

FOND DE PIZZA

230448

230451

Idéal pour varier les menus et proposer des spécialités de saison

Créez vos propres pizzas en un clin d'œil



Une pâte façonnée à la main pour un bel aspect artisanal

Idéal pour les fours à haute vitesse

Saupoudrée de mozzarella pour une base savoureuse



PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

FOND DE PIZZA

Ces fonds de pizza façonnés à la main, de 15 et 20 cm, constituent une base polyvalente pour de très nombreux repas. Sublimés par un filet d'huile d'olive et une fine pluie de mozzarella, ils offrent une base savoureuse prête à l'emploi. Garnissez-les à votre guise avec de la viande, du poisson, des légumes et du fromage, et composez facilement une belle variété de pizzas pour le déjeuner, le dîner ou la vente à emporter. La version de 15 cm est pratique pour les petites portions, les assiettes à partager, les formules à emporter ou comme solution flexible pour un snack gourmand.



FOND DE PIZZA

120 g



230451

📏 120 g 📏 ø 15 cm

📦 24x 📦 80x 📦 12 (m)

🕒 ± 0' 🕒 ± 6-8' 📏 180°C

Prêt à cuire



FOND DE PIZZA

220 g



230448

📏 220 g 📏 ø 20 cm

📦 15x 📦 80x 📦 12 (m)

🕒 ± 0' 🕒 ± 10-12' 📏 180°C

Prêt à cuire



Pastridor enrichit **Simply Good** avec **Boboli's Taste of Colour** : des spécialités méditerranéennes de pains et de snacks pleines de couleurs, de saveurs et très faciles à préparer.

VALEURS NUTRITIONNELLES ET INGRÉDIENTS POUR 100 G

Découvrez les dernières informations concernant ces produits sur pastridor.com en scannant le code QR. Pour toute question spécifique, n'hésitez pas à nous contacter.



Conseils et dégustation gratuits?

☎ 32 (0)52 31 59 00

✉ info@pastridor.com

🌐 www.pastridor.com



PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.