





PIZZA


- ARTIGIANALE CM 28 / 32




Vers. 02 del 01.01.2012


	PIZZA BASE BIANCA				
	DIAMETRO	28 cm	32 cm	TEMPO DI COTTURA (minuti)*	
	PESO	200 g	270 g	FORNO STATICO	FORNO VENTILATO
	ART.	5107/28SBF	5107/32SBF	3 min. a 350°C	4 min. a 250°C
	PIZZE X CT	12	14	CONSERVAZIONE	DURATA*
			-18°C	12 MESI	

	PIZZA BASE ROSSA				
	DIAMETRO	28 cm	32 cm	TEMPO DI COTTURA (minuti)*	
	PESO	250 g	320 g	FORNO STATICO	FORNO VENTILATO
	ART.	5108/28SBF	5108/32SBF	3 min. a 350°C	4 min. a 250°C
	PIZZE X CT	12	12	CONSERVAZIONE	DURATA*
			-18°C	12 MESI	

	PIZZA MARGHERITA				
	DIAMETRO	28 cm	32 cm	TEMPO DI COTTURA (minuti)*	
	PESO	320 g	350 g	FORNO STATICO	FORNO VENTILATO
	ART.	5113/28SBF	5113/32SBF	3 min. a 350°C	4 min. a 250°C
	PIZZE X CT	10	12	CONSERVAZIONE	DURATA*
			-18°C	12 MESI	



	PIZZA 4 FORMAGGI				
	DIAMETRO	28 cm	32 cm	TEMPO DI COTTURA (minuti)*	
	PESO	380 g	---	FORNO STATICO	FORNO VENTILATO
	ART.	5201/28SBF	---	3 min. a 350°C	4 min. a 250°C
	PIZZE X CT	10	---	CONSERVAZIONE	DURATA*
			-18°C	12 MESI	

	PIZZA TONNO E CIPOLLA				
	DIAMETRO	28 cm	32 cm	TEMPO DI COTTURA (minuti)*	
	PESO	380 g	---	FORNO STATICO	FORNO VENTILATO
	ART.	5203/28SBF	---	3 min. a 350°C	4 min. a 250°C
	PIZZE X CT	10	---	CONSERVAZIONE	DURATA*
			-18°C	12 MESI	

*per i tempi e le modalità di conservazione fare sempre riferimento alle indicazioni riportate sulle confezioni o sull'imballaggio;

“SBF Surgelati” e “Rapido – il Fast & Good all’Italiana” sono marchi di SBF Srl – via del lavoro, 1 – 36050 Quinto Vicentino – Italia
[sbsurgelati.it](mailto:info@sbsurgelati.it) info@sbsurgelati.it

PRODOTTO ITALIANO



PIZZA

- ARTIGIANALE CM 28 / 32



Vers. 02 del 01.01.2012

	PIZZA SALAMINO E PEPERONI			
	DIAMETRO	28 cm	32 cm	TEMPO DI COTTURA (minuti)*
	PESO	360 g	---	FORNO STATICO
	ART.	5206/28SBF	---	FORNO VENTILATO
	PIZZE X CT	10	---	CONSERVAZIONE
			-18°C	DURATA*
				12 MESI

	PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI			
	DIAMETRO	28 cm	32 cm	TEMPO DI COTTURA (minuti)*
	PESO	400 g	---	FORNO STATICO
	ART.	5207/28SBF	---	FORNO VENTILATO
	PIZZE X CT	10	---	CONSERVAZIONE
			-18°C	DURATA*
				12 MESI

	PIZZA SPECK & BRIE			
	DIAMETRO	28 cm	32 cm	TEMPO DI COTTURA (minuti)*
	PESO	380 g	---	FORNO STATICO
	ART.	5208/28SBF	---	FORNO VENTILATO
	PIZZE X CT	10	---	CONSERVAZIONE
			-18°C	DURATA*
				12 MESI

	PIZZA 4 STAGIONI			
	DIAMETRO	28 cm	32 cm	TEMPO DI COTTURA (minuti)*
	PESO	400 g	---	FORNO STATICO
	ART.	5209/28SBF	---	FORNO VENTILATO
	PIZZE X CT	9	---	CONSERVAZIONE
			-18°C	DURATA*
				12 MESI

	PIZZA VEGETARIANA			
	DIAMETRO	28 cm	32 cm	TEMPO DI COTTURA (minuti)*
	PESO	400 g	---	FORNO STATICO
	ART.	5212/28SBF	---	FORNO VENTILATO
	PIZZE X CT	9	---	CONSERVAZIONE
			-18°C	DURATA*
				12 MESI

* PER UNA COTTURA OTTIMALE DELLE PIZZE ARTIGIANALI SI CONSIGLIA DI LASCIARLE SCONGELARE PRIMA DI CUOCERLE

*per i tempi e le modalità di conservazione fare sempre riferimento alle indicazioni riportate sulle confezioni o sull'imballaggio;

“SBF Surgelati” e “Rapido – il Fast & Good all’Italiana” sono marchi di SBF Srl – via del lavoro, 1 – 36050 Quinto Vicentino – Italia
[sbsurgelati.it](mailto:info@sbsurgelati.it) info@sbsurgelati.it

PRODOTTO ITALIANO