Facili da usare

1. **CONSERVA le basi in un posto fresco e asciutto**
2. **PRERISCALDA il forno tra 230/300°**
3. **FARCISCI a piacere**
4. **INFORNA per circa 5 minuti o fino alla cottura desiderata**

www.spizzicarlo.it

Andrea 3336140474
Achille 3478206728

Trovi maggiori informazioni e novità visitando il nostro sito.
www.spizzicarlo.it



nadir.com

SpizziCarlo
BASI PIZZA ARTIGIANALI

Cosa ti proponiamo:

Carlo nasce a Brescia come pizzaiolo che ha fatto dell'artigianalità la propria firma distintiva. Ogni impasto, ogni abbinamento e ogni ingrediente raccontano una cura autentica per la qualità e per il gusto vero della pizza italiana.

Negli anni, la passione e l'esperienza lo hanno trasformato in un vero Mastro Pizzaiolo, in grado di offrire una proposta **genuina**, **generosa** e sempre coerente con i **valori dell'artigianalità**. Una storia fatta di mani esperte, materie prime selezionate e una visione che unisce tradizione e contemporaneità.

Da questa filosofia nasce il **progetto dedicato a ristoratori, bar e gastronomie**: una linea di impasti artigianali pronti all'uso, pensata per offrire la qualità di una pizza fatta a regola d'arte.

Ogni impasto è realizzato a mano, **senza additivi né conservanti**, e mantiene intatte le sue caratteristiche per 30 giorni in un posto fresco e asciutto, grazie a un processo di lavorazione naturale e controllato. Un modo concreto per unire tradizione e praticità, permettendo a ogni professionista di proporre ai propri clienti una pizza autentica, fragrante e dal gusto inconfondibile.

I nostri best seller:



FOCACCIA
Ø14cm (180g)
Soffice, genuina e profumata: la base perfetta per ogni farcitura o come sfizioso accompagnamento all'aperitivo.



LA CLASSICA
Ø30 - 33cm (320/300g)
Equilibrio perfetto tra croccantezza esterna e morbidezza interna. Versatile e sempre impeccabile, è l'impasto che conquista tutti.



PINSA
14x33cm (300g)
Leggera e fragrante, dal cuore alveolato che valorizza ogni condimento. Un impasto elegante per palati esigenti.



GOURMET
Ø19cm (300g)
Grande nel formato e nel sapore: pensata per essere condivisa, celebra la convivialità e la tradizione con ogni morso.

Perché scegliere le basi pizza Spizzicarlo?



1. **Nessun pizzaiolo dedicato necessario:** *dovrai solo farcire le nostre basi pronte in autonomia!*
2. **Conservazione fino a 30 giorni** *in un posto fresco e asciutto!*
3. **Zero sprechi, massima resa:** *qualità artigianale e ordini su misura, usi solo il necessario!*

INGREDIENTI:
Farina, acqua, lievito di birra, olio extra vergine di oliva, sale.