

Art.-Nr. 05-20138-01

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



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.



Abmessungen:

390 x 290 x 170 mm



Netto-Gewicht :

10 kg



Inhalt / Kapazität:

10 kg