



PIZZAMANIA2GO

PIZZA ARTIZANALĂ CU MAIA

PIZZA ARTIZANALĂ CU MAIA

GATA ÎN 3 MINUTE





TREI MOTIVE BUNE PENTRU A ALEGE FRANCIZA PIZZAMANIA2GO:

UNICĂ, LEJERĂ ȘI GUSTOASĂ

PIZZAMANIA e concepută în mod artizanal numai cu ingrediente de primă calitate.

GATA ÎN DOAR 3 MINUTE

Datorită modului în care a fost concepută și cu ajutorul cuptorului special ales, în doar 3 minute vei avea o pizza artizanală în stil napoletan caldă și gustoasă.

PROFITABIL, ECONOMIC ȘI FĂRĂ BĂȚĂI DE CAP

Prepararea unei pizza nu necesită personal specializat, nu generează pierderi sau consumuri inutile de materii prime și poate fi servită la masă, la pachet sau livrată la domiciliu.

Concepută în ideea de a putea fi operată ușor de către oricine.

DUPĂ DOAR 3 MINUTE
ÎN CUPTORUL SPECIAL
ALES, PIZZA ARATĂ
EXACT CA ÎN
RESTAURANTUL
PIZZAMANIA



PIZZA ARTIZANALĂ CU MAIA ÎN STIL NAPOLETAN

Secretul este pasiunea cu care pregătim în fiecare zi acest produs unic.

Pregătită în mod artizanal.

Fiecare pizza întinsă la mână.

Dospire lentă până la 48 h.

Coaptă pe vatră.

Fără conservanți adăugați.

Valabilitate până la 30 de zile refrigerată.



FOLOSIM CELE MAI BUNE INGREDIENTE

Folosim doar făină italiană atent selecționată.

Blat autentic PIZZAMANIA cu maia și făină intermediară.

Roșii italiene autentice.

Ingrediente de la producători atent selecționați





INVESTIȚIE MINIMĂ, ZERO PIERDERI, PROFITABILITATE DUBLĂ

Soluția propusă de PIZZAMANIA necesită o investiție minimă în comparație cu situația în care pornești de la zero cu o pizzerie clasică.

Nu există pierderi de materii prime în urmă pregătirilor zilnice sau când vânzarea e mai slabă.

Nu necesită personal specializat iar numărul angajaților poate fi la jumătate.

Know-how-ul nostru are grijă și de tine – faci mai puține greșeli - cheltui mai puțini bani.

În urmă analizei P&L profitabilitate aproape dublă

PIZZAMANIA2GO

