

9 FEBRERO – TAPAS

<https://tapasmagazine.es/dia-de-la-pizza-estas-son-nuestras-favoritas/>



The image shows a screenshot of a website article. At the top, there is a black banner with the word "Tapas" in large white letters, and below it, "PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA". Below the banner is a navigation menu with links: DELIVERY, RECETAS, PERSONAJES, REPORTAJES, DRESSCODE, TOMA NOTA, GUÍA TAPAS 2020, TIENDA, and a search icon. The article title is "Día de la Pizza: éstas son nuestras favoritas" under the sub-header "Toma Nota". The text below the title says: "Cualquier excusa es buena para disfrutar de una deliciosa pizza, pero hoy con más razón. En el Día de la Pizza te contamos cuáles son algunas de nuestras favoritas." At the bottom of the article, it says "POR ALMUDENA MORENO - 9 FEBRERO, 2021" and "COMPARTIR" with social media icons for WhatsApp, Facebook, LinkedIn, Twitter, and Email.

## Tapas

PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA

DELIVERY RECETAS PERSONAJES REPORTAJES DRESSCODE TOMA NOTA GUÍA TAPAS 2020 TIENDA

Toma Nota

### Día de la Pizza: éstas son nuestras favoritas

Cualquier excusa es buena para disfrutar de una deliciosa pizza, pero hoy con más razón. En el Día de la Pizza te contamos cuáles son algunas de nuestras favoritas.

POR ALMUDENA MORENO - 9 FEBRERO, 2021

COMPARTIR



Escena de la serie 'Friends' con la pizza como gran protagonista.



## Affumicata de Ôven

Nos encanta comer pizza, y si puede ser sin poner la operación bikini entre las cuerdas, más. Elaborada con masa de espelta, pesto, rúcula, burrata, tomates pera y salmón ahumado, la **Affumicata** supone la balanza perfecta entre la intensidad de sabores y el equilibrio nutricional.

La espelta, que contiene más fibra y menos calorías que el trigo, es un cereal bajo en grasas y rico en vitaminas y minerales. Por su parte, el salmón ahumado, considerado uno de los cinco alimentos más saludables del mundo, es una fuente natural de proteínas y cuenta con un alto contenido en Omega-3.