PIZZA PERFETTISSIMA BASE POMODORO



Fond de pizza précuit au four à pierre garni d’une sauce tomate relevée.

- Une pâte fine et des bords croustillants
- Irrégulière comme préparée à la main
- Diamètre de 29 cm
- Recette Halal, sans lactose et vegan
- A garnir selon les envies

10 pizzas de 285 g

DLUO : 12 mois

MISE EN OEUVRE

Durée de cuisson : 3 min 30 à 4 min 30

AVANTAGES

Pour les secteurs d’activité souhaitant développer leur chiffre d'affaires en offrant une opportunité de restauration à leurs clients (nouvelle ou complémentaire) :
hôtels (room-service), camping, parcs de loisirs, boulangeries multi-boutiques, points chauds…