PIZZA PERFETTISSIMA BBQ POLLO



Pizza précuite au four à pierre garnie d’une sauce tomate, de poulet mariné, d’une sauce BBQ épicée, d’oignons rouges et de mozzarella.

- Une pâte fine et des bords croustillants
- Irrégulière comme préparée à la main
- Diamètre de 29 cm.

6 pizzas de 445g

DLUO : 12 mois

MISE EN OEUVRE

Durée de cuisson : 5 à 6 min

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…