

Kallo's Pizza ligger ved Hasle Torv. Det har den gjort i flere år. Før i tiden hed forretningen Kallostone, og den har længe været fast inventar på torvet i Hasle. Kallo's Pizza er opkaldt efter ejeren, Kallo.

Kallo går egne veje og er ikke, som dem der er mere eller mindre ligeglade med råvarerne – bare prisen er god. Sådan er det ikke hos Kallo. Her har de alle dage gået op i kvalitet og bæredygtighed. Også før det blev moderne. Kallo's har det økologiske sølvmærke, og det får man, hvis man bruger mellem 60-90% økologiske råvarer. Målet for Kallo er at komme op på mellem 90-100% og dermed opnå et guldmærke.

Maden hos Kallo's

Her handler det om pizza. Det siger lidt sig selv. Der er 26 forskellige pizzaer at vælge imellem, plus kartoffelbåde, kyllingenuggets og lidt icebergsalat. Det er et menukort, som er til at overskue.

Pizzaerne er hjemmelavet og råvarerne økologiske. Alt er frisklavet. I modsætning til en del andre pizzeriaer, køber Kallo langt de fleste råvarer i Danmark. De er mindst ligeså gode som de italienske, og så er de økologiske. Udover det er det jo også mere bæredygtigt at købe lokalt.

Kødet og salamierne er lavet af økologisk kød. Den økologiske tomatsauce er også hjemmelavet helt fra bunden af, og det kan smages. Pizzabundene er sprøde og tykkelsen er medium – og laves også glutenfri. De mætter godt, og smager godt. Deres pizzaer er anstændige og uden så meget fint snak. Flere af os her på Spiseguiden er stamkunder hos Kallo.

Betjeningen

De er utrolig søde hos Kallo's. De snakker gerne og kender alle stamkunderne. Dem er der mange af. Kallo's er et sted, man vender tilbage til. Et af de steder man af uforklarlige årsager kun kan holde af. Maden er god, det samme med priserne, men det er i høj grad også de utrolig søde mennesker, som arbejder hos Kallo's, der gør, man altid vender tilbage, fremfor at prøve noget nyt.

Prisniveau

Det er fair, især når man måler det op mod råvarernes kvalitet. Økologi er bare dyrere end konventionelle fødevarer. Den billigste pizza, en Margherita, koster 80 kr., mens den dyreste med kalvefilet, løg, tomatkiver og gorgonzola koster 115 kr.. Det er gode priser, og pizzaerne er i den bedste pizza-liga i Aarhus.

Gratis parkeringspladser

Hvis man henter sin mad selv, så bliver man glad. I hvert fald, hvis man vil parkere sin bil, mens man henter sin mad hos Kallo's Pizza. Der er godt med p-pladser udenfor, overfor og på vejen om hjørnet. Det gør det nemt at komme til og fra Kallo's.

Er med på de store udbringningsportaler

Hvis man ikke vil hente sin mad selv, så kan man bestille maden hos flere af de store udenlandske udbringningsportaler. Her er priserne ofte dyrere, end hvis man henter selv. Prisen for levering er omkring 70 kr.. Det kan gå, men det er sjældent eller nærmere aldrig, man får en brandvarm, sprød pizza leveret af et bud med en firkantet kasse på ryggen. Kallo's' pizzaer fortjener, man selv henter dem og spiser dem med det samme.