

Amorpan

Innovazione e tradizione

Le pizze & focacce



Alternative e gustose

Trends di mercato

I consumatori sono sempre alla ricerca di alternative: pani etnici, novità, specialità.

La tendenza a consumare pasti fuori casa, evidenzia l'esigenza di un'offerta attenta e mirata. La pizza è un'ottimo e bilanciato sostituto del pasto. La focaccia un'ottima base per uno snack veloce, sfizioso e nutriente.

I nostri prodotti sono stati studiati per stuzzicare i palati più raffinati. Le nostre pizze e focacce contengono materie prime di alta qualità; la presenza di lievito naturale inoltre, le rende più digeribili. Se servite calde, aumentano la fragranza, lasciando il cliente comunque molto soddisfatto del suo seppur fugace pasto.



Focacce

Morbide e gustose focacce all'olio extravergine d'oliva, da consumarsi in abbinamento con i pasti o farcite a piacere. Personalizzabili a richiesta con sali speciali e verdure.



Pizze

Disponibili con solo pomodoro da finire a piacere e margherita (con la mozzarella).

Basta aggiungere la mozzarella o l'eventuale farcitura sul prodotto ancora congelato e cuocere.

Le pizze e la focacce sono entrambe disponibili anche nelle versioni lunga o a trancio.

Grazie alla sofficità prolungata si possono consumare anche a distanza di ore, fredde.



Vantaggi:

- » lunga conservazione e disponibilità all'occorrenza
- » con lievito naturale
- » soffici e dalla masticazione corta
- » personalizzabili a piacere

Pronte all'uso. Da riscaldare in forno.