PIZZA PERFETTISSIMA VERDURE GRIGLIATE

Pizza précuite au four à pierre garnie d’une sauce tomate, de poivrons, courgettes et aubergines grillés et de mozzarella.

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

5 pizzas de 440 g

DLUO : 12 mois

MISE EN OEUVRE

Durée de cuisson : 5 min 30 à 6 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…