

Le Specialità

*I panzerotti sono delle specialità con impasto di pizza pronti da farcire e già pre-tagliati, si condiscono all'interno e possono essere cotti in forno o in padella
Le schiacciate sono pizze con lo 0,5 % di lievito e con una maturazione di 48 ore, la base è stesa molto sottile e non hanno bordo, ideale per la ristorazione professionale con cottura a pietra, possono essere anche piegate e cotte all'interno come un calzone*



Schiacciata

Disponibile:
Confezione da 2 pezzi

Panzerotti

Disponibile:
Confezione da 2 pezzi



Pinsotti

Disponibile:
Confezione da 2 pezzi



Lingua

Disponibile:
Confezione da 2 pezzi

TUTTI I PRODOTTI SONO FRESCHI E CONFEZIONATI IN ATMOSFERA SHELF-LIFE A 60 GIORNI ELENCATI SI POSSONO AVERE ANCHE CONGELATI (-18°C) CON SHELF-LIFE DI 12 MESI

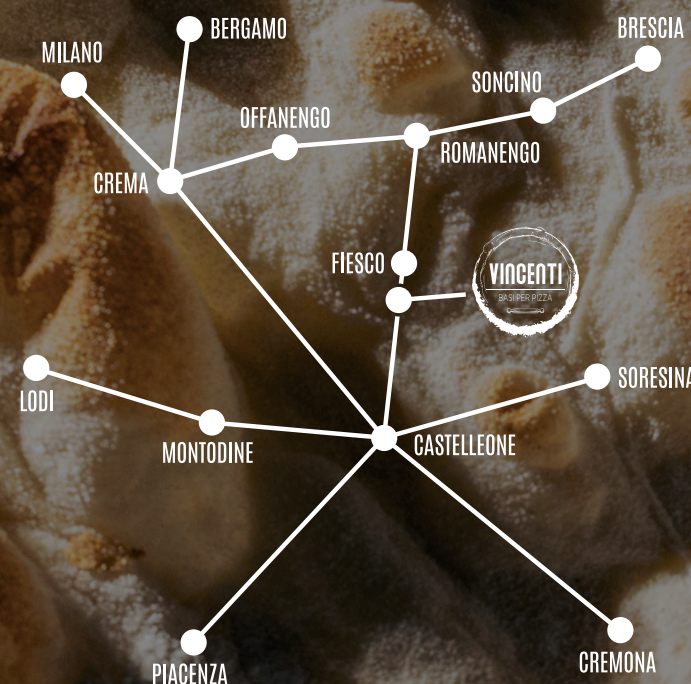
VINCENTI

BASI PER PIZZA

*Siamo produttori artigianali di basi per pizza.
La nostra esperienza, il sapore antico di passione e tradizione ci hanno portato, attraverso uso di tecnologie, a realizzare prodotti straordinari freschi, leggeri, croccanti e altamente digeribili.
L'artigianalità e l'alta qualità dei prodotti sono per noi valori imprescindibili che con passione vengono tramandati da più di 30 anni di storia*



Prodotto Confezionato da:
VVC s.r.l.
Via Gerola, 23 - 26010 Fiesco (CR) Italy
Tel. +39.0374.350073
info@pizzevincenti.it
P.IVA 01397630193
www.pizzevincenti.it



VINCENTI

BASI PER PIZZA



Le Pinse

Prodotto di altissima digeribilità, fragrante e leggero grazie ad una lunga maturazione (48 ore) e ad una idratazione all' 80%, la base pinsa è fatta con lievito naturale e un mix di farine di tipo 0 e di grano duro, e di farina di riso usata per la lavorazione e lo spolvero. Cuoce facilmente in ogni tipo di forno.

Le Rustiche

Classica pizza rotonda con un piccolo bordo, ideale per i professionisti che cuociono nei forni con pietra sia a gas, elettrici e legna, prodotto fragrante e sottile, grazie alla presenza di lievito naturale.

Le Teglie

I nostri impasti per le teglie sono morbidi e alveolati grazie alla lunga lievitazione, facili da tagliare e da farcire sia internamente che in superficie, sia può avere in formato pizza oppure in formato focaccia, con bucatore artigianali e la presenza di olio extravergine anche in superficie, cuociono facilmente in tutti i tipi di forni a 220°C.



Rotonda

Disponibile:
30cm Ø (Rotonda) - confezione da 2 pezzi



Classica

Disponibile:
30x20cm (Piccola) - confezione da 2 pezzi
35x25cm (Media) - confezione da 2 pezzi



Standard

Disponibile:
Ø-32cm (Standard) - confezione da 4 pezzi



Maxi

Disponibile:
50cm Ø (Maxi) - confezione da 3 pezzi



Focaccia

Disponibile:
30x20cm (Trancio) - confezione da 2 pezzi
30x40cm (Mezza) - confezione da 2 pezzi
60x40cm (Intera) - confezione da 3 pezzi



Pizza

Disponibile:
30x20cm (Trancio) - confezione da 2 pezzi
30x40cm (Mezza) - confezione da 2 pezzi
60x40cm (Intera) - confezione da 3 pezzi



Big

Disponibile:
50x30cm (Big) - confezione da 2 pezzi



Integrale

Disponibile:
Rotonda integrale, Classica integrale, Big integrale,



Integrale

Disponibile:
Standard integrale, Maxi integrale



Pizza Gourmet

Disponibile:
26/40/50cm Ø - confezione da 2 pezzi