Frische Pizza?

PRONTO!

Frischer Teig - und alles
was dazu gehört

CF Gastro
Frische mit System

- original italienischer Pizzateig
- Handgeknetet und frisch
- nur lokale Rohstoffe
- kein Pizzabäcker notwendig
- keine Maschinen notwendig
- Zeitersparnis
- keine Abfälle

Nur 3 Minuten
bei 350 °C

3 min

FRISCHER

Handgemachter Pizzaboden - mit Sauerteig

Schnelle Zubereitung! Nur 3 Minuten bei 350 °C! Lange Haltbarkeit! 3 Wochen bei gekühlter Lagerung! Enormes Umsatzplus zu Stoßzeiten!

Mit bestem nativen Olivenöl extra

Art.-Nr.		
29.135.101	Roter Pizzaboden Ø 28 cm	20 x 200 g
29.135.102	Roter Pizzaboden Ø 33 cm	20 x 250 g

Mit bestem nativen Olienöl extra und Tomatensoße

Art.-Nr.		
29.135.109	Roter Pizzaboden Ø 28 cm	20 x 220 g
29.135.110	Roter Pizzaboden Ø 33 cm	20 x 300 g

www.cfgastro.de