

Per noi qualità significa proporre un cibo più naturale possibile, preparato con materie prime selezionate, possibilmente locali, da agricoltura biologica e senza additivi o conservanti, ma gustoso e al giusto prezzo. Genuino, sano, nostrano. L'altro modo di mangiare

Le nostre piadine di grano e farro e le nostre paste artigianali (chitarrine, tagliatelle, torciglioni di farro, gnocchi e ravioli) sono prodotte usando farine e olio extravergine d'oliva biologici. Così anche i nostri cereali (cous cous, farro, bul gur, orzo) e i nostri legumi (fagioli borlotti e neri, lenticchie verdi e rosse e ceci) usati nelle zuppe e insalate sono da agricoltura biologica.

Le farine da noi utilizzate sono da agricoltura biologica e fornite dal molino AGOSTINI di Montefiore dell'Aso (AP).

L'olio extra vergine d'oliva che usiamo per l'impasto delle nostre piadine nonché in tutti i nostri condimenti è prodotto dall'oleificio VASCONI di Rimini con olive da agricoltura biologica.

I nostri principali fornitori di salumi e formaggi sono stati selezionati nella nostra provincia di Pesaro e Urbino tra coloro che sposano la nostra filosofia e interpretazione di qualità. **Sono rimasti gli stessi dall'apertura del chiosco nel 2004**

Grazie a questa attenzione e al mantenimento costante della qualità sono tanti i clienti che scelgono di mangiare DaPeppe regolarmente tutti i giorni a pranzo o a cena