

CHARTRE DE QUALITÉ

JE SUIS À LA LETTRE LES ENGAGEMENTS SUIVANT :

1 L'EXPERTISE

Evidemment, la pâte à pizza est pétrie artisanalement, en atelier et si possible à partir d'un levain naturel.

2 LE TERROIR

X régions géographiques,
X respects de l'origine des produits
et des matières premières travaillés.

3 LA RECHERCHE

Prendre en main un projet de recherche tous les 2 ans et transmettre le savoir-faire acquis avec les Compagnons.

4 LA NUTRITION

Équilibrer la recette comme un Chef de Cuisine, favorisant la diététique, le goût et la digestibilité.

5 LA FARINE

Retenir majoritairement les meilleurs blés du monde et dans la mesure du possible une farine Biologique pour l'élaboration de la pâte.

6 LES OUTILS

Toujours investir dans les meilleurs outils professionnels, comme le four ou le pétrin et veiller à leur entretien.

7 L'HYGIÈNE

Appliquer scrupuleusement la législation européenne et suivre une méthodologie HACCP.

8 LA CUISINE

Utiliser les techniques culinaires éprouvées pour offrir la meilleure préparation « maison ».

9 LA QUALITÉ

Aller constamment à la recherche de la meilleure qualité possible et des méthodes innovantes, se remettre en question, chercher à progresser.

10 LE BIO

L'éthique est fondamentale, le BIO « intelligent », l'agriculture raisonnée, les petits producteurs locaux, le respect des saisons.

11 L'INNOVATION

Innover et partager généreusement au sein du label, être solidaire de ses frères Compagnons.

12 LE TEMPS

Lui donner sa juste valeur, clef essentielle de la qualité. Aussi, savoir se reposer et récupérer pour être au mieux de son Art.

13 LE RESPECT

De nos clients & être actif au sein du Label, recevoir et donner, communiquer positivement notre attachement aux Compagnons Pizzaiolo.

14 LA BIENVEILLANCE

S'assurer que notre environnement social et que les autres Compagnons soient dans la joie et agir dans le sens du bonheur des autres.