



## LA COMMEDIA proudly presents „Die neue Pizza-Teig-Generation“

### Dinkelteig - ein ganz besonderer Teig

Dinkel der Ur- und Edelweizen ist der „große Vater“ unseres heutigen kultivierten Weizens. Und dieses „groß“ ist sogar wörtlich zu nehmen: ein Dinkeln Korn ist beinahe doppelt so groß wie ein Weizenkorn! Aber nicht nur äußerlich unterscheidet sich der Dinkel vom herkömmlichen Weizen. Er ist - im Gegensatz zum doch sehr anpassungswilligen „Normalweizen“- ein sehr konservativer Geselle und sträubt sich gegen alle Kunstdüngergaben. Auch sonstigen Dingen, die ihm gewohntes Plätzchen verändern könnten, steht er kompromisslos kritisch gegenüber. Es ist auch äußerst mühsam, ihn überhaupt zu höheren Erträgen zu kultivieren, so dass er nur noch selten anzutreffen ist. Früher lebten dagegen ganze Gegenden von und mit dem Dinkelanbau. Der Name „Dinkelsbühl“ ist übrigens vom dortigen seinerzeitigen Dinkelanbau herzuleiten!

Seiner bereits erwähnten Sturheit ist es auch zu verdanken, dass man beim Dinkelkauf mit ziemlicher Sicherheit Getreide aus biologischem Anbau erwirbt. Aber nicht nur diese Tatsachen sprechen für den Dinkel, auch sein ureigener Charakter, der eine außergewöhnliche, fast unerschämte Schmackhaftigkeit und vorzügliche Backfähigkeit hat, lässt ihn ans Herz wachsen. Und noch etwas: man sagt ihm nach, er sei wenig fettbildend! Deshalb dürfen Sie sich also nach Herzenslust ins Essvergnügen stürzen ohne Reue!

Unsere beliebteste Pizza mit Dinkelteig-Zusatz ist nach wie vor die „**Pizza vegetariana**“, aber auch die Pizza der Pizze, die „**Margherita**“ oder eine „**Pizza La Commedia**“ werden durch den Dinkelteig in ihrer Geschmackswirkung unterstützt. In Verbindung mit dem feinen Holzofen-Aroma unserer Pizze finden Sie ein Essvergnügen wie selten!

## „Pizza light“ - Genuss ohne Reue

Immer wieder hört man davon, dass „Light-Produkte“ Mogelpackungen und den Namen nicht wert seien. Doch wenn Sie in Ihrem Lieblingsrestaurant essen, können Sie sicher sein, dass wir halten, was wir versprechen!

Was ist nun diese neue „Pizza light“ überhaupt? Dazu müssen wir Ihnen erst einmal ein bisschen was von unserer neuen Teigsorte, dem „Pizza-Teig light“ erzählen!

Dieser Teig besteht aus einer Mischung aus Weichweizenmehl und natürlichen Fasern. Dazu kommt ein Zusatz von Sojamehl. Soja ist ein „Universallebensmittel“, das in verschiedensten Formen Verwendung findet. Ob als Sojaöl, Sojaquark (Tofu) oder als so genannte „Bratlinge“ anstelle von Fleisch, Sojasprossen für den Salat oder als Sojakerne zum Knabbern, überall ist Soja zu finden. Und man tut sich Gutes mit Soja: es ist u.a. reich an Vitamin E und enthält Lecithin.

Zurück zu unserem Newcomer und zu seiner Bezeichnung „Light“. Die vorgestellte Mehlmischung senkt die Kalorienzufuhr des Teiges um 70 Prozent! Das heißt, Sie verzehren mit unserem Teig nur 30 Prozent der herkömmlichen Kalorien eines normalen Pizzateiges! Da lohnt es sich doch gerade für diejenigen, die auf ihre schlanke Linie achten (müssen), sich (wieder oder endlich einmal?!) dem Genuss einer Pizza hinzugeben. Entweder in der „**klassischen Light-Variante**“, mit frischen Tomaten, Oregano, Basilikum und Knoblauch oder Sie wählen einfach den „**Pizza-Teig light**“ als Grundlage für die herkömmlichen Pizza-Sorten anstelle des normalen Pizzateigs.

Egal, wie Sie sich entscheiden: Wir wünschen Ihnen immer „Buon appetito“!

P.S. Wenn Sie den Teig probiert haben, sagen Sie uns Ihre Meinung dazu.  
Vielen Dank!