

# Пиццерия Пипперони

Добро пожаловать в Пипперони, где пицца — это искусство.



by **Оксана Федорова**





# Тесто

Готовим тесто из лучших ингредиентов.

## Свежий

Только что замешанное.

## Ручной

Традиционная раскатка.

## Хрустящий

Идеальный баланс.

# Соус

Секретный рецепт соуса.

## Томатный

Свежие томаты.

Специи для яркого вкуса.

## Травяной

Бasilik, орегано, тимьян.

Добавляют аромата.

## Сливочный

Свежие сливки.

Для пикантности.

# Сыр

Растягивающийся моцарелла.



Моцарелла

Классический выбор.



Пармезан

Для пикантности.



Проволоне

Мягкий, кремовый.



Рикотта

Нежный, сливочный.





# Топпинги

Выбирайте любимые.

- 1** Классика  
Пепперони, ветчина, грибы.
- 2** Овощи  
Перец, лук, помидоры.
- 3** Мясные  
Колбаса, бекон, сосиски.
- 4** Морские  
Креветки, рыба, анчоусы.



# Печь

Итальянская дровяная печь.

Высокая температура

Для хрустящей корочки.

1

2

3

Сочный вкус

Прекрасный аромат.

Равномерный нагрев

Идеально пропеченная начинка.



# Доставки

Быстрая доставка прямо к вам.

1

Онлайн заказ

Удобно и быстро.

2

Телефонный заказ

Свяжитесь с нами.

3

Самовывоз

Заберите заказ сами.



# Пипперони - это

Вкусная еда, приятная атмосфера.

Качество	Свежие ингредиенты.
Выбор	Разнообразие пицц.
Цена	Доступные цены.
Обслуживание	Дружелюбный персонал.