

PIZZA-BODEN

bereits
vorgebacken

NEU!



Der Verkaufsschlager für Ihre neue Geschäftsidee!

Mit unserem neuen Bio-Pizzaboden lässt sich Ihr Umsatz spielend leicht steigern. Die vorgebackenen Böden sind schnell und personalfreundlich zu belegen. Einfach die gewählten Zutaten auf den fertigen Pizzaboden geben und im Ofen knusprig fertigbacken.



Für Ihre neue Geschäftsidee sehen Sie unten vielfältig belegte Anwendungsbeispiele unseres einzigartig neuen Bio-Pizzabodens.



Von der Bestellung bis zum Verzehr fertig in 15 Minuten.



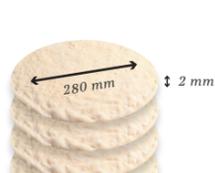
Sie können die Teige sowohl für Ihre Ladentheke, zur Erweiterung Ihrer Speisekarte als auch im Lieferdienst verwenden. Oder frisch von Ihnen vorbereitet zur Mitnahme für Ihre Kunden anbieten, die diese zu Hause fertigbacken.

Nutzen Sie zudem die Möglichkeit, eine individuell bedruckte Pizzaschachtel als Werbeträger für Ihre Unternehmung einzusetzen.

Verpackungsgröße:

4 Teige im Beutel / vakuumiert

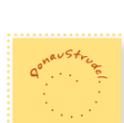
verpackt in Kartonage 5 Gebinde - Inhalt: insg. 20 Stück



Zutaten:

Hartenweizengrieß*, natives Olivenöl*,
Salz, Hefe*, Wasser

*kontrolliert biologischer Anbau



Bezugsquelle:

DonauStrudel · Dollingerstraße 10 · 93049 Regensburg

Telefon 0049 (0)941 791364 · www.donaustrudel.com