

**Art.-Nr. 05-20138-01**

**Pizza-Ready-Mix |  
Profi-Backmischung für Pizza |  
Karton à 10 kg (10x 1 kg)**

**Neumärker®**



## Beschreibung

Original italienischer Gesch  
für Profis! Einfach mit Wasser anrühren und in kürzester Zeit  
köstliche Pizzaböden zubereiten. Ideal für Gastronomie,  
Foodtrucks und Events – schnell, zuverlässig und flexibel  
einsetzbar!   
Schnelle Zubereitung:

Nur mit Wasser anrühren. Keine Zugabe von frischen Zutaten.

Das geht schnell und vereinfacht die Organisation, Lagerung  
und Zubereitung.

Der Teig kann jederzeit ohne großen Aufwand zwischendurch  
nachproduziert werden.

Ein Karton beinhaltet 10 Beutel mit je 1 kg Mix. Das ist  
besonders praktisch, da bei der Zubereitung kein Abwiegen  
der Zutaten nötig ist.

Einfach einen Beutel Mix mit Wasser verrühren. Einfacher  
geht es nicht!

Einfache Lagerung:

Keine Kühlung für die Lagerung der Backmischung  
notwendig.

Platzsparende Lagerung als Pulver im Karton.

Lange Haltbarkeit: MHD bis zu 12 Monate.

Besonders praktisch im mobilen Einsatz: Keine Kühlung für  
frische Zutaten benötigt.



390 x 290 x 170 mm



Netto-Gewicht :

10 kg



Inhalt / Kapazität:

10 kg