

«LA DET VÆRE KLINKENDE KLART FRA FØRSTE SETNING AT DETTE IKKE ER EN HELT VANLIG BOK OM PIZZA»

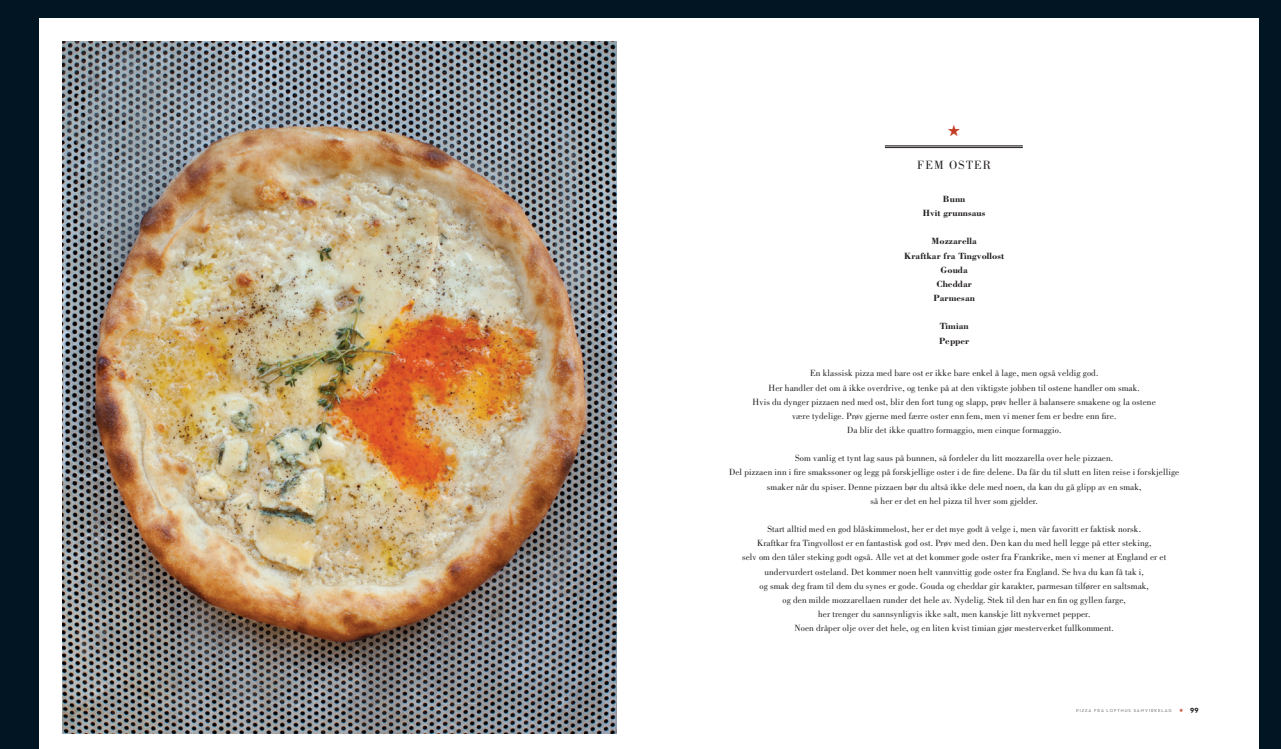
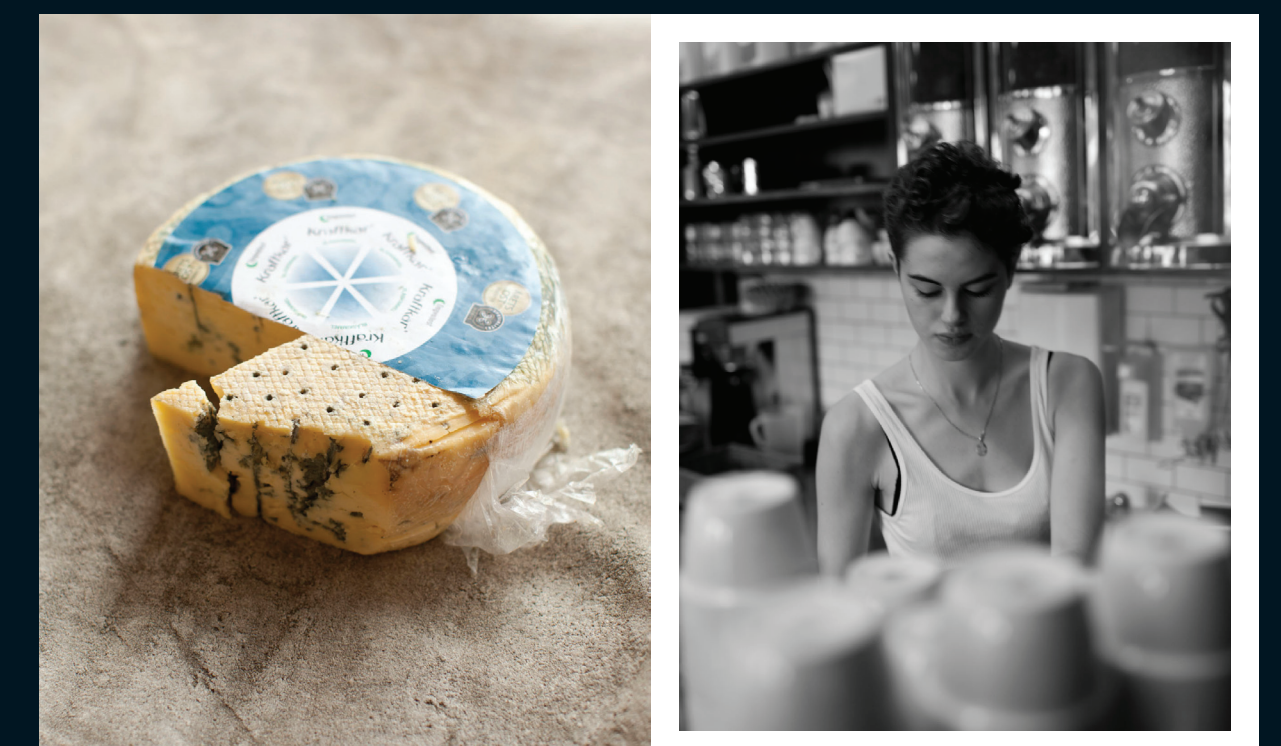
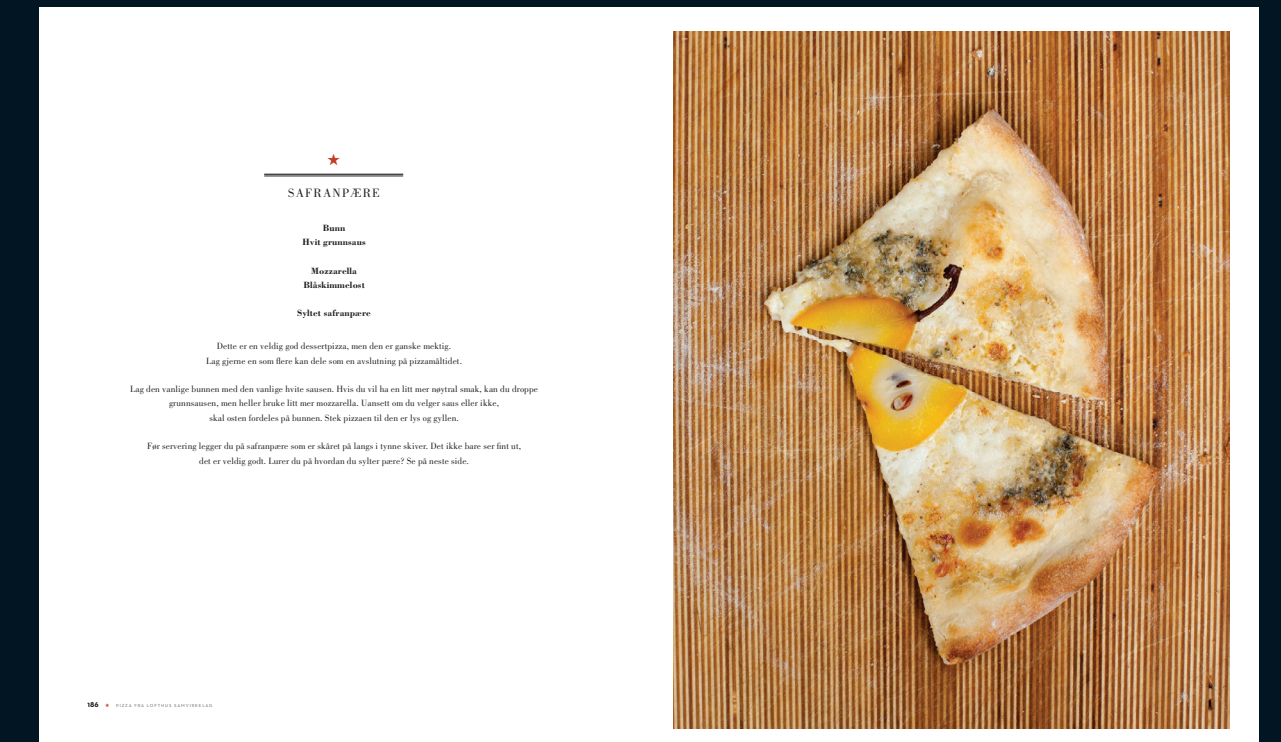
Åpent Bakeri blir til pizzarestauranten Lofthus Samvirkelag om kvelden. Og på Lofthus Samvirkelag er reinsdyr en minst like vanlig ingrediens på pizzaen som mozzarella. Pizzabaker Eirik Sevaldsen jakter på de grensesprengende og unike smakene og boka jakter på det samme. «Samvirkerlagbestyrer Sevaldsens pizzabok» er alt annet enn en helt vanlig bok om pizza. Det er en bok skrevet og designet for å profilere og promotere pizzasjappa.



QR-kodene i boka flytter deg inn på kjøkkenet til Eirik Sevaldsen. Her får du se hvordan han lager pizzadeig og bunner.



PRØV SELV



INSPIRERT AV ITALIENSK HÅNDVERK, PERFEKTE SMAKER OG NORDISKE RÅVARER