



Descrizione prodotti

PIZZE PRECOTTE





cod.1
Panzerotti

peso 125 gr n2 pezzi per busta
12 buste per cartone
impasto di pizza, già cotto, pretagliato
solo da farcire e scaldare
cottura ideale fornello o griglietta 2 minuti
shelf-life 60 giorni



cod.2
Schiacciata

peso 170 gr diametro 34 cm n 10 pezzi per busta
10 buste per cartone
base pizza molto leggera a lunga lievitazione
con 0,5% di lievito, senza cornicione
cottura ideale forno professionale con pietra 280°\300° C per 3 minuti
shelf-life 60 giorni



cod.3
Rustica

peso 220 gr diametro 32 cm n 4 pezzi per busta, 8 buste per cartone
classica pizza con cornicione leggera e fragrante
cottura ideale forno professionale con pietra
temperatura cielo 300°\320°C
temperatura terra 250°C
tempo 3\4 minuti
shelf-life 60 giorni



cod.4
Rustica con pomodoro

peso 240 gr diametro 30 cm n4 pezzi per busta, 8 buste per cartone
pizza rustica con pomodoro condito
con sale, basilico e olio d' oliva
ideale per velocizzare il lavoro
quocce in forni professionali con pietra 280°C
ma anche in forni a convezione e ventilati, 220°C
per 2 minuti
shelf-life 30 giorni



cod.5/6
Integrale e multicereale

peso 220 gr diametro 32 cm n 2 pezzi per busta, 16 buste per cartone
impasti alternativi della pizza rustica, pizza con cornicione
che puo' essere integrale o con l' aggiunta di semi:
lino, miglio, girasole e papavero
gusto piu' intenso e deciso
cotture ideali forno professionale con pietra
temperatura cielo 300°\320°C
temperatura terra 250°C
shelf-life 60 giorni



cod.7
Farro e segale

peso 220 gr diametro 32 cm n 2 pezzi per busta, 16 buste per cartone
impasti alternativo della pizza rustica, pizza con cornicione
fatto con un mix di farine di farro & segale
gustosa con il sapore dei cereali antichi
cotture ideali forno professionale con pietra
temperatura cielo 300°\320°C
temperatura terra 250°C
shelf-life 60 giorni



cod.8
Pizza Maxi

peso 600 gr diametro 48/50 n 3 pezzi per busta, 4 buste per cartone
impasto classico con cornicione dalle grandi dimensioni
ideale per realizzare tranci
cotture ideali forno professionale con pietra
temperatura cielo 300°\320°C
temperatura terra 250°C
shelf-life 60 giorni



cod.9/10
Pizza Teglia

disponibile intera 60X40 peso 1,1 kg n 3 pezzi per busta, 2 buste per cartone
tagliata 30X40 peso 550 gr n 3 pezzi per busta 4 buste per cartone
pizza in teglia soffice e leggera in mezzo e fragrante alla base
ideale per creare pizze margherite o condite sulla superficie
cottura ideale forno a convezione o ventilato a 200° C
per 5/6 minuti
shelf-life 60 giorni



cod.11/12
Focaccia

disponibile intera 60X40 peso 1,3 kg n 2 pezzi per busta, 2 buste per cartone
tagliata 30X40 peso 650 gr n 2 pezzi per busta 4 buste per cartone
focaccia in teglia soffice e leggera con una buona percentuale di olio d'oliva
puo' essere tagliata e farcita o condita in superficie
cottura ideale forno a convezione o ventilato a 200° C per 5/6 minuti
shelf-life 60 giorni



cod.13
Focaccia multicereali

disponibile intera 60X40 peso 1,3 kg n 2 pezzi per busta, 2 buste per cartone
tagliata 30X40 peso 650 gr n 2 pezzi per busta 4 buste per cartone
focaccia con impasto integrale arricchito con semi misti:
lino-miglio-girasole-papavero
puo' essere tagliata e farcita o condita in superficie
cottura ideale forno a convezione o ventilato a 200° C per 5/6 minuti
shelf-life 60 giorni



cod.14/15
Pizza teglia tonda

formato grande 50 cm peso 1,1 kg n 2 pezzi per busta, 2 buste per cartone
formato media 40 cm peso 800 gr n 2 pezzi per busta 4 buste per cartone
focaccia in teglia soffice e leggera con una buona percentuale di olio d'oliva
puo' essere tagliata e farcita o condita in superficie, ideale per i tranci
cottura ideale forno a convezione o ventilato a 200° C per 5/6 minuti
shelf-life 60 giorni



cod.16/17
Pizza gourmet

formato grande 32 cm peso 220 gr n 2 pezzi per busta, 8 buste per cartone
formato media 26 cm peso 180 gr n 2 pezzi per busta 16 buste per cartone
la pizza gourmet nasce da un impasto focaccia con una lievitazione piu' lunga
ottima come base su cui inserire ingredienti piu' lavorati e cucinati dallo chef
esempio pesce, carni e condimenti gustosi
cottura ideale forno a convezione o ventilato a 200° C per 5/6 minuti
shelf-life 60 giorni



cod.18
Pizza teglia con pomodoro

disponibile intera 60X40 peso 1,2 kg n 3 pezzi per busta, 2 buste per cartone
tagliata 30X40 peso 600 gr n 2 pezzi per busta 4 buste per cartone
pizza in teglia con pomodoro condito
con sale, basilico e olio d' oliva
ideale per velocizzare il lavoro
cottura forno a convezione o ventilato a 200° C
per 5/6 minuti
shelf-life 30 giorni



cod.19
Pizza teglia margherita

disponibile intera 60X40 peso 1,6 kg n 3 pezzi per busta, 2 buste per cartone
tagliata 30X40 peso 800 gr n 2 pezzi per busta 4 buste per cartone
pizza in teglia con mozzarella e pomodoro condito
con sale, basilico e olio d' oliva
ideale per velocizzare il lavoro prodotto con una precottura avanzata
cottura forno a convezione o ventilato a 200° C
per 2/3 minuti
shelf-life 30 giorni



cod.20
Focaccia con olive verdi

disponibile intera 60X40 peso 1,3 kg n 2 pezzi per busta, 2 buste per cartone
tagliata 30X40 peso 650 gr n 2 pezzi per busta 4 buste per cartone
focaccia in teglia soffice e leggera con una buona percentuale di olio d' oliva
arricchita con olive verdi a rondelle può essere tagliata e farcita o condita in
superficie
precottura avanzata per ridurre i tempi.
cottura ideale forno a convezione o ventilato a 200° C per 3/4 minuti
shelf-life 60 giorni



cod.21
Pizza margherita tonda

peso 380 gr misura 28 cm, 2 pezzi per busta, 10 buste per cartone
base pizza classica con una precottura avanzata,
ideale per le cotture in forni ventilati a 200°C
per un servizio rapido
shelf-life 30 giorni



cod.22
La Nostra Pala

Pizza in pala fragrante, leggera e croccante.
Con rimacinata di grano duro e lievito naturale.
Disponibile:
50x30 confezione da 2 pezzi - 4 confezioni per cartone
20x30 confezione da 2 pezzi - 6 confezioni per cartone
Modalità di cottura:
forno refrattario a 280°C per 4 minuti
forno ventilato a 200°C per 6/7 minuti

TUTTI I PRODOTTI ELENCATI SI POSSONO AVERE
ANCHE CONGELATI (-18°C) CON SHELF LIFE DI 8 MESI



Via Gerola, 23 - 26010 Fiesco (CR) Italia
Tel. 0039 0374 350073 - Fax 0039 0374 353129
info@pizzevincenti.it - www.pizzevincenti.it