

Aumma Pizza Margherita 2 x 350 g

Dette er en fiks ferdig pizza Margherita, laget i Italia. Pizzaen er laget på napolitansk vis, med passata, håndplukket basilikum og Fiordilatte. Pizzabunnen er laget med tipo 00 hvetemel, og har vært hevet i 48 timer. Her får du den autentiske napolitanske pizzaen med velsmakende ingredienser av høy kvalitet.

Latteria Sorrentinas historie startet i 1880. Familien Amodio åpnet meieriet og startet produksjonen av fiordilatte, som de selv omtaler som tidenes mest populære meieriprodukt. Latteria Sorrentinas Fior di Latte er et resultat av fem generasjoners melkeproduksjon. Oppskriften er den samme som den alltid har vært. Fabrikkene er lokalisert i Vesuvs Nasjonalpark i Campania, Sør-Italia. Hver pose inneholder 2 pizzaer.

Produktnummer	132301
EPD-nummer	6226047
Antall i kartong	4

* 6 2 2 6 0 4 7 *

Tin pizzaen i 10 minutter, og stek i en forvarmet ovn på 200 grader i 6-8 minutter.

Opptint vare bør ikke fryses på nytt.

Pizzaen er laget på napolitansk vis, med passata, håndplukket basilikum og Fiordilatte. Bunnen har vært hevet i 48 timer.

Fyldighet	Skarphet	Fasthet