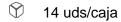


## Pizzaccia 🔍

## 61574

De calidad excepcional gracias a su masa ligera y aireada, su proceso de 36 h de fermentación y el toque único del aceite de oliva virgen extra. Elaboradas con una singular combinación de harina de arroz, soja y trigo, que le da una textura inconfundible, y con nuestro prefermento casero, que les aporta un sabor y una esponjosidad incomparables.



₩ 10'

<sup>□</sup> 220°

**⊘**□ 5'

28 cm

**⊗** 8x8

