



LA LINGUACCIA PIZZA GOURMET

ALTA DIGERIBILITÀ - SENZA CONSERVANTI - SENZA GRASSI ANIMALI

COME PREPARARE LA PIZZA GOURMET

Cospargere il pomodoro sulla base pizza tramite un pennello da cucina e guarnire a piacere.
Cuocere per circa 5 minuti in forno possibilmente ventilato, preferibilmente su griglia a 240°C, oppure su forno statico a 260°C.

La cottura su griglia garantisce un'omogenea circolazione dell'aria, necessaria per l'ottenimento di un risultato finale croccante e fragrante, tipico dei nostri prodotti.
La cottura è terminata quando il bordo risulta essere ben croccante al tatto.



Aprire la confezione



Cospargere il pomodoro con pennello da cucina



Guarnire la base a vostro piacere



Cuocere preferibilmente su griglia



Preriscaldare il forno a 240°C



In forno ventilato a 240°C per circa 5 minuti



La cottura è terminata quando il bordo è ben croccante al tatto

