



TRANSGOURMET

PIZZ'ARIA

Découvrez la révolution PIZZ'ARIA, née de la collaboration exclusive entre : Cristian Pederzini, le génie à l'origine d'Italpizza, et Riccardo Giraudi, leader européen de l'importation de viande et restaurateur créatif derrière la marque Beefbar. Italpizza, reconnue pour sa production plus d'un million et demi de pizzas surgelées par jour, principalement cuites au four à bois, détient le brevet exclusif de cette méthode de cuisson, attestant ainsi de son engagement en faveur de l'innovation et d'une qualité incontestable.

Ensemble, ils réinventent l'univers de la restauration en proposant un produit artisanal haut de gamme, rapide à préparer et personnalisable, tout en éliminant la nécessité d'un pizzaiolo spécialisé.

CUISSON AU FEU DE BOIS

La cuisson au feu de bois donne aux pizzas une saveur et un visuel authentique

CONGÉLATION FLASH

PÉTRISSAGE À LA MAIN

Les pizzas sont étirées à la main, ce qui donne à chaque pizza une forme irrégulière donc un effet plus artisanal

PÂTE FINE, PROFONDE, AÉRÉE

La pâte est levée pendant 25h, ce qui lui donne une texture très aérée

PRÊTE EN MOINS DE 4 MINUTES

PIZZAS PRÊTES À CUIRE



PIZZA ENGAGÉE

Le fournisseur utilise exclusivement des tomates récoltées en août et du bois de hêtre local pour alimenter ses fours à bois. Pour chaque arbre abattu, un nouveau est planté, garantissant ainsi l'équilibre de ses écosystèmes locaux.



PIZZA LA VENITIENNE-MARGHERITA

Pièce de 200 g
Colis de 30
Code : 853367



PIZZA AMALFI MARGHERITA

Ø : 30 cm
Colis de 6
Code : 571586



PIZZA AMALFI 5 FROMAGES

Ø : 28 cm
Colis de 18
Code : 571584



PIZZA AMALFI SAUCISSON PIQUANT

Ø : 28 cm
Colis de 18
Code : 664756



PIZZA AMALFI JAMBON & CHAMPIGNON

Ø : 28 cm
Colis de 18
Code : 571587

 **Produits à commander auprès de votre service télévente ou de votre commercial**

www.transgourmet.fr | **0 811 65 65 88** Service 0,15 € / min + prix appel

TRANSGOURMET OPERATIONS SAS au capital de 15000 000 €, RCS de Créteil sous le numéro 433927332.
Siège social ZAC Départementale du Val Pompadour, 17 rue de la Ferme de la Tour – CS 10005 – 94460 Valenton
Sous réserve d'erreurs typographiques. Dans la limite des stocks disponibles. Offre réservée aux professionnels.



TRANSGOURMET