



## PLAQUE PIZZA TOMATEE 850 g

### PRÉSENTATION

- Une pâte pizza tomatee, en plaque prête à garnir.

FORMAT : 48 cm x 30 cm

### CONDITIONNEMENT

- 10 pièces x 850 g par carton.

### MODE D'EMPLOI

- Garnir la plaque et compléter avec la garniture de votre choix : jambon, lardon, champignon, olive, fromage etc. Préchauffer votre four 10 à 15 minutes à 220°C. Enfournier votre pizza et laisser cuire pendant 10 à 12 minutes à 180°C. Laisser refroidir 5 minutes après sortie du four, pour faciliter la découpe.



## BANDE PIZZA REINE 800 g

### PRÉSENTATION

- Une pâte pizza en bande garnie de coulis de tomate, épaule, champignons émincés, poivrons rouges et verts.

FORMAT : 48 cm x 14 cm

### CONDITIONNEMENT

- 8 pièces x 800 g par carton.

### MODE D'EMPLOI

- Préchauffer votre four 10 à 15 minutes à 220°C. Enfournier votre pizza et laisser cuire pendant 10 à 12 minutes à 180°C. Laisser refroidir 5 minutes après sortie du four, pour faciliter la découpe.



## TOMATO PIZZA BASE 850 g

### PRESENTATION

- Rectangular pizza base with tomato, ready for topping.

SIZE : 48 cm x 30 cm

### PACKAGING

- 10 pieces x 850 g per box

### DIRECTIONS

- Finish with the topping of your choice : ham, bacon, mushrooms, olives, cheese, etc. Preheat oven for 10 to 15 minutes at 220°C. Place pizza in oven and cook for 10 to 12 minutes at 180°C. Allow to cool for 5 minutes after removing from oven to make cutting easier.

## REGINA PIZZA SLAB 800 g

### PRESENTATION

- Strip of pizza garnished with tomato coulis, ham, minced mushrooms, red and green peppers.

SIZE : 48 cm x 14 cm

### PACKAGING

- 8 pieces x 800 g per box

### DIRECTIONS

- Preheat oven for 10 to 15 minutes at 220°C Place pizza in oven and cook for 10 to 12 minutes at 180°C. Allow to cool for 5 minutes after removing from oven to make cutting easier.

