерии и пицце

Команду «Мастеров Маргариты» объединяют единые жизненные ценности и приоритеты. Мы убеждены – еда должна быть вкусной и полезной. Поэтому готовим блюда только из свежих и натуральных продуктов, а пиццу выпекаем в аутентичной дровяной печи.

Наш шеф-повар более 10 лет профессионально готовит пиццу в ресторанах России. Перенял бесценный опыт и совместно работал с известными мастерами Паоло Бокколини, Леонидом Жарковым, Евгением Щитовым. По крупицам накапливал знания и оттачивал навыки, чтобы реализовать их в нашей пиццерии и пицце, которую создаём для вас.

Пиццерия располагается в здании старой пекарни в районе Шабалинских складов, в 2021 году фактически построена заново и оснащена современным технологическим оборудованием. Соблюдены санитарные и гигиенические нормы, учтены требования контролирующих и надзорных органов.

Акцент на экологичность кухонного инвентаря, соприкасающегося с продуктами:

* Рабочие столы, кастрюли, гастроёмкости и даже лопаты для пиццы выполнены из специальной пищевой нержавеющей стали, сковороды – из чугуна и керамики.
* Разделочные доски и контейнеры для созревания теста изготовлены из сертифицированного биоинертного пластика, соответствующего российским и европейским пищевым стандартам.
* Корпуса и своды печей – из пищевой жаростойкой нержавеющей стали AISI 430.
* Поверхность для выпекания пиццы – из натурального вулканического камня.
* Основы для пиццы формируем на деревянных досках из цельного массива крымского дуба и акации.

Не используем посуду и инвентарь, выделяющий вредные вещества: алюминиевую посуду; алюминиевые сетки для сборки и выпекания пиццы; алюминиевые лопаты; ёмкости и доски из несертифицированных полимеров и фанеры; инвентарь и посуду с не экологичными покрытиями.

Используем тару и упаковку, которая подлежит вторичной переработке либо выполнена из биоразлагаемых материалов.

Пицца – продукт, требующий опытной и умелой руки

Прежде чем выпечь свою первую пиццу, повара проходят комплексное обучение с экзаменацией и профессиональной аттестацией. Новичок допускается к самостоятельному выпеканию пиццы после сдачи экзамена у строгого, но справедливого шеф-повара. Только так мы можем гарантировать стабильно высокое качество приготовления блюд.

Мы относим себя к тем кулинарам, которые утверждают, что по-настоящему вкусное и полезное блюдо можно приготовить только из лучших продуктов.

Основа приготовления любой пиццы – тесто. Мы готовим на ферментированном тесте, полученном методом длительного холодного брожения. Используем высококачественную муку помола 00, воду, морскую соль, оливковое масло первого холодного отжима, живые дрожжевые культуры и щепотку сахара.

Тесто вызревает не менее 72 часов. Происходят сложные химические процессы: под действием ферментов расщепляются белки и крахмал, а выделяющийся при брожении углекислый газ разрыхляет тесто. После выпекания тесто становится лёгким, менее калорийным и лучше усваивается организмом.

Как мы готовим традиционный неаполитанский соус

Смешиваем натуральные томаты, свежие листья базилика, морскую соль, хорошее оливковое масло первого холодного отжима и дольку чеснока. Настоящая пицца традиционно выпекается в дровяной печи, поэтому соус не варят и не кипятят.

Выступая за натуральность, в качестве начинки используем исключительно качественные и экологически чистые продукты:

* колбасы салями, пепперони и чоризо из мяса;
* настоящий сыр моцарелла из цельного молока;
* сочный бекон и говяжью вырезку проверенного крымского производителя;
* ароматнейшую зелень и овощи крымских эко-ферм;
* свежайшие дары Чёрного моря.

Не используем продукты с ненатуральными консервантами, химическими красителями, заменителями натуральных жиров, усилителями вкуса и с содержанием ГМО.

Секрет настоящей итальянской пиццы – дровяная печь и живой огонь

Печь генерирует тепло. Оно отражается от свода, циркулирует с воздушными потоками и аккумулируется подом из вулканического камня. Благодаря этим особенностям дровяной печи, продукты сохраняют полезные элементы, а пицца получается вкусной и пышной, с хрустящей леопардовой корочкой и тонким ароматом живого огня.

Разработали уникальные рецепты

Они основаны на традиционных итальянских рецептурах с гармоничным вплетением аутентичных крымских продуктов.

Меню включает:

* Классические виды пиццы в лучших традициях итальянской кухни.
* Пиццу для гурманов, позволяющую проникнуться крымским колоритом и познакомиться ближе с местной кухней.
* Ценителям даров Чёрного моря рекомендуем попробовать пиццу «Султанская с барабулей» или «Крымскую морскую с рапаной».

Салаты и закуски гармонично дополнят великолепный вкус пиццы. А фирменные морсы на основе натуральных ягод не оставят шансов химическим газировкам, выигрывая во вкусе и пользе.

Свои вкусовые предпочтения можно выразить, дополнительно добавив в пиццу артишоки, оливки, ялтинский лук. Желая доставить вам массу приятных гастрономических впечатлений, находимся в активном поиске новых решений и чего-то особенного. Прилагаем максимум усилий, чтобы однажды, попробовав пиццу от «Мастеров Маргариты», вы вернулись к нам снова.

Искренне ваши «Мастера Маргариты»