

A casa di Bio – BioPizza

BioPizza è una pizzeria itinerante con forno a legna attiva da 10 anni nel proporre una pizza di qualità, con ingredienti biologici e locali, farine semintegrali e lievito madre.

Nel 2020 BioPizza si è “fermata” con la realizzazione di un laboratorio, in cui Chiara ed Alessandro preparano basi per pizze e focacce da agricoltura biologica 100% italiana, senza conservanti né additivi: pratiche ed economiche.

Le basi per pizze e focacce si prestano ad ogni condimento e, essendo pre-cotte, bastano pochi minuti per ultimare la cottura nel forno di casa. Vengono fornite **confezionate in atmosfera protetta** e possono essere conservate 30 giorni in frigorifero +4°C o surgelate.

MAG6 ha accordato un finanziamento a A casa di Bio – Bio pizza di Alessandro Beffa nel 2021 per un importo di € 40.000 dopo un lavoro coordinato di istruttoria economica e socio-ambientale, prevedendo anche un lavoro continuativo di assistenza e monitoraggio della progettualità durante tutta la durata del prestito.

[Visita il sito di BioPizza](#)





SPACCIO

Biopizza

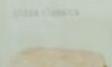
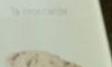
www.bio-pizza.it

0376 1587492

78



SCEGLI IL TUO PRODOTTO

 pizza classica	 pizza integrale
 pizza arcobaleno	 focaccia ai funghi
 pizza in teglia	 pizza gourmet
 focaccia di cipolle - finocchio	 focaccia di ceci - carciofi

... con quel che hai"



Scegli l'acquisto solidale e coordinato **GAM6**, chiedi listino e consegne a Renato.

[Acquista da "A casa di Bio – Biopizza" con GAM6](#)