New Food presenta il Concept Qui Pizza

quipizza-d9658f58

Il Concept Qui Pizza permette di trasformare il Bar in Pizzeria in modo semplice e veloce grazie all’impiego dell’esclusivo forno studiato per simulare in tutto e per tutto un forno a legna,in comodato,in grado di sfornare 2 pizze in 2 minuti e grazie alle basi pizza di ottima qualità,conservate a -18°c e/o +4 disponibili in una vasta gamma di formati con o senza pomodoro.

A complemento dell’offerta, frutto di un’esperienza ventennale, sono disponibili: mozzarella, pomodoro e farciture, selezionati appositamente per ottenere un’ottima pizza. Per arricchire e rilanciare i consumi di pizze New Food presenta la nuova linea Gourmet che arricchisce la già vasta gamma di formati, dimensioni e impasti.

>la Kroccante
>la Pinsa Romana
>la MilleBolle gourmet

Il Concept Qui’ Pasta offre la possibilità ad ogni locale di proporre alla propria clientela ottimi primi piatti da condire o in bianco, pronti in un minuto con l’apposito bollitore, in comodato, senza gli ingombri della cucina tradizionale con innumerevoli formati di pasta che spaziano dai formati semplici e tradizionali anche in comode monopozioni, penne, maccheroni, fusilli, spaghetti, ecc. ai ripieni gourmet.

A completare l’offerta una vasta gamma di condimenti che già pronti all’uso che permettono di offrire ogni giorno una vasta e diversa gamma di specialità,unica ed esclusiva.