

Новое направление для Вашего бизнеса!

Рецепты приготовления PIZZA CONO TORNAO:

Запомните! Для приготовления любой PIZZA CONO TORNAO нужно просто чередовать все ингредиенты с сыром!

Перед наполнением пиццы как вариант можно смазать изнутри конус томатным соусом, затем майонезом.

1. Морская пицца
Состав: консервированный тунец, отваренные креветки, порезанный зеленый лук, тертый мелкий сыр, пела моцареллы, оливки, тертый сыр.

1. Пицца с курицей и беконом
Состав: отваренная или запеченная грудка, несколько полосок копченого бекона, порезанные оливки, тертый сыр.

2. Грибная пицца.
Растопленным сливочным маслом, раздавленным чесноком - смазать конус изнутри. Разложить шампиньоны, вешенки, обжаренные в масле перемешать с тертым сыром и наполнить конус. Сверху посыпать тертым сыром и запечь.

3. Супер-острая пицца.
Обжарить без уксуса фарш из говядины или баранины до коричневого цвета. Добавить порошок чили. Чередуйте тертый сыр, приготовленный фарш и красный перец, укропная конус.

4. Пицца с баклажаном.
Обжарить кубики баклажана в оливковом масле, добавить мелко порезанный чеснок, свежий базилик. Чередовать тертый сыр и приготовленную основу. Сверху положить спелые помидоры, порезанные кружочками и посыпать свежими укропом или резанным салатом.

5. Пицца с тремя видами мяса.
Чередовать тертый сыр с полосками салями, пепперони и ветчины.

6. Пицца со сладким перцем и луком.
Смазать конус изнутри оливковым маслом. Обжарить в сливочном масле в течение трех минут 250 гр. порезанного кольцами лук и 2 раздавленных зубчика чеснока, добавить 1 мелко порезанный красный перец. Тушить на медленном огне около 10 минут. Дать немного остыть. Чередовать тертый сыр с начинкой. Запекать 15-20 минут при 200 гр. С.

Наша компания предоставляет все необходимые для успешной продажи расходные материалы и сопутствующие товары - картонные стаканчики для головой пиццы, металлические подставки для выпекания, пластиковые подставки для подачи пиццы посетителям, плакаты, меню и тейбл-тенсы.

Конусы-полуфабрикаты имеют вес нетто- 60 гр. Конусы - полуфабрикаты упакованы в полиэтиленовые пакеты по 20 шт. Пакеты упакованы в гофрокороб. Вес брутто гофрокороба - 2,5 кг.

По всем вопросам приобретения продукции звоните по телефону

Ваша любимая пицца в новой форме!

avizinfo.ru

Челябинск, Россия

ООО «ВЕНДМАШ» предлагает уникальное отечественное оборудование для приготовления пиццы в стаканчике- pizza cono. Наше предприятие совсем недавно, впервые в России освоило выпуск пресс-печей для выпекания конусной пиццы. При этом оборудование уже зарекомендовало себя отличной ценой, высоким качеством сборки и надежностью. Специалисты нашей компании подготовили все необходимые нормативно-технические материалы для предпринимателей, желающих приобрести оборудование: ТУ на конус - полуфабрикат, ТУ на готовую пиццу в конусе, рецептуры. Оборудование сертифицировано.

Цена: **49 000 \$**

Тип объявления:
Услуги, предлагаю

Торг: уместен

Кудрявцева Вероника

79193356446

Челябинская область