

Unerwartete Gäste, keine Zeit oder einfach mal keine Lust zu kochen?
Einfach praktisch und superlecker:

NELLATI's TIEFKÜHL-PIZZA für Zuhause!



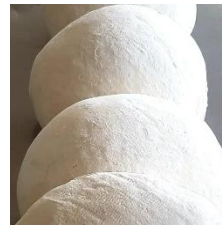
Verarbeitung ganz einfach:

Pizza aus dem TK-Fach nehmen...Backofen auf höchster Stufe vorheizen, inzwischen kann die Pizza antauen....bei Bedarf belegen....Pizza für 5 bis 7 Minuten (je nach Ofen) in das Rohr....und genießen!

Aktuelles Angebot:

Sept. 2018

Pizzakugel 1,20
Teig zum Auftauen und selbst ausrollen
Gewicht: 270-280g



Pizzaboden 2,00
vorgebackener Boden zum Belegen
Gewicht: 270-280g



Pizzaboden mit Tomatensauce 2,50
Gewicht: 360-370g



Pizzaboden mit Tomatensauce + Käse 3,50
Gewicht: 360-370g



Margherita 4,50
mit Tomatensauce + Käse
Gewicht: 500-510g



Salami 5,00
Gewicht: 460-470g



Schinken 5,00
Gewicht: 510-520g



Diavolo 5,50

Salami, Speck, milde und pikante Pfefferoni
Gewicht: 540-550g



Tonno 5,50

Thunfisch
Gewicht: 590-600g



Hawaii 5,50

Schinken, Käse, Ananas
Gewicht: 590-600g



Haus 5,50

Schinken, Salami, Speck, Pfefferoni,
Champignons und Mais
Gewicht: 600-610g



Calzone 6,00

Gefüllt mit Schinken, Käse, Champignons
Gewicht: 540-550g



Alle Pizzen haben einen Durchmesser von 30 cm. Gewürzt wird mit Oregano und Basilikum.
Die Zustellung erfolgt nach Absprache.

Einfach bestellen
(online, via Email, tel. oder per WhatsApp)
und bequem nach Hause liefern lassen!

(Mindestbestellmenge 5 Stk.)

Wir freuen uns auf Eure Bestellung!