DIE FRISCHESTE ORIGINAL NEAPOLITANISCHE TIEFKÜHL-PIZZAAAH!

Hey, was geht ab?
Shadi hier.

Pizzabande = Pizza = Italien = unendliche ❤ für das Essen und vor allem die Tradition & das Handwerk

Ich bin Shadi Souri, Pizzaiolo aus Leidenschaft, der Kopf hinter der Pizzabande und betreibe seit 2016 die Gießener Pizzeria: Pizza Wolke. Bevor ich diese eröffnet habe war ich für 6 Monate in Neapel und habe mir von den Besten der Besten das Pizzabacken nach original neapolitanischer Art beibringen lassen.
Seit Anfang an backen wir original neapolitanische Pizza in Gießen. Zugegebenermaßen könnte man den allerersten Pizzen in 2016 die "original neapolitanische" Machart ein bisschen absprechen - da gab es echt einige, die rückblickend nicht so geil aussahen.

Unzählige Pizzen später und einen kleinen Zeitsprung ins Hier und Jetzt...

Meine Pizzabande und ich produzieren original neapolitanische TiefkühI-PizzaaAH!. Wir halten uns streng an die Machart, an die Zutaten, denn diese sind geschützt. So würde es zum Beispiel Gouda niemals auf unsere TiefkühI-PizzaAH! schaffen. Für die einen ist es einfach nur ein Käse, für uns ist es Verrat an einem gesamten Kulturgut. Glaub mir, da würden auch unsere Pizzaiolos (natürlich allesamt Italiener) nicht mitmachen. Unser Teig ruht 72 Stunden, wir verwenden San Marzano Tomaten und natürlich Fior Di Latte.

Ein Handwerk und eine Tradition aufrechtzuerhalten und zu leben steht für uns in keinerlei Verbindung mit dem Wohnort. So kann eine italienische Tradition gelebt werde, ohne selbst Italiener zu sein oder in Italien zu wohnen. Daher produzieren wir auch original neapolitanische Pizza und das in Gießen.