

LA PREPARAZIONE DELLA **PIZZA OMBRELLINA** è SEMPLICE E VELOCE



Nasce da un impasto di acqua e farina che viene lavorato e lasciato lievitare.

La preparazione è semplicissima e la ricetta viene fornita a tutti i clienti dalla HRG SA al momento dell'acquisto delle macchine; può essere preparata al momento, di fronte al cliente, oppure preparata in precedenza quando nel locale non c'è ancora l'afflusso di gente.

Viene preparata con gli ingredienti della tradizionale pizza italiana.

Essa ha una ricca farcitura fatta di ingredienti genuini dal sapore intenso.

Rimane calda fino alla fine e, a differenza del **CONO**, non procura scottature perché gli ingredienti non rimangono incandescenti per molto tempo.

Durante la cottura i liquidi ed i grassi sono fatti convogliare nel foro centrale e pertanto vanno tutti a finire nel grazioso manichetto di pasta alimentare rendendo così il prodotto ancora più leggero e meno calorico.

Nulla vieta al consumatore di mangiare anche il manico della pizza ombrellina che per altro un gusto meravigliosamente saporito.

Non sporca ed è comoda da mangiare;

E' un prodotto sano e facilmente digeribile,

Può essere consumato ovunque e in qualsiasi momento.

Come si potrà vedere dalle istruzioni contenute sul CD che viene dato in dotazione a tutti coloro che acquistano le macchine le operazioni fondamentali sono le seguenti.

