



VORREI UNA PIZZA...

- Alla pala, rettangolare dimensioni 50 x 30 oppure 80 x 30.
- Tonda diametro 30/33 cm. classica da pizzeria.
- Tonda diametro 50 cm da servire a spicchi.
- Alla pala rettangolare 40 x 30 già cotte e farcite (margherita e mozzarella/prosciutto cotto).
- Focacceria (tonda 30 cm diametro, romana 80x30, focaccina 15 cm diametro)

La nuova frontiera della pizza

Da un lunga e forte tradizione di mastri panificatori nasce **Gusta è Pronta**, la **base precotta per pizza** prodotta nel rispetto delle più **antiche ricette della pizza romana**. Ogni pezzo è un pezzo unico e irripetibile, **ogni singola pizza è stesa a mano**: le macchine intervengono esclusivamente nella fase di impasto. Ben **lievitata**, "**scrocchiarella**", altamente **nutriente** e **digeribile**: ecco i tratti caratteristici che hanno determinato il suo successo. I tempi di cottura, intorno ai 7 minuti, costituiscono elemento fondamentale per la risposta alla soddisfazione delle esigenze della clientela. La pizza **Gusta è Pronta**, composta da ingredienti naturali rigorosamente made in Italy come l'olio extravergine di oliva, farina di grano e lievito naturale, viene prodotta in più formati, ed è disponibile per i professionisti della ristorazione.



E QUANTI VANTAGGI!

- La disponibilità del prodotto: in circa 10 minuti si passa dall'ordine alla pizza servita al tavolo.
- Non esistono problemi alla realizzazione dell'impasto.
- La qualità delle pizze rimane di assolutamente eccellente dal primo all'ultimo pezzo.
- Non servono pizzaioli
- Se per una serata dovesse servire una sola pizza, se ne utilizzerà una sola senza perdite; se al contrario ne dovessero servire mille... non c'è problema, l'impasto con noi non finisce mai!