



### Modalità di preparazione:

**Forno ventilato:** togliere il prodotto dalla confezione e lasciarlo scongelare a temperatura ambiente per 10 minuti circa. Nel frattempo far scaldare il forno ad una temperatura di 220°C. Riscaldare sulla griglia del forno per 7-9 minuti circa.

### Baking Guidelines:

**Fan Oven:** remove the product from the packaging and let it defrost for about 10 minutes. In the meantime preheat the oven to a temperature of 220°C. Bake it on the oven tray for about 7-9 minutes.

SOLO 0,1% DI LATTOSIO MARGHERITA



PIZZA & SALUTE

**SOLO 0,1% DI LATTOSIO MARGHERITA**



Farcita con salsa di pomodoro e mozzarella senza lattosio

*Topped with tomato sauce and lactose free mozzarella*

**1 x 310 g - Ø 25 cm - EAN 8013307204813**

COD	PALLET	PACKS x Crt	CRT x Plt	CRT x Strato	STRATI xPlt
FA0301	80x120	7	98	14	7
FA0332	100x120	13	80	10	8



PIZZA & SALUTE

**VEGANA 7 CEREALI VERDURE GRIGLIATE**

Con impasto ai 7 cereali. Farcita con salsa di pomodoro, spinaci, peperoni e zucchine grigliate

*With 7 cereals dough. Topped with tomato sauce, spinach, grilled peppers and courgettes*



**1 x 385 g - Ø 25 cm  
EAN 8013307208989**

COD	PALLET	PACKS x Crt	CRT x Plt	CRT x Strato	STRATI xPlt
FN0131	80x120	7	98	14	7
	100x120	13	80	10	8

VEGANA VERDURE GRIGLIATE  
BIO MIA MARGHERITA



PIZZA & SALUTE

**BIO MIA MARGHERITA**

Farcita con salsa di pomodoro e mozzarella

*Organic pizza topped with tomato sauce and mozzarella*



**1 x 300 g - Ø 25 cm  
EAN 8013307206039**

COD	PALLET	PACKS x Crt	CRT x Plt	CRT x Strato	STRATI xPlt
FA0324	80x120	7	98	14	7
FA0328	100x120	13	80	10	8





## COME RAGGIUNGERCI

### IN AEREO

Ancona Falconara - Roma Fiumicino.

### IN AUTO

Da nord: A14 Bologna - Ancona, uscita Civitanova Marche, SS 77, SS 209 Valnerina

Da sud: A1 Roma - Firenze, uscita Orte, E45 Terni, SS 3 Flaminia, SS 209 Valnerina



LA PIZZA DAL 1974

### SVILA srl

Via Cesare Battisti, 55 - 62039 Visso (MC) Italia

Tel. +39 0737 972811 - Fax +39 0737 972833

[www.svila.it](http://www.svila.it) - [vendite@svila.it](mailto:vendite@svila.it)