



Pizza Art
Bases para pizza italiana

¿CÓMO DISFRUTAR TU FOCACCIA PIZZA ART?

ARTESANALES • PRÁCTICAS • DELICIOSAS



FOCACCIA BLANCA

Lista para disfrutar a tu manera.

1 DESCONGELA

Déjala a temperatura ambiente hasta que se descongele por completo.



2 ELIGE CÓMO DISFRUTARLA



LISTA PARA COMER

Una vez desoongelada, puedes consumirla inmediatamente.



MÁS CRUJIENTE (RECOMENDADO)

Calientala en el horno a 180°C durante 3 a 5 minutos.

3-5 MIN



DIRECTO DEL CONGELADOR

Si no deseas esperar, métela directamente congelada al horno a 180°C durante 8 a 10 minutos.

8-10 MIN

SUGERENCIAS DE CONSUMO



Ideal para cortar por la mitad y rellenar como un sándwich.



Perfecta como pan de acompañamiento en tus comidas.



FOCACCIA ROJA

El lienzo perfecto para personalizar a tu gusto.

1 DESCONGELA

Déjala a temperatura ambiente hasta que se descongele por completo antes de añadir los ingredientes.



2 PERSONALÍZALA

Añade los ingredientes que quieras:



MOZZARELLA



EMBUTIDOS



VERDURAS



¡O TUS FAVORITOS!

3 HORNEA Y DISFRUTA



DESCONGELADA

Calientala en el horno a 180°C durante 5 minutos hasta que el queso esté fundido.

5 MIN



DIRECTO DEL CONGELADOR

Añade tus ingredientes encima de la focaccia congelada y métela directamente al horno a 180°C durante 8 a 10 minutos.

8-10 MIN

SUGERENCIAS DE CONSUMO



Aperitivos



Reuniones



Bocadillos rápidos



CONSERVACIÓN



EN EL CONGELADOR

Mantener el producto congelado hasta el momento de su uso.



EN LA REFRI

Una vez descongelada, guárdala en la nevera y consúmela en un plazo no mayor a 3 días.

