

Pizza em Forno de Lenha

Preparação Artesanal

Gosto de me deliciar com os pequenos prazeres da vida. Aprecio a boa charcutaria fumada de forma tradicional da maneira como o fazia antigamente a minha avó.

O cheiro do pão acabado de sair do forno de lenha está comigo até aos dias de hoje.

É algo de que se sente a falta na correria do nosso quotidiano.

A Nobre propõe-nos a sua nova pizza em Forno de Lenha.

De massa fina cozinhada lentamente de forma tradicional, preparada com charcutaria portuguesa em base de molho de tomate e oregãos.

Tradicionalmente deliciosa!

Disponível na área de produtos refrigerados dos hipermercados e dos supermercados a nível nacional, em 3 receitas:

Peso: 350g

Preço: 2,60€



- bacon, cogumelos e queijo



- fiambre, queijo e tomate



- molho carbonara, bacon e queijo