



# La Gazzetta della Pizza

## Pizza Salmone

Na lang wachten komt de zomer toch stilletjes aan piepen! Zoals je waarschijnlijk al merkte, lanceren we regelmatig een nieuwe pizza. Dit keer is de Pizza Salmone onze nieuwe telg.

Een hartige pizza met huisgerookte Noorse zalm van de hand van chef Robert Van Eygen (Pacific Eiland te Ieper). Zijn "Zalme" zoals Robert hem noemt, wordt volledig volgens het métier gerookt. Met veel passie en geduld, waardoor het een intense beleving is om hem te proeven.

We combineren de zalm koud, met mascarpone, een Italiaanse roomkaas uit de regio van Lombardije. Een en al liefde die twee! De pizza wordt afgewerkt met rode ui, verse kruiden, rucola en parmezaanse kaas. Een polygamie waar je niet aan kunt weerstaan.

De Pizza Salmone is een zeer luchtige pizza waarbij de zalm niet mee in de oven gaat. Hierdoor verliest hij niet aan kwaliteit en kun je de pizza ook sharen als luchtig hapje.

Onze Salmone staat vanaf begin juni op het menu. Buon appetito!

## Afstand is geen probleem!

We vernemen wel eens dat mensen niet durven te bestellen omdat ze wat verder van de pizzeria af wonen. Krijg je dan een koude pizza geleverd?

Nee, daar hebben we een oplossing voor. Woon je verder dan tien minuten, vraag dan dat we je pizza "half afbakken". Dit kun je selecteren bij het bestellen of vragen aan de telefoon.

We bakken de pizza kort voor, zodat je hem thuis verder kunt afbakken. Nadat je besteld hebt, zet je je oven op de maximum temperatuur zodat hij heet is tegen dat je pizza eraan komt. Steek hem dan nog enkele minuten in de oven en wacht tot de kaas begint te brubbelen. Dan is hij klaar.

Bij pizza's waar er koude ingrediënten aanwezig zijn, krijg je die in aparte potjes meegeleverd. Die kun je erop leggen nadat de pizza afgebakken is.

P.S.: om praktische redenen vragen wij om zoveel mogelijk via onze website te bestellen. Tijdens drukke momenten zorgt dit voor een vlottere service.



## Foodtruck service

### Een Feest of evenement in het verschiet?

Verras je gasten met onze Italiaanse pizza's! The Pizza Valley zorgt dat jouw feest een onvergetelijke ervaring wordt.

In onze foodtruck beschikken we over de modernste pizzaoven waardoor we ook Feesten of evenementen met zeer veel gasten kunnen laten genieten van onze pizza's.

Picanol (Ieper), Huurland (Nazareth), Desot (Boezinge) en vele particulieren gingen u al voor.

### Graag meer informatie of een offerte?

Bezoek onze website [pizzavalley.be](http://pizzavalley.be) of telefonisch op het nummer +32 477 76 48 35



*Bart Dedecker*

**Pizzaiolo**

+32 477 76 48 35

### The Pizza Valley

Koenraadstraat 7 - Loker  
T: +32 491 76 58 74  
W: [pizzavalley.be](http://pizzavalley.be)

