

¿Qué es la Masa Madre?

La masa madre es un cultivo simbiótico de las levaduras presentes de manera natural en alimentos y microorganismos, también de la fermentación del vino, cerveza, etc.

Compuesta de harina y agua tras dos días de fermentación.

Es por tanto un tipo de levadura, aunque el pan elaborado con este método se denomina "de levadura natural" o "sin levadura".

What is sourdough starter?

Sourdough starter is the symbiotic growing of yeasts which occur naturally in food and microorganisms, including wine or beer fermentation too, etc. It is composed of flour and water and its fermentation takes two days. Therefore, it is a kind of yeast, although bread made using this method is called "natural yeast bread" or "non-yeast bread"



O que é a Massa Lêveda?

A massa lêveda é um cultivo simbiótico das leveduras presentes naturalmente em alimentos e microorganismos. É também responsável pela fermentação de vinho, cerveja, etc.

É composta por farinha e água, depois de dois dias de fermentação. É, portanto, um tipo de levedura, embora o pão elaborado a partir deste método se chame "de levedura natural" ou, até mesmo, "sem levedura".

Pizzas

Masa Gruesa

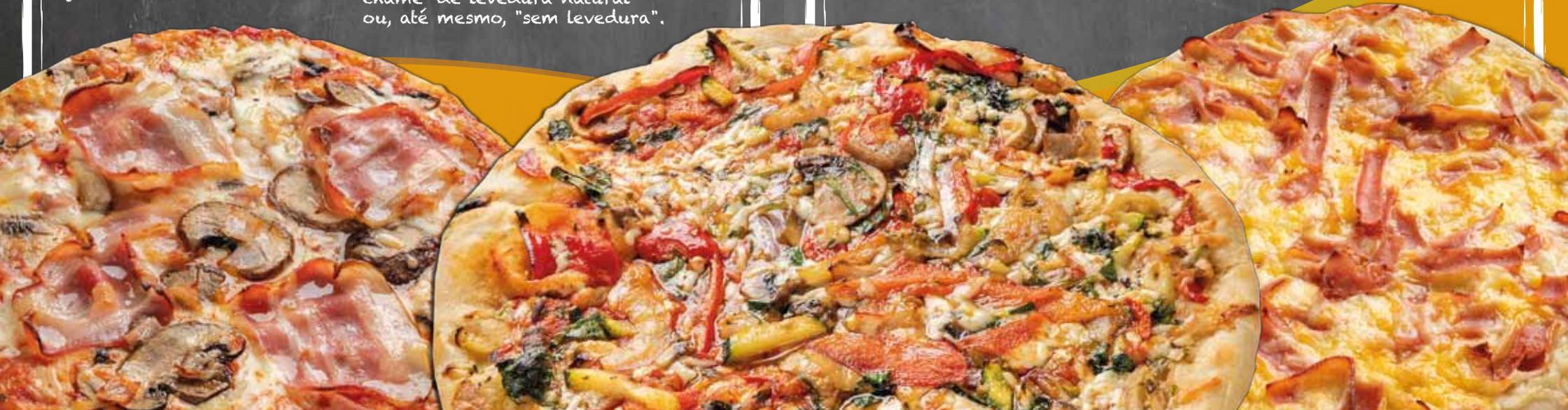
 **Masa Madre**
Masa Gruesa

 **Sourdough starter**
Thick Dough

 **Massa Lêveda**
Massa Grossa

NEW

Nuevas pizzas y recetas





York _____ €

- Fiambre, Mozzarella 100%, Cheddar, Crema queso
- Cold Meat, 100% Mozzarella, Cheddar, Cream cheese
- Fiambre, Mozarella 100%, Cheddar, Queijo cremoso

Nueva Receta



Bacon Portobelo _____ €

- Mozzarella 100%, Champiñon Portobelo, Bacon, Salsa Tomate, Queso curado
- 100% Mozzarella, Champignon portobello, Bacon, Tomato Sauce, Cured cheese
- Mozarella 100% , Cogumelo Portobello, Bacon, Molho Tomate, Queijo curado

Pulled Pork _____ €

€



- Carne de cerdo estilo Pulled Pork, Champiñon, Gouda, Cebolla Morada, Salsa BBQ
- Pulled pork Pork style, Mushroom, Gouda, Purple Onion, BBQ Sauce
- Puxou o estilo de carne de porco, Cogumelo, Gouda, Cebola roxa, molho de churrasco



Vegetal con queso de cabra
Vegetable with goat cheese
Legumes com queijo de cabra

€



- Calabacín, Champiñón, Pimiento italiano, Cebolla Morada, Espinaca, Aceite de Oliva, Queso de Cabra, Salsa de Tomate
- Zucchini, Mushroom, Italian Pepper, Purple Onion, Spinach, Olive oil, Goat Cheese, Tomato Sauce
- Abobrinha, Cogumelo, Pimenta Italiana, Cebola Roxa, Espinafre, Azeite, Queijo de Cabra, Molho de Tomate



Nueva Receta



Margarita _____ €

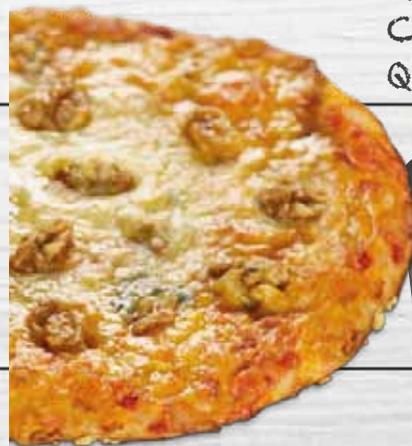
€

- Salsa Tomate, Aceite Oliva, Mozzarella 100%
- Tomato Sauce, Olive Oil, 100% Mozzarella
- Molho Tomate, Azeite Oliva, Mozarella 100%



Queso con nueces
Cheese and walnuts
Queijo e nozes

€



- Cheddar, Gouda, Emmental, Azul, Nueces, Salsa Tomate, Mozzarella 100%
- Cheddar, Gouda, Emmental, Blue Cheese, Walnuts, Tomato Sauce, 100% Mozzarella
- Cheddar, Gouda, Emmental, Azul, Nozes, Molho Tomate, Mozarella 100%