

Artisanaal tapasbrood en pizzabodems

Pizza
e
Pane



De voordelen:

- ✓ Artisanale kwaliteit
- ✓ Handgevormd
- ✓ Steenoven gebakken
- ✓ Clean Label, dus géén conserveringsmiddelen
- ✓ Fully baked
- ✓ Geen extra werk of voorbereidingen
- ✓ Direct verkoopbaar
- ✓ Handzame verpakkingen
- ✓ Blijft langer vers door gebruik olijfolie
- ✓ Aantrekkelijke margestructuur
- ✓ Eenvoudige restverwerking (bijv. croutons)



Artisanaal Italiaans tapasbrood en pizzabodems

Dit artisanale brood wordt op steenovenplaat gebakken.
Het wordt nóg lekkerder als u het in de oven warm maakt.
Maak de bovenkant van het brood licht vochtig en leg het
6 tot 8 minuten in een voorverwarmde oven op 180 °C hete lucht!

Pizza
e
Pane



- Naturel
- Olijf / basilicum
- Olijf / knoflook
- Volkoren m/noten
- Maïs m/zoete pepers
- Zongedroogde tomaat



**Ambachtelijke handgetoste
bodem voor de perfecte pizza!**

Pizzabodem naturel (getomateerd)

Groot formaat, doorsnede 32 cm

250 gram per stuk

Inhoud doos 35 stuks

