

TIL DE **VERSBELEVING** VAN JOUW PIZZA'S NAAR HET HOOGSTE NIVEAU

Onze volledig getopte Pizza Perfettissima pizza's zijn ready-to-bake.
Voeg jouw finishing touch toe en creëer extra smaak, beleving en een unieke signatuur aan tafel.

TIP 1:

VERSE KRUIDEN

Voeg rucola, basilicum of oregano toe na het bakken als verse garnering met een frisse smaakboost.

TIP 2:

LUXE TOPPINGS

Maak indruk met burrata, truffelolie, 'nduja of prosciutto crudo voor een culinaire twist.

TIP 3:

EXTRA BITE

Geef pit met jalapeño of chili flakes en voeg extra hartige toppings toe zoals pijnboompitjes of Parmezaanse kaas.

TIP 4:

RIJKE AFWERKING

Besprenkel de korst met olijfolie, voeg crema di balsamico toe of verdeel verse pesto voor een rijke smaakexplosie.

TIP 5:

PRESENTATIE

Maak van serveren een beleving.
Serveer op een houten plank of stijlvol servies en maak de pizza aan tafel af voor een verrassend moment.

**VRAAG
JOUW GRATIS
PROEFBOX AAN**

KLIK HIER