



RUČNĚ VYRÁBĚNÉ PIZZY

Nemusíte znát tajný recept po strýčkovi z Itálie, abyste si mohli doma upéct vlastní pizzu, která svou chutí překoná většinu pizzerií ve vašem okolí. Locanda Italia totiž přináší českým zákazníkům chlazené ručně vyráběné pizzy, které jsou vyrobeny výhradně z originálních italských ingrediencí. Stačí ji prostě dát do trouby a Buon Appetito.



Nové těsto
s „lievito madre“



Receptura složená
z těch nejlepších
italských surovin

Křupavou pizzu dosáhnete jednoduchou přípravou



Snadno pečeme
v horkovzdušné troubě
na 200° po dobu 8 minut.



Ještě chutnější je
na předehřáté pánvi.
Pečeme po dobu 5–6 min.
na mírném ohni.

* Speciální italský kvásek,
bez nakyslé chlebové chuti.

Pizza je balená v novém recyklovatelném
tácu vyrobeném ze 70 % z recyklovaného plastu

CHLAZENÝ SORTIMENT



MARGHERITA

345 g



CAPRICCIOSA

410 g



PROSCIUTTO E FUNGHI

400 g



SPECK & PROVOLA

380 g

i Skladujte v suchu a chladu při teplotě +4°C

PRODUKT

Název	EAN kód	Váha balení netto	Trvanlivost
MARGHERITA	8028842802141	345 g e	30 dnů
CAPRICCIOSA	8028842802158	410 g e	30 dnů
PROSCIUTTO E FUNGHI	8028842802172	400 g e	30 dnů
SPECK E PROVOLA	8028842802189	380 g e	30 dnů

BALENÍ

Typ	Kusů v balení
ATM vanička + etikety MAP tray + label	1
	1
	1
	1

KRABICE

Počet produktů
8
8
8
8

PALETA

Typ	Krabičky na vrstvu	Počet vrstev	Celkem krabic	Výška palety
EUR 120X80	8	8	64	1,9 m
	8	8	64	1,9 m
USA 120X100	9	8	72	1,9 m
	9	8	72	1,9 m

Pro více informací
kontaktujte našeho výhradního
distributora

new delespine, s.r.o.
Truhlářská 1106/9
Praha 1, 110 00
www.newdelespine.com

+420 725 352 967
info@newdelespine.com

ND
new delespine
food distribution