

www.qualitypizzafresh.com

96 627 61 02



**pizzafresh**

especialistas en masa fresca de calidad



## Indice

- Presentación
- Productos
- Elaboración e instalaciones
- Formatos alimentación
- Envío para grandes consumos



## Presentación

**Quality Pizzafresh** es una empresa con más de 30 años de experiencia en la elaboración artesanal de bases de pizza. Durante todo este tiempo hemos apostada por la inovación apoyándonos en la tecnología pero sin perder de vista nuestro carácter artesanal.

Todo nuestro desarrollo se centra en el sector de la hostelería aunque también disponemos de una línea de producción enfocada a la alimentación. Nuestro producto se caracteriza por una **fermentación garantizada de 24 horas, estirado a mano y precocción en horno de piedra** con lo que conseguimos un producto único de gran calidad y sabor.

Nuestras bases de pizza tienen una fecha de consumo preferente de 19-20 días aproximadamente siempre que estén refrigeradas a una temperatura de entre 2°C y 5°C.

Nº REG. SANITARIO 20.044822/A



**Base de pizza Single**

Diámetro: 20cm  
90 gr. aproximado



**Base de pizza Pequeña**

Diámetro: 24cm  
150 gr. aproximado



**Base de pizza Mediana**

Diámetro: 30cm  
250 gr. aproximado



**Base de pizza Grande**

Diámetro: 40cm  
450 gr. aproximado



**Base de pizza de Espelta**

Diámetro: 24cm  
160 gr. aproximado  
50% harina de trigo  
50% harina de espelta  
integral



**Base de pizza Refinatta**

Diámetro: 29cm  
160 gr. aproximado



**Base de pizza Americana**

Diámetro: 32cm  
450 gr. aproximado



**Base de pizza Cuadrada**

Medidas: 40x30cm  
600 gr. aproximado



Obrador Quality Pizzafresh



Producción de bases de pizza

## Elaboración e instalaciones

**Quality Pizzafresh** está preparada con unas eficientes e innovadoras instalaciones que facilitan y potencian la elaboración en masa de bases de pizza artesanales para profesionales de la hostelería y del sector de la alimentación.

Todo este desarrollo tecnológico propicia la producción y la obtención de un producto único, de calidad, artesanal y de máxima garantía.

Para más información [www.qualitypizzafresh.com](http://www.qualitypizzafresh.com)



## Envase al vacío

- Bolsa de vacío
- Pegatina



## Envase de cartón

- Presentación en cartón
- Bolsa de vacío



## Envío

## para grandes consumos

**Pizza mediana de 30cm.** Enviamos bases de pizza medianas en formato palet europeo. Cantidad total por unidades 1.080 de 30cm de diámetro que se traducen en 54 cajas con 20 unidades en cada caja. Medidas del palet 80x120cm la altura aproximada es de 2,00cm.

**Pizza pequeña de 24cm.** Enviamos bases de pizza pequeñas en formato palet europeo. Cantidad total por unidades 2.160 de 24cm de diámetro que se traducen en 108 cajas con 20 unidades en cada caja. Medidas del palet 80x120cm la altura aproximada es de 1,85cm.