

NOVA GAMA DE PIZZAS FEITAS
À MÃO, COM OS MELHORES
INGREDIENTES E MASSA
ARTESANAL,
PRÉ-COZINHADAS
EM FORNO DE LENHA.

NOVO
2023

PIZZAS RETANGULARES



Placa York e Bacon

60517

Pizza retangular recheada com fiambre, bacon, queijo mozzarella e molho de tomate.

Caixa de 6 kg – 5 unid. – 1,2 kg aprox.

Massa lèveada

36 x 28 cm aproximadamente

Modo de preparação:

Descongelar 1 h 30 min

– Forno – 180°C – 12 a 16 min.

Forno – 180°C – 19 a 23 min.



Placa de Atum

60518

Pizza retangular recheada com atum, azeitonas, pimento vermelho, cebola roxa, queijo mozzarella e molho de tomate.

Caixa de 6 kg – 5 unid. – 1,2 kg aprox.

Sysco[®]
No coração
da alimentação
e do serviço

NOVO
2023



Pão Pizza York

60519

Pizza de pão galego, em formato baguete, recheada com fiambre, queijo mozzarella e molho de tomate.

Caixa de 2,4 kg – 20 unid. – 120 g aprox.



Pão Pizza Bacon e Cogumelos Portobello

60520

Pizza de pão galego, em formato baguete, recheada com bacon, queijos mozzarella e fundido, cogumelos Portobello e molho de tomate.

Caixa de 3 kg – 20 unid. – 150 g aprox.



Pão Pizza Vegana

60521

Pizza de pão galego, em formato baguete, recheada com cogumelos, cebola roxa, curgete, tomate-cereja, pimento vermelho, espinafres e molho de tomate.

Caixa de 2,4 kg – 20 unid. – 120 g aprox.

PÃO PIZZAS

Pão galego

22 x 8 cm aproximadamente

Modo de preparação:

Descongelar 2 a 3 h

– Forno – 180°C – 7 a 11 min.

Forno – 180°C – 14 a 17 min.

Sysco
No coração
da alimentação
e do serviço

Visite o nosso website: www.davigel.pt