

# Pizza 100% Italiana

Da un’azienda con una lunga storia italiana, nasce una linea 100% italiana. Fatta con selezionati ingredienti solo di origine italiana. La nostra filosofia è promuovere il Made in Italy, e solo con un’operazione integrata tutto questo sarà possibile. Fornitori italiani, materie prime selezionatissime, l’esperienza di un’azienda italiana con una lunga storia alle spalle, sono gli ingredienti vincenti per una LINEA PREMIUM!

Condita con la salsa di pomodoro ottenuta da pomodori freschi italiani, senza coloranti né conservanti, e dalla mozzarella fior di latte ottenuto con il latte fresco italiano, nasce la nostra PIZZA 100% MADE IN ITALY. Disponibile anche nella versione SENZA LATTOSIO!

## specifiche tecniche

**Tempo di cottura** 7 min

**Temperatura** 180 °C

**Shelf Life** 12 mesi

### Pizza 100% Italiana

| | |
|---|---|
| Dimensioni indicative (cm) | 30x40 |
| Dimensioni imballo (cm) | 40x30x20 |
| Peso imballo (kg) | 5.7 |
| Pezzi per cartone | 6 |
| Cartoni per pallet | 80 |

Francone S.r.l.
Regione Madonna 12,
14058 Monastero Bormida (AT)

Tel. +39 0144.88072
Fax +39 0144.88412
info@gruppofrancone.com

C.F. e P.IVA 01318370051
Registro Imprese di Asti
R.E.A. 105787

## Pizza 100% Italiana senza lattosio

| | |
|---|---|
| Dimensioni indicative (cm) | 30x40 |
| Dimensioni imballo (cm) | 40x30x20 |
| Peso imballo (kg) | 5.7 |
| Pezzi per cartone | 6 |
| Cartoni per pallet | 80 |

Francone S.r.l.
Regione Madonna 12,
14058 Monastero Bormida (AT)

Tel. +39 0144.88072
Fax +39 0144.88412
info@gruppofrancone.com

C.F. e P.IVA 01318370051
Registro Imprese di Asti
R.E.A. 105787