

Pizzaccia **N**

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.



14 uds/caja



10'



220°



5'



28 cm



8x8

