

pizzA nArte **- pizzAs Artesanas -**

Pre-pizzas artesanales estiradas a mano, horneadas a la piedra con ingredientes orgánicos.

Es un producto que llega pre-hecho y fresco, del día, solo falta con ponerle los ingredientes que más te gusten, y al horno a 250 °C entre 10 y 15 minutos.
Si no te apetece al momento, la congelas y la comes cuando quieras.

nuestros vAlores

Autoempleo.
Cooperativismo.
Horizontalidad.

Sin ánimo de lucro.
Venta directa del productor.

Producción artesanal.
Estirado a mano y leudación lenta.

Ingredientes orgánicos.

Priorizamos el cuidado a la hora de producir.

Respetuosos y responsables,
tanto con el medio como con las personas,

Solidaridad y apoyo mutuo.

propuestA de como funcionAn los pedidos

Los repartos serán quincenales.

Los pedidos se cerrarán los martes de la semana anterior al reparto.

Siempre y cuando se llegue entre todos los grupos de consumo al pedido mínimo de 35 pizzas.

Si no se llega al pedido mínimo el pedido no se cancela, solo se posterga para el siguiente reparto.

pedido de prueba

El pedido de prueba se cerrará el domingo 11 de diciembre.

Y se repartirá el **martes 13 de diciembre**.

pizzanarte@gmail.com
pizzAs Artesanas
listA de precios

Recordamos que aceptamos intercambios como forma de pago.

1 unidad 3,50€.
3 unid. 10€.
5 unid. 15€.
10 unid. 28€.

nuestrA Proyecto

Proyecto de autoempleo y transformación social.

Comienza en marzo 2016 en el barrio de Tetuán.

nuestrA filosofía

"MENTE SANA, PANZA LLENA, CORAZÓN CONTENTO".

MENTE SANA

Rompiendo roles de poder y explotación. Quitando la plusvalía y tomando formas de decisión horizontales donde todas las que participamos cogemos responsabilidad en el proyecto. Reconstruyendo la visión del trabajo.

PANZA LLENA

Satisfacer nuestras necesidades a través de la venta y/o intercambios de pre-pizzas artesanales, con leudación lenta, estiradas a mano y horneadas a la piedra. Hechas con cariño y mucho cuidado. Utilizando productos provenientes de otros proyectos de la misma índole. Priorizando siempre productos orgánicos: o sea que provengan de la zona, cultivados sin agroquímicos, utilizando semillas libres de transgénicos.

CORAZON CONTENTO

Viviendo en simbiosis con otro proyectos, como Semilla Solacera, en la cual por un lado nos ayudamos con las tareas y/o nos brindamos solidaridad, y por otro vamos de la mano hacia una toma de conciencia en la problemática de la alimentación, sobre todo con lo que se refiere a las harinas y el pan.
Es muy importante el producto y la forma de manufacturarlo. Nosotras elegimos priorizar salud y cuidado. Y estos son nuestro valores que deseamos tanto para nosotros como para todas las personas. Por la soberanía alimentaria. Sintiéndonos que caminamos todas juntas hacia un cambio de transformación social.

pizzanarte@gmail.com
pizzAs Artesanas