

„Linea Bar“

...schmeckt lecker und immer frisch...

Führen Sie ein Pub, eine Bar oder etwa ein Bistro? Haben Sie eine Disco, eine Mensa oder ein Apres Ski Lokal?

Dann haben wir für den kleinen Hunger Ihrer Gäste die passende Lösung!

Im Holzofen produzieren wir Pizza Salame, Prosciutto Funghi, Tonno Zucchini, Filoncino und Pizza Margherita. Dabei verwenden wir Produkte bester Qualität und keine Konservierungsmittel. Der Durchmesser der Pizza beträgt ca. 23cm.



Nach dem Gefrierschocken werden Sie in Kartone zu je 15 Stück pro Sorte verpackt.



Außerdem bringen wir Ihnen einen Pizzaroller, Serviettenspender und Werbetafeln.