



**quality** **pizzafresh**  
especialistas en masa fresca de calidad

# ÍNDICE

¿Por qué Quality Pizza Fresh?

¿Quiénes somos?

Nuestros productos

¿Cómo los enviamos?

Preguntas frecuentes

## ¿Por qué Quality Pizza Fresh?

**Masa de pizza** artesana y lista para cocinar.

Las bases de pizza frescas de **Quality Pizza Fresh** son masas artesanales de pizza de diferentes tamaños (pequeña, mediana y grande). Precocinadas en nuestro obrador por profesionales altamente cualificados y con todas las garantías de calidad. Masas de pizza listas para el consumo. Un producto para profesionales hecho por profesionales que le ahorrarán mucho tiempo en su negocio.

Nuestras masas están refrigeradas, **no congeladas**, siendo la mejor manera de distribuir nuestro producto y dejando al consumidor la opción de congelar las masas para una vida útil mucho más larga.

En [www.qualitypizzafresh.com](http://www.qualitypizzafresh.com) podrá visualizar nuestros productos y conocer todas las características y registros

sanitarios de nuestras masas. Regístrese y conozca detenidamente nuestros productos, pídanos una muestra gratis o haga su pedido con todas las garantías.

No lo dude..., la mejor manera de disfrutar de tu tiempo es con **Quality Pizza Fresh**.



## ¿Quiénes somos?

Somos una empresa con 25 años de experiencia en el mundo de la pizza que hemos apostado por la innovación en el sector apoyándonos en la tecnología pero sin perder de vista nuestro carácter artesanal

Nuestra misión, debe ser tener al cliente como referencia, hacerle sentir que formamos parte de su empresa, y que esté seguro de esta colaboración. Esta conexión con el cliente tiene que servir para el compromiso y motivación de toda la organización. Nuestra visión, ser un referente en el sector al que pertenecemos y distinguirnos por dar mayor calidad y servicio a nuestros clientes.

Nuestros valores: Trabajo en equipo, respeto a las personas, tanto clientes como empleados, compromiso con los clientes y con el resultado de nuestro trabajo.



## Nuestros productos

Bases de 20cm



**0,60€**  
+ IVA

Bases de 30cm



**1,05€**  
+ IVA

Bases de 24cm



**0,70€**  
+ IVA

Bases de 40cm



**1,75€**  
+ IVA

## ¿Cómo los enviamos?



### **Bases de 20cm**

1 caja de 20 unidades

12€ + IVA y envío



### **Bases de 24cm**

1 caja de 20 unidades

14€ + IVA y envío



**Bases de 30cm**

1 caja de 20 unidades

21€ + IVA y envío



**Bases de 40cm**

1 caja de 10 unidades

17,50€ + IVA y envío

## Preguntas frecuentes

¿Por qué debería consumir su producto?

Sabemos por experiencia el sacrificio que es necesario para elaborar una buena masa de pizza, deseamos liberarte de este esfuerzo tanto físico como económico. Piensa por un momento la tranquilidad y el tiempo de que dispondrás sabiendo que solo tienes que abrir un envase para empezar a elaborar tus pizzas.

¿Qué beneficio obtengo en el trabajo diario?

El beneficio es altísimo, podemos enumerar todas las fases para producir una buena masa de pizza, amasar, dividir, bolear, fermentar y estirar, pues todos estos procesos con el tiempo y el esfuerzo que lleva lo vamos a ahorrar. Con el simple gesto de abrir un envase vamos a tener un producto artesano 100% natural y listo para cocinar.

¿Con qué ingredientes están elaboradas las masas?

Para la preparación de una buena pizza según la tradición italiana necesitamos de muy pocos ingredientes, pero si de una buena técnica de preparación. Ingredientes 100% naturales y sin ningún tipo de conservante. Harina, agua, sal, levadura y aceite extra de oliva.

¿Qué tipo de control pasan las masas?

Se pasan controles periódicos por parte de las autoridades sanitarias y a su vez auditorias internas mensuales a cargo del laboratorio Siggo Qualigest, para el control del correcto procedimiento del AAPPCC.





## ¿Cómo las puedo cocinar?

Una vez condimentada se introducirá en el horno a una temperatura entre 300° y 350° aproximadamente. Dependiendo del tipo de horno con el que se cocine el tiempo y la temperatura oscilarán, la mejor opción es vigilar las primeras unidades continuamente durante el proceso de horneado para registrar el tiempo y la temperatura adecuadas al gusto de cada profesional.

## ¿Cuánto tiempo duran en el frigorífico?

Las bases de pizza tienen una fecha de caducidad de 21 días, esta caducidad es posible si a la recepción de su pedido este se introduce rápidamente en una cámara refrigerada entre 2° y 5° de temperatura. Nuestra intención es servir un producto lo más fresco posible, aun con una fecha de caducidad de 21 días queremos aconsejar a nuestros clientes que sus pedidos los realicen semanalmente para tener un producto lo más fresco posible.

## ¿Y congeladas?

Su conservación si se opta por congelar es notablemente superior, ahora bien si no es especialmente necesario aconsejamos no realizarlo. Hemos optado por un proceso de producción y distribución complejo para entregar al cliente un producto fresco y de alta calidad, por este motivo no aconsejamos su congelación a no ser estrictamente necesario.

## ¿Cómo puedo pagar mi pedido?

Puede efectuar el abono del mismo mediante tarjeta de crédito en nuestra cuenta de Paypal o en el TPV de La Caixa. Si prefiere efectuar una transferencia o un ingreso, tendrá todos los datos necesarios en el momento de la confirmación de su compra. Debe tener en cuenta que en el momento que realice su pedido y efectúe el abono mediante PayPal o TPV, la producción se pondrá en proceso; en cambio si decide efectuar un abono mediante Transferencia o ingreso en cuenta, este proceso no arrancará hasta recibir copia de dicha transferencia/ingreso o en su defecto hasta que esta este activa en nuestro



número de cuenta, pudiendo demorarse el pedido en 2-3 días, dependiendo de la Entidad Bancaria.

¿Me traen mi pedido a cualquier hora?

Debida a la peculiaridad de nuestro producto (producto fresco refrigerado) nuestro proceso de producción esta muy definido. Si realiza su pedido entre las 0.00 h y las 10.00h, recibirá dicho pedido a partir de las 09.00h del día siguiente.

Ejemplo: Pedido mediante pasarela de pago el Lunes a las 8.00h, recepción en su destino el Martes entre las 9.00h y las 19.00h.

Si por el contrario, efectúa su pedido entre las 10.00h y las 23.00h., no recibiría dicho pedido hasta el siguiente día.

Ejemplo: Pedido mediante pasarela de pago el Lunes a las 13.00h, recepción en su destino el Miércoles entre las 9.00h y las 19.00h.

\* Quedando exento de estos horarios y supeditados a la activación del abono los pedidos abonados por Transferencia/ingreso bancario.

¿Hay una cantidad mínima de pedido?

La cantidad mínima de pedido siempre es una caja de producto, de la tipología que más le interese.



**¡Disfruta de tu tiempo! Nosotros te ayudamos.**

Bases de pizza fresca 100% artesanales y naturales