



Pizzabunn Romana ø30 cm 230 g x 2 stk

Fersk håndlaget pizzabunn fra Italia. Pizzabunnen Romana har en høy fuktighet på ca. 80%, noe som gir produktet unike egenskaper. Deigen er laget av naturlig gjær og mel fra Italia. Pizzabunnen er klar til bruk; bare legg på ønsket topping, og stek i pizzaovn på ca. 350 ° C i ca. 3 minutter, eller på ca. 250 ° C i ca. 5 minutter i vanlig stekeovn.

Italienske DIAL har siden 2009 solgt pizzabunner og tilbehør. Hver dag strever de etter å lage de beste håndverksprodukter, alltid av høyeste kvalitet. Pizzabunnen Romana har en høy fuktighet på ca. 80%, noe som gir produktet unike egenskaper. Deigen er laget av naturlig gjær og mel fra Italia. Denne bunnen er rund.

Produktnummer	935051
EPD-nummer	5794532
Antall i kartong	14



Pizzabunnen er klar til bruk; bare legg på ønsket topping, og stek i pizzaovn på ca. 300 °C i ca. 3 minutter, eller på ca. 250 ° C i ca. 5 minutter i vanlig stekeovn.

Pakket i beskyttende atmosfære. Stekes i 5-6 minutter på 250 grader. Ikke bruk stekebrett eller stekepanne. I pizzaovn; 3-4 minutter på 350 grader.

Romana pizzabunn gir en både lett og sprø pizza.

Fyldighet

Skarphet

Fasthet