Пицца от «Al Capone» – порадуйте свои вкусовые и зрительные рецепторы!

Пицца – это итальянская версия открытого пирога, что, впрочем, нисколько не помешало этому блюду стать любимым миллионами, а, может быть, даже миллиардами людей во всём мире.

Пицца – всенародная любимица!

Вообще-то вот эта поистине всемирная популярность пиццы – настоящий феномен. Заказ пиццы – это «магическое» словосочетание известно в наше время практически всем людям, в том числе «язвенникам, трезвенникам» и вечным «диетчицам».

Чем же обусловлена столь широкая популярность пиццы? Сдаётся нам, что зиждется она на «трёх китах»:

* **высоких вкусовых качествах;**
* **эстетичности внешнего вида;**
* **большом выборе**, так как для приготовления пиццы можно использовать самые разные начинки, что называется, на любой вкус.

## Из истории пиццы

История пиццы довольно запутана, вот, к примеру, вопрос её происхождения достаточно «туманен». Одна из ныне существующих версий приписывает «пальму первенства» в деле «изобретения» пиццы кулинарам Древнего Египта, другая – древним грекам. А по официальной версии, родиной пиццы является солнечная Италия, а конкретно – Неаполь.

В середине XVI столетия в Европу начал завозить помидоры из Перу, вот и считается, что примерно с этого времени кто-то там в Неаполе начал работать на созданием пиццы. Кстати, именно в этом городе появились люди, называемые "pizzaioli", чьим занятием было приготовление пиццы для крестьян.

## Какие продукты нужны для приготовления пиццы?

Так что, куда не крути, но пицца задумывалась, как блюдо для бедняков, поскольку в качестве начинки для этого открытого пирога можно было использовать практически любые продукты из тех, что оставались в распоряжении итальянских хозяюшек-крестьянок.

Однако существует определённый набор ингредиентов, которые обычно присутствуют в классических вариантах итальянской пиццы, так, речь идёт о:

* **тесте, приготовленном по особому рецепту;**
* **сыре;**
* **помидорах;**
* **различных овощах;**
* **грибах;**
* **мясе, в том числе и мясе птицы;**
* **морепродуктах**.

В наше время некоторые пиццерии готовят даже сладкие пиццы, в которых в качестве начинок используют различные фрукты.

## Пицца от «Al Capone» – феерия вкуса!

Нынче пиццериями никого не удивишь – они есть практически в каждом городе причём не в единственном «экземпляре». Однако при этом в каждом городе есть пиццерия «намбер ван». Если же говорить о Екатеринбурге, то лучшей в этом городе, безусловно, является пиццерия «Al Capone».

Обозначенная пиццерия обладаем важными преимуществами:

* **высоким профессионализмом работающих здесь «pizzaioli»**, которые вкладывают в процесс приготовления пиццы не только своё мастерство, но и душу;
* **отменным вкусом и аппетитным внешним видом приготовляемой здесь пиццы**;
* **большим выбором пиццы с разными начинками**, в которых присутствуют такие ингредиенты, как мясо, колбасные изделия, морепродукты, сыр разных сортов, грибы, овощи;
* **использованием исключительно доброкачественных продуктов**;
* **возможностью подобрать начинку по собственному вкусу**;
* **возможностью заказать пиццу в режиме онлайн через сайт обсуждаемой пиццерии;**
* **быстрой доставкой в любую точку Екатеринбурга;**
* **доступной стоимостью пиццы**.

Побалуйте себя – закажите вкусную аппетитную пиццу от «Al Capone»!