

ALLE PIZZAER
79 KR.

UANSET ANTAL
TOPPINGS!

+ HVER 10. GRATIS



ÆGTE ITALIENSKE PIZZAER ... TILPASSET DIN SMAG!

✓ BRÆNDEFYRET STENOVN ✓ FØRSTEKLASSES RÅVARER ✓ ØKOLOGISKE ✓ VEGETAR valgfri ✓ GLUTENFRI valgfri

BESTIL PÅ WWW.ILD.PIZZA



GULDSPONSOR

★ Trustpilot
Fremragende



"Pizzaerne fra Ild.pizza hæver sig over største-
parten af det øvrige udbud af gourmetpizzaer".
Jyllands-Posten

"Pizzaerne smager forrygende godt. Råvarerne
er økologiske, og de fleste er fra Italien".
Aarhus Update

"Nomineret til Byens Bedste Takeaway 2019".
Aarhus Stifttidende



Marco Fuso har vundet World Pizza Championships, Pizze de Oscar, International Trofeo del Buongusto m.fl.

VI HAR TEAMET OP MED VERDENSMESTEREN

Når **pizzaiolos** (pizzabagere) skal vurdere en pizza, følger de et bestemt system. **Dejen** tæller hele 60 procent, og de øvrige 40 procent er ligeligt fordelt mellem **ingrediensernes kvalitet** og **pizzaovnen**.

Vores ingredienser

Vi tror på, at du har en holdning til dine fødevarer, så hos **ILD.PIZZA** bruger vi kun råvarer af højeste kvalitet. Så vidt muligt er alt **økologisk**, og hverken kød eller grønt er på noget tidspunkt **frossen**.

Vores pizzaovn

Det er slut med "almindelige pizzaer" fra elektriske pizzaovne. Glæd dig til at prøve en napolitansk pizza tilberedt ved åben ild i en **ægte italiensk brændefyret stenovn**.

Pizzadejen

Her har vi teamet op med **verdensmesteren i pizzabagning**, selveste Marco Fuso. I fællesskab med Marco har vi udviklet vores unikke dejopskrift.

Din pizza, du bestemmer

Hos **ILD.PIZZA** kan du selv sammensætte din pizza eller vælge en af vores favorit-pizzaer. Uanset hvor mange toppings du vælger, er prisen den samme!

Din feedback er velkommen!

Vi vil meget gerne høre din ærlige mening om **ILD.PIZZA**.
Skriv på info@ild.pizza (besvares af ledelsen).

Buon appetito

... vi håber, at du bliver "**pieno come un uovo**" (mæt, fuldstændig mæt).

Esben MoIs Kabell & Anders Grønberg

PS. Se, hvor vi bor, på bagsiden!



SÅ NEMT BESTILLER DU

1 GÅ TIL **WWW.ILD.PIZZA** (det er super nemt!)

2 VÆLG PIZZABUND

Klassisk italiensk bund side 13 Glutenfri bund side 13 Tomatsauce side 14 Frisk mozzarella-ost side 15

3 VÆLG KØD

Parmaskinke side 16 Alm. skinke side 17 Bresaola (oksefilet) side 18 Oksekød (hakket) side 19 Alm. salami side 20
Pikant salami side 20 Trøffel salami side 21 Bacon (pancetta) side 22 Kylling side 23 Salsiccia (pølse) side 24

4 VÆLG GRØNTSAGER

Aubergine side 29 Artiskokker side 29 Peberfrugt side 29 Løg side 29 Rucola side 33
Cherrytomater (alm./soltørret) side 28 Champignon side 33

5 VÆLG DIVERSE

Parmesan side 27 Gorgonzola side 26 Ekstra mozzarella-ost side 27 Chili (knust) side 25
Basilikum side 31 Oregano side 31 Pinjekerner side 30 Olivenolie side 33 Hvidløgsolie side 33
Nduja (smørbar chili pølse) side 32 Havsalt side 30

6 VÆLG EVT. PIZZABRØD, DIP OG DRIKKEVARER side 34

SAMME PRIS
UANSET ANTAL
TOPPINGS
79,-
+ HVER 10. GRATIS



VORES FAVORITTER

Svært ved at beslutte dig (...de dage har vi alle), så lad dig inspirere af vores favorit-pizzaer. Alle pizzaer kan ændres efter dine ønsker, uden at det koster ekstra.

SAMME PRIS
UANSET ANTAL
TOPPINGS

79,-

+ HVER 10. GRATIS

1 MARGHERITA

Pizzaiolos plejer at sige, at kvaliteten af et pizzeria bør måles på stedets evne til at lave en ordentlig margherita. Vi er enige ... og lader dig være dommer.

Tomatsauce (San Marzano) side 14 Mozzarella-ost (frisk) side 15 Basilikum side 31
Havsalt side 30 Olivenolie side 33

2 SALAMI (PEPPERONI)

Verdens mest populære pizzatopping er selvfølgelig blandt vores favoritter. Husk, at vi benytter lækker italiensk salami. Glæd dig til at smage forskellen!

Tomatsauce (San Marzano) side 14 Mozzarella-ost (frisk) side 15
Salami, alm. (pepperoni) side 20 Oregano side 31

3 SAY CHEESE

Også kendt under navnet "quattro formaggi". Vi har fortolket på denne klassiker! Overvej at supplere med "salami trøffel". MUMS!

Tomatsauce (San Marzano) side 14 Mozzarella-ost (frisk) side 15
Gorgonzola side 26 Parmesan-ost side 27

4 GO GREEN (VEGETAR)

Denne vegetarpizza bør smages af alle ... også dig, der spiser kød. Husk, at vores grøntsager aldrig har været frosne, og det kan tydeligt smages!

Tomatsauce (San Marzano) side 14 Mozzarella-ost (frisk) side 15
Aubergine side 29 Peberfrugt side 29 Rucola side 33 Pinjekerner side 30



5 SPICE ME UP (DIAVOLA)

Denne klassiker kan du overveje at kombinere med løg og nduja (chili creme). Vi har inkluderet knust chili level "styrke 2" (leveres særskilt). Kan ændres til "level 4" med 1.050.000 SHU!!!!

Tomatsauce (San Marzano) side 14 Mozzarella-ost (frisk) side 15 Salami, alm. (pepperoni) side 21
Nduja (chili pølse) side 32

6 PROTEIN POWER (MEAT LOVER)

Den klassiske meat-lover pizza, bare bedre. Vores bedste kød-toppings samlet på én og samme pizza. Desværre er der ikke blevet plads til noget grønt på pizzaen :-)

Tomatsauce (San Marzano) side 14 Mozzarella-ost (frisk) side 15 Bresaola (oksefilet) side 18
Salami, alm. (pepperoni) side 21 Parmaskinke side 16 Pancetta (bacon) side 22

7 BANDWAGON

Gør som "de andre" og vælg vores mest populære pizza-kombination baseret på de seneste 3.000 solgte pizzaer (februar 2020).

Tomatsauce (San Marzano) side 14 Mozzarella-ost (frisk) side 15 Parma skinke side 33
Bacon (pancetta) side 22 Løg side 29 Champignon side 33 Parmesan-ost side 27 Oregano side 31

8 FOUNDERS FAVOURITE

Få har smagt flere pizzaer end vores co-founder Esben Mols. Her er favoritten:

Tomatsauce (San Marzano) side 14 Mozzarella-ost (frisk) side 15 Parmaskinke side 16
Olivenolie side 33 Champignon side 33

9 V.I.P. (VERY ITALIAN PIZZA)

En genial smags-kombination, direkte fra Italien. Smagsbalancen er perfekt!

Tomatsauce (San Marzano) side 14 Mozzarella-ost (frisk) side 15 Salsicca-pølse side 24
Gorgonzola side 26 Løg side 29

10 CHAMPIONS CHOICE

Hvem ved mere om, hvordan en pizza skal smage end verdensmesteren i pizzabagning? Vi har derfor bedt Marco Fuso afsløre sin favoritpizza. Svaret finder du her.

Tomatsauce (San Marzano) side 14 Mozzarella-ost (frisk) side 15 Bresaola (oksefilet) side 18
Cherrytomater side 28 Rucola side 33 Parmesan-ost side 27 Olivenolie side 33

VI TAGER INGEN CHANCER ... når det kommer til hygiejne

Hos **ILD.PIZZA** har vi et omfattende egenkontrol-program der sikrer, at vores hygiejne altid er i top. Husk, at vores toppings (kød og grønt) tilberedes dagligt og altid er friske (aldrig frost). Vores pizzaer bages ved ca. 400 grader, hvilket ingen bakterier kan overleve.

Når det kommer til hygiejne, overlader vi intet til tilfældighederne.

På www.ild.pizza kan du downloade kontrolrapporter for alle afdelinger.

Kontrolrapport

ild.Pizza A/S

Adresse: Bådhusgade 54
8300 Odder
40113274

Dato: 25-05-2020

Tilføjelse: Kontrol

Kontrolpunkt	Resultat
Hygiene: Håndvask af personale	1
Hygiene: Håndvask af kunder	1
Hygiene: Håndvask af udstyr	1
Hygiene: Håndvask af bælter	1

side 1 af 1

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået

starthjælpsvejledning om fødevarerkontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering af import og eksport, samhandel, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt revideret vejledning Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret Hygiejne: Opbevaringstemperatur: Faciliteter til tildækning af fødevarer i køle og frost enheder: Håndvask, hygiejnisk håndvask og sæbe, samt engangsvis håndklæde Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af følgende lokaler/udstyr: anmærkninger: Rengøring af følgende inventar og udstyr:

PIZZAOVNEN Stenovn er godt ... men ikke godt nok

Vores pizzaovn er ikke, som pizzaovne er flest. Da vi undersøgte markedet for pizzaovne, kunne vi hurtigt udelukke den **elektriske pizzaovn**, der står opstillet hos 95 % af landets pizzeriaer. Den kan simpelthen ikke blive varm nok.

En **stenovn** kan nå den ønskede temperatur men mangler den helt rigtige snert af røg og bål, som man kun får ved at benytte **rigtigt brænde**. Den optimale løsning viste sig også at være den dyreste og mest besværlige løsning, nemlig en **italiensk håndbygget gas- og brændefyret stenovn**. Glæd dig til at smage forskellen!



IMPORTERET
FRA ITALIEN

VORES DEJ

Hvor svært kan det være?

Lige dele kløgt og held har sikret os et samarbejde med pizzaeksperten over dem alle, nemlig **verdensmesteren** i pizzabagning, **Marco Fuso**.

Sammen med Marco har vi udviklet vores dejopskrift. Den præcise opskrift holder vi for os selv, men vi kan afsløre, at en stor del af hemmeligheden ligger i at bruge det **korrekte italienske mel** (se næste side) og give dejen **optimal hævetid**. Vi har fundet frem til, at dejen bliver bedst, når den hæver ad to omgange: lige efter blanding (24 timer) og lige før udrulning (72 timer).

Selve **æltningen** af dejen viste sig også at være lidt af en videnskab. En almindelig æltemaskine kunne vi ikke bruge, da der så kommer for meget ilt i dejen. Løsningen blev at importere en 500 kilo tung æltemaskine fra Italien. Lidt bøvlet, men heldigvis er resultatet blevet rigtig godt.



Scan koden og se Marco arbejde med vores dej.



TO FORSKELLIGE PIZZABUNDE

Hvad er forskellen?

Vores mest populære pizzabund, er den **klassiske italienske pizzabund**, hvor vi bruger mel, der er "**Tipo 00**"-mærket. Det betyder, at melet er malet meget fint. Vi køber melet hos Molino Naldoni-familien, der i mere end 200 år (!) har malet mel i Bologna.

Derudover har vi vores **glutenfri (og laktosefri) pizzabund**, som vi får leveret færdige fra Italien. Selvom tilberedning og bagning foregår i foliebakker, kan vi **ikke** garantere et 100 % glutenfrit miljø, hvorfor løsningen ikke anbefales til kunder med cøliaki.

Alt vores mel er naturligvis **fri for farve og tilsætningsstoffer**.

Se indholdsfortegnelse på www.ild.pizza. Og husk, at du selv bestemmer, om du vil have ost og tomatsose på din pizzabund.



TOMATSAUCE

Vi benytter San Marzano-tomater, naturligvis

Pizzaiolos verden over fortrækker én tomat-type, nemlig **San Marzano-tomater**. Denne type, er den eneste tomattype, der er godkendt til **ægte napoletansk pizza** ifølge "Associazione Verace Pizza Napoletana". Tomaterne dyrkes ved vulkanen **Vesuvio** uden for Napoli og har en helt særlig sød og meget lidt syrlig smag. En smag, man ikke finder ved andre tomater ... og slet ikke ved danske tomater.

Vores San Marzano tomater er i så høj kvalitet, at vi ikke har brug for at smage til med løg og hvidløg. Vi tilføjer kun lidt salt og basilikum, that's it!



IMPORTERET
FRA ITALIEN

MOZZARELLA-OST (FRISK)

Direkte fra Italien

Hos ILD.PIZZA må du lede længe efter frossen fabriksost. Vi ved nemlig, at der skal bruges en ordentlig ost til at dække pizzaens sprøde bund. Vi benytter derfor **ægte italiensk mozzarella-ost** med en dejlig mild smag, som tilmed er lavet med **bøffel-smør**.

TIP:

Er du vild med ost, kan du vælge **ekstra mozzarella**, **parmesan** og **gorgonzola** som toppping!



IMPORTERET
FRA ITALIEN

ILD.PIZZA

PARMASKINKE

Når kun det bedste er godt nok

Det kommer nok ikke som den store overraskelse, at vi hos **ILD. PIZZA** benytter den verdensberømte **parmaskinke** (prosciutto di Parma). Efter vores mening er det noget af det bedste kød i verden, så selvfølgelig skal det også på din pizza.

Parmaskinke er en "beskyttet geografisk betegnelse" og kræver, at producenten lever op til en række krav ift. kødets kvalitet og tilberedning. Faktisk tager det op til **halvandet år** at lave en ægte parmaskinke, da den først vaskes, så saltes og til sidst hænges til tørre på et solrigt, luftigt sted. Vi køber vores skinke hos **BP Crudi d'Italia**, der har produktion i Felino og Sala Baganza i Parmaprovensen.



IMPORTERET
FRA ITALIEN

Påføres efter bagning

ITALIENSK SKINKE

Glæd dig til at smage forskellen

Vores italienske kogte skinke (prosciutto cotto) er valgt med omhu, for der er stor forskel i kvaliteten (og prisen) hos de mange producenter. Du kan få billig kogt skinke til langt under halv pris, hvis du accepterer tilsætningsstoffer og højt vandindhold. Vores kogte skinke har **højeste "kvalitetsklasse"** med et garanteret lavt vandindhold og indeholder hverken polyphosphater eller tilsatte proteiner. Prosciutto cotto er en af de mest brugte skinker i Italien, da den også bruges i panini (sandwich).



IMPORTERET
FRA ITALIEN

BRESAOLA (OKSEFILET)

Lækkert oksekød af højeste kvalitet

Bresaola (Punta d'Anca) er **saltet italiensk oksefilet** ... et glimrende alternativ til traditionelt oksekød. Kødet er **lufttørret i to-tre måneder** og pudset næsten fri for fedt. Bresaolaen er smagt til med en blanding af salt og krydderier som enebær og muskatnød, der giver en intens og aromatisk smag. Kødet er meget mørt og har en dyb rød farve, næsten lilla.



IMPORTERET
FRA ITALIEN

Påføres efter bagning

OKSEKØD (HAKKET) & OKSEKØD (VEGANSK)

Hos **ILD.PIZZA** kan du naturligvis også få klassisk oksekød på din pizza. Kødet stammer fra **okser** og er krydret med salt og timian, hvilket giver en dybere og mere intens smag. Oksekødet fordeles på pizzaen i små strimler.

Derudover kan du vælge plantebaseret oksekød fra den danske producent **LIKE MEAT**. Kødet har **højt proteinindhold**, er **økologisk**, **fedtfattigt** og er fremstillet **uden kunstige tilsætningsstoffer**. Kan du smage forskel?



Statse
kontrolleret
økologisk

SALAMI, ALM. (PEPPERONI)

Ligesom pepperoni ... bare bedre

Du kender klassisk pepperoni fra USA, som er en blanding af svine- og oksekød af forskellig kvalitet. Denne type har vi **fravalgt**. I stedet kan du glæde dig til vores lækre salami (**Salame Milano**), der er blød i konsistensen og mild i smagen.

Salamien er fremstillet af magert svinekød, der er hakket "grano di riso" (som riskorn). Der er tilsat salt, hvidløg og peber, som giver en sød og delikat smag. Salamien har en fin rubinrød farve samt en markant og harmonisk duft.



IMPORTERET
FRA ITALIEN

SALAMI PICANTE (STÆRK) & SALAMI TRØFFEL (GOURMET)

To lækre salamier, du ikke må gå glip af!

Vores "**salami picante**" (Salame Ventricina) er en lækker krydret salami med rød paprika. Den har en fyldig, pikant smag som giver en god varme, men de fleste vil kunne "følge med". Salamien stammer fra regionen Abruzzo midt Italien.

Vores "**trøffel salami**" (salame al tartufo) er fremstillet af 1. classes ingredienser bl.a. magert svinekød (skulder) og sorte sommertrøfler. Salamien har en tydelig intens duft af trøfler og er fremstillet hos Viani i Toscana. Kan du lide trøffel, vil du elske denne salami!



IMPORTERET
FRA ITALIEN

BACON (PANCETTA)

Præcis som bacon (bare bedre)

Pancetta er en italiensk saltet og krydret **svinepølse**. I modsætning til dansk bacon bliver pancetta ikke røget. I stedet bliver det saltet og rullet over syv dage. Derefter lagret i minimum en måned! Vores pancetta har en let fedtmarmorering og er relativt mager. Pancettaen skæres i tynde skiver, inden den kommer på pizzaen. Vores pancetta bliver produceret af "BP Crudi d'Italia" som ligger i Modena provinsen.



KYLLING

"Velfærdskyllinger" fra danske gårde

At være "**velfærds**kylling" vil sige, at man ikke transporteres rundt mellem de danske gårde, men opdrættes på samme sted. Kyllingerne lærer omgivelserne at kende og de lever et **rart og roligt staldliv** med højt til loftet og fri adgang til legetøj (!). De trykke rammer og de rene forhold gør, at kyllingerne ikke behandles med antibiotika. Kyllingerne **vokser i et naturligt tempo** og de bestemmer selv hvornår de vil spise og drikke. Kyllingerne kommer på pizzaen i strimler.



SALSICCIA (PØLSE)

Den italienske form for medisterpølse

Salsiccia-pølse (La Salsiccia Toscana) er en lækker fersk pølse, der er krydret i smagen ... ja, man kan sige, at det er **den italienske form for medisterpølse**. Salsiccia er meget populær over hele Italien og navnet stammer fra "salt" (sale) og "kød" (på toskansk dialekt "Ciccia"). Ved produktion bruges både magert og fedtholdigt svinekød, der grovhakkes og krydres med urter samt hvidløg og peber. Salsiccia kommer på pizzaen i små klumper, naturligvis inden bagning.



IMPORTERET
FRA ITALIEN

CHILI (KNUST)

Vi tager chili seriøst, meget seriøst

Det er ikke alle, der mener, at chili hører hjemme på pizza. Men hos **ILD.PIZZA** er det heldigvis dig, der bestemmer. HVIS du beslutter dig for at prøve kræfter med vores specialblandede chili, så pas på! Vores chili er nemlig **Bhut Jolokia-chili** (aka. **Ghost Chili**), der fire gange er kåret af Guinness Rekordbog som **verdens stærkeste chili**.

Bhut Jolokia-chili stammer fra den nordøstlige del af Indien, hvor den oprindeligt blev dyrket for at holde elefanterne væk fra markerne. I dag er chilen mest kendt fra diverse YouTube-videoer, da den er meget populær som "konkurrence-chili".

Vi tilbyder Bhut Jolokia i fire forskellige levels (styrker).

Level 1	Chili-blanding med	1 %	Bhut Jolokia
Level 2	Chili-blanding med	5 %	Bhut Jolokia
Level 3	Chili-blanding med	25 %	Bhut Jolokia
Level 4	Chili-blanding med	100 %	Bhut Jolokia 1.050.000 SHU*

Chilien leveres i særskilt pose ved siden af din pizza.



* Kan kun bestilles af kunder, der allerede har gennemført (bestilt) level 3!
Til sammenligning er jalapeños og tabascosovs ca. 3.000 SHU.

KARTOFLER

Med vores kartofler, er du sikret de bedste råvarer på din pizza. Vi benytter nemlig kun **danske** kartofler fra **danske** kartoffelavlere. På den måde sikrer vi, at kartoflerne altid lever op til vores høje krav til fødevarer sikkerhed og bæredygtighed i produktionen.



GORGONZOLA-OST

ÆGTE ITALIENSK DOP GORGONZOLA

Vores gorgonzola er såkaldt "**DOP Gorgonzola**", hvilket betyder, at det er produceret under strenge regler og kvalitetskrav, bestemt af Gorgonzola Konsortiet.

Eksempelvis må mælken udelukkende komme fra et bestemt område i Norditalien, ved egnen mellem Piedmont og Lombardia.

Gorgonzola er i øvrigt opkaldt efter den italienske by **Gorgonzola** nær ved Milano.



IMPORTERET
FRA ITALIEN

PARMESAN-OST

Vores parmesanost (**Parmigiano Reggiano**) er fremstillet i Parma, lagret i 24 måneder og kvalitetsstempet af sammenslutningen for Parmigiano Reggiano. Ostene vejer 40 kg. stykket, så det er ikke uden grund, at parmesanost kaldes "ostenes konge".



Påføres efter bagning

IMPORTERET
FRA ITALIEN

MOZZARELLA-OST (FRISK)

Ønsker du **ekstra** ost på din pizza, kan du bestille mere af vores lækre mozzarella-ost, som vi også bruger til pizzabunden.

Der er tale om **ægte italiensk mozzarella-ost** lavet på bøffelsmør. Smagen er mild og mælket. Se også side 15.



IMPORTERET
FRA ITALIEN

TOMATER, CHERRY

Vi får dagligt leveret friske økologiske cherrytomater. Vi snitter tomaterne inden de kommer på pizzaen.



Påføres efter bagning

TOMATER, SOLTØRRET

Vores soltørrede cherrytomater (ciliegino) kommer fra producenten "La Vita Bio", der er specialist i biodynamiske produkter. Tomaterne er dyrket i bjergene på Sicilien og efterfølgende vasket og naturligt tørret direkte under den italienske sol.



Påføres efter bagning

IMPORTERET
FRA ITALIEN

AUBERGINE

Vores grillede auberginer er importeret fra Italien, og de er tilberedt på ægte italiensk manér, hvor tradition og kvalitet er nøgleord.



IMPORTERET
FRA ITALIEN

LØG

Vi får dagligt leveret friske løg, som vi snitter, inden de kommer på pizzaen. Vores løg er økologiske.



PEBERFRUGT

Vores grillede peberfrugter er fra Italien og er et vanedannende bekendtskab. De grønne, gule og røde peberfrugter opbevares i en særlig olie-blanding, inden de snittes og kommer på pizzaen.



IMPORTERET
FRA ITALIEN

ARTISKOKKER

Har du nogensinde prøvet en pizza med artiskokker? Ellers er det på tide. Vores artiskokker er importeret fra Italien, og de er ligeledes tilberedt på italiensk manér (krydret og lagt i olie).



IMPORTERET
FRA ITALIEN

SYDESALT (LÆSØ)

Selv vores salt er ikke normalt! Vi benytter Læsø sydesalt, der er udvundet ved inddampning. Det indeholder en række mineraler, som skaber den unikke smag, der gør Læsø sydesalt til et værdsat gastronomisk krydderi.

Påføres efter bagning



PINJEKERNER

Vores økologiske pinjekerner er med højt indhold af sunde vitaminer, fedtstoffer og jern. Derudover er pinjekernerne med til at styrke kroppens immunsforsvar og kredsløb. Ristet på en pande, hvor der derefter saltes til.



Påføres efter bagning



BASILIKUM

Vores friske økologiske basilikum er prikken over i'et på din pizza. Vi får daglige leverancer af basilikum fra lokale producenter.



Påføres efter bagning



OREGANO

Tørret økologisk oregano, der kommer på pizzaen efter bagning.



Påføres efter bagning



NDUJA (SMØRBAR CHILI PØLSE)

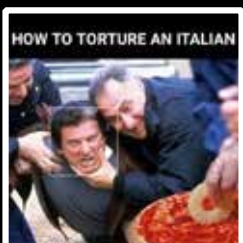
Nduja (udtales en-doo-ja) er en smørbar "pølse" fra den syditalienske region Calabria, hvor de elsker stræk mad. Den smørbare pasta laves af svinekød, svinefedt og chili, hvilket giver en stærk og karakteristisk smag. Nduja kaldes "de fattiges kaviar" og er oprindeligt en afstikker fra den franske svinepølse "andouille".



IMPORTERET
FRA ITALIEN

ANANAS (PÅ PIZZA?)

De fleste pizzalovers har en holdning til, om ananas hører hjemme på en pizza. Hos ild.pizza vil vi ikke være smagsdommere ... vi kan blot konstatere, at vores ananas altid er udsolgt :-)



UDSOLGT



HVIDLØGSOLIE

Vores hvidløgsolie er selvfølgelig hjemmelavet. Vi kommer de økologiske hvidløg i olivenolie og tilføjer rosmarinkviste og frisk citronsaft. Herefter lader vi blandingen trække 20 timer i køleskabet.



Statskontrolleret
økologisk

Leveres i særskilt beholder

OLIVENOLIE

Vores "ekstra jomfru olivenolie" er fra "gourmetdalen" ved Parma og er rig på både smag, historie og tradition. Vi køber vores olivenolie hos familievirksomheden "Familien Speroni", der har produceret olivenolie siden 1954.



Påføres efter bagning

CHAMPIGNON

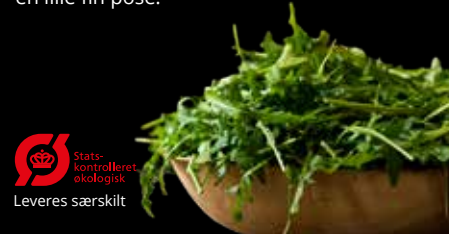
Vores champignon køber vi lokalt, og de er naturligvis økologiske. Det betyder, at svampene dyrkes uden kemikalier og pesticider. I mange udenlandske gartnerier er det desværre standard, at man lige overfladebehandler svampene, så de forbliver hvide. Snittes, inden de kommer på pizzaen.



Statskontrolleret
økologisk

RUCOLA

Rucola er et hit på pizza! Vores rucola er naturligvis økologisk. For at sikre højest mulige kvalitet, får vi rucolaen fra lokale danske producenter. Undtagen om vinteren, hvor vi importerer rucolaen fra Italien. For at bevare den friske smag, leveres din rucola ved siden af din pizza i en lille fin pose.



Statskontrolleret
økologisk

Leveres særskilt

DRIKKEVARER

Husk at bestille drikkevarer til dine pizzaer. Bestilles på www.ild.pizza. Kan også købes i pizzeriaet, når du afhenter din ordre.

**BILLIGERE
END I
KIOSKEN!**



KILDEVAND Kun 15 kr.

Kildevand uden brus, naturligvis af højeste kvalitet.
50 cl. pr. flaske.



ITALIENSK SODAVAND Kun 20 kr.

I en lille by ved navn Crodo, beliggende i de italienske alper, har man siden 1940 produceret forfriskende sodavand udelukkende med naturlige ingredienser og et højt indhold af juice fra italienske frugter. Vælg imellem lemon og orange. 33 cl. pr. dåse.



SODAVAND Kun 20 kr.

Fire klassiske sodavand, der vist ikke behøver yderligere introduktion.
50 cl. pr. flaske.

SPIS HOS OS!

Vores pizzaer er gode som take away – men de er bedst når de spises hos os, brandvarme og direkte fra ovnen.

Så tag familien med næste gang og nyd pizzaerne i vores hyggelige lokaler.

Slip for opvasken

Du får den optimale madoplevelse samtidig med, at du slipper for opvasken derhjemme – **WIN WIN**.

Drikkevarer

Du behøver ikke bekymre dig om dyre drikkevarer, for vores priser er lavere end i kiosken!

Reservation og betjening

Vær opmærksom på, at det ikke er muligt at bestille bord, ligesom vi ikke har tjenere ansat.

Vores koncept er såkaldt "fast casual dining".

Husk også at bestille pizzaerne hjemmefra, så de er klar, når I ankommer.

Siddepladser

Her kan du se, hvor mange siddepladser vi har:

- I Skejby har vi 18 siddepladser.
- I Risskov har vi 20 siddepladser.
- I Hornslet har vi 46 siddepladser.
- I Odder har vi 32 siddepladser.
- I Galten har vi 25 siddepladser.

Barnestole og bestil

Der er to barnestole til rådighed i hver restaurant, ligesom vi gerne stiller knive og gafler til rådighed.



SCRAP-BOGEN



DEN FØRSTE PIZZA!



ESBEN IMPONERER MARCO



MADS LARSEN, TIDLIGERE VERDENSMESTER I BOKSNING, TEST-SMAGER



PIZZA-TASTING-PARTY MED ITALIENSKE VENNER



MARCO I VORES KØKKEN

NÅR ALT ANDET FEJLER
Bestil pizza!



YOUNES OG MARGHERITA



DEN STORE BAGEDYST
VAR FORBI OG GODKENDE DEJEN



TO TONS PIZZAOVN ANKOMMER



YOUNES PÅ BESØG HOS
LOVEANDHOPE.DK I GHANA



KESI FÅR ILD.PIZZA
FØR KONCERT

I LOVE PIZZA,
MY FAMILY
AND MY DOG!



BUM!
VORES FØRSTE PIZZAOVN SPRANG I LUFTEN



LASERTRYK.DK-KANTINE FØR/EFTER DEN BLEV TIL PIZZERIA



SÅ HAR VI FÅET NY MASKOT.
MØD MARCO



ANDERS FORBEREDER PIZZADEJ



HURRA! - 10.000 SOLGTE PIZZAER



ANDERS TESTER ILD-PIZZA HJEMME I HAVEN

VORES T-SHIRTS

Vores t-shirts er blevet til efter en konkurrence blandt de kløgtige grafikere hos LaserTryk.dk. Tanken var ikke, at de skulle sælges, men hvis du insisterer, kan de shoppes på www.ild.pizza ;-)

KAN
BESTILLES PÅ
WWW.ILD.PIZZA

