

# '87



Next Generation Pizza: Dafür stehen die Tortora-Brüder aus Baden-Baden. Hier im Mammalina beweisen Angelo und Roberto mit ihrer Mannschaft: Die Pizza-Welt hat viel mehr zu bieten als Prosciutto, Quattro Stagioni oder Tonno!

Das Geheimnis der spannendsten Pizzen unserer Zeit ist ein perfekter Teig nach uralter neapolitanischer Pizza-Tradition (wie das geht, erklären wir im Buch Step by Step) und das Belegen der rot, weiß, gelb oder auch lila gebackenen Pizzen NACHDEM sie aus dem Ofen kommen. So entstehen neue Kreationen: die Schwarzwald Margherita mit Bärlauch, Bud Spencer mit Hackbällchen oder auch die bezaubernde Sophia Loren mit Räucherlachs und frischer Avocado...

Pizza nach dem Tortora-Prinzip ist unendlich vielfältig. Das beweisen die Brüder mit ihrem ersten Buch, das sie nicht nur in ihre alte Heimat Neapel geführt hat, sondern auch zu den Wurzeln ihrer Familie und zu der Erkenntnis: Die beste Pizza ist Pizza mit Liebe.

Pizza con Amore.

ISBN 978-3-949346-03-3



team tietge.

'87 MAMMALINA

PIZZA CON AMORE '87 MAMMALINA

tt



## PIZZA CON AMORE

DIE NEXT GENERATION PIZZA  
DER TORTORA-BRÜDER  
VON '87 MAMMALINA

team tietge.