

PIZZABODEMS

230448

230451

Ideaal voor menu-differentiatie
en seizoensspecials

Creëer je eigen pizza's
binnen no-time



Handgevormde
basis met een
ambachtelijke
uitstraling

Ideaal voor high
speed ovens

Bestrooid met
mozzarella voor een
smaakvolle basis



PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

PIZZABODEMS

Deze handgevormde pizzabodems van 15 en 20 cm zijn een veelzijdige basis voor verschillende eetmomenten. Verrijkt met olijfolie en licht bestrooid met mozzarella, waardoor je direct een smaakvolle basis hebt. Beleg de bodem naar wens met vlees, vis, groenten en kaas en creëer eenvoudig een veelzijdig pizza-aanbod voor lunch, diner of take-away. De 15 cm variant is handig voor kleinere porties, sharing, to-go concepten of als flexibele snackoplossing.



PIZZABODEM

120 g



230451

120 g ø 15 cm

24x 80x 12 (m)

± 0' ± 6-8' 180°C

Klaar om af te bakken



PIZZABODEM

220 g



230448

220 g ø 20 cm

15x 80x 12 (m)

± 0' ± 10-12' 180°C

Klaar om af te bakken



Pastridor verrijkt **Simply Good** met **Boboli's Taste of Colour**: mediterrane brood- en snackspecialiteiten vol kleur, smaak en gemak.

VOEDINGSWAARDEN & INGREDIËNTEN PER 100G

Ontdek de meest recente informatie over deze producten op pastridor.com via de qr-code. Of neem voor specifieke vragen contact met ons op.



Gratis proeven en advies?

BE +32 (0)52 31 59 00

NL +31 (0)416 560 088

info@pastridor.com

www.pastridor.com

