

Impasto con Moringa che noi amiamo definire " Pizza della salute", nasce da un esperimento di ricerche per fare una pizza ricca di Fibre Edoardo Fiore, ha dato vita ad un progetto incentrato non solo sulla cultura alimentare, ma anche su quella del benessere.

L impasto con foglie di moringa nasce dall'incontro della Farina oleifera e del sale Himalyano, due elementi dalle straordinarie proprietà benefiche, che conferiscono alla pizza un sapore caratteristico e inconfondibile.

Pizza oleifera oggi è un marchio registrato .che grazie fino ad oggi all operato del pizzaiolo Edoardo fiore ha fatto conoscere la foglia oleifera nell ambiente della pizzeria

Nella preparazione dell'impasto del oleifera è importantissimo dosare le foglie rispettando alcuni dosaggi per non incorrere ad effetti collaterali che già durante i vari esperimenti fatti su famigliari di Edoardo e dipendenti della pizzeria il quale Edoardo e titolare si sono verificati con sopra dosaggi vomito diarrea o febbre alta quindi meglio seguire i corsi per non incorrere a sopra dosaggi non esiste ancora una certificazione di norme dettate dalla comunità europea in materia di Moringa moringa, Infatti in caso di sovradosaggio ci sono numerose controindicazioni.

Per questa ragione, consigliamo di mangiare Un impasto fatto con foglie di Moringa oggi potete trovarle Solo presso le pizzerie che hanno effettuato il corso da EDOARDO, solo così avrete la certezza di mangiare una pizza preparata da pizzaioli che hanno frequentato il corso di abilitazione. Solo Chi ha avuto l' attestato con la firma di Edoardo Fiore garantisce verso il cliente un impasto dai dosaggi e il metodo per di un impasto leggero salutare .Questo però vuol dire che chi frequenta un corso sarà informato su tutto ciò che riguarda la moringa sia effetti positivi che negativi e soprattutto gli verrà insegnato un impasto a regola d arte per dare il massimo al cliente.

I albero della foglia oleifera Fino ad oggi la COLTIVAZIONE Veniva fatta in india o nei paesi tropicali ma oggi anche in Italia ci sono alcuni che sono riusciti a produrla in salento sono riusciti a fare una grande piantagione di alberi di moringa con il quale ora sta avendo molte richieste sia di grosse aziende farmaceutiche e grossi colossi del mondo dell alimentazione naturale a breve molte aziende lavoreranno la moringa come alimentazione del futuro .Per poter fare una piantagione di moringa in Italia quest aziende salentina ha dovuto lavorare un anno sul terreno

e oggi è l'unica moringa con un certificato microbiologico.

Altra cosa molto importante da sapere: la moringa indiana può avere tracce di salmonella, quella italiana è molto controllata e salmonella visto le certificazioni italiane non ha salmonella.

Se sei un pizzaiolo e vuoi seguire i corsi di moringa puoi contattare Fiore Edoardo, al 3477020612

Le foglie contengono inoltre vitamina A, vitamina E, vitamina K e vitamine del gruppo B.

\* Ferro: 25 volte in più degli spinaci

\* Calcio: 17 volte in più del latte

\* Proteine: 4 volte in più delle uova

\* Potassio: 15 volte in più delle banane

\* Vitamina A: 10 volte in più delle carote

È ricca di sostanze antiossidanti e antinfiammatorie che la rendono efficace nel proteggere il sistema immunitario, favorire una buona circolazione e una digestione sana, riequilibrare il metabolismo, regolare i livelli ormonali, trattare l'acne e garantire una pelle più morbida.

Per chi volesse fare un impasto con la moringa può visitare il sito [www.pizzaoleifera.it](http://www.pizzaoleifera.it)

