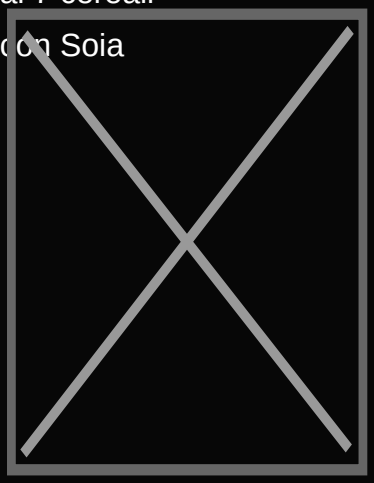
Bocce per la pizza Koch, disponibili 8 varianti

koch-cereali-antichi-boccepizza-gruppo-c2d6d6de

Le bocce per la pizza di Koch, azienda altoatesina specializzata nella produzione di pasta e prodotti surgelati, sono disponibili in 8 fantastiche varianti di impasto con solo lievito madre nel formato da 2 pezzi per 400g.

al Farro
con Orzo e avena
al Kamut
con Semi di Canapa
Rustiche (con germe di grano)
Integrali
ai 7 cereali
con Soia



Chi ama il sapore della pizza classica, invece, può trovare l’impasto

tradizionale nel formato da 4 pezzi per 750g. Le bocce per la pizza di Koch sono preparate solo con materie prime di alta qualità, senza aggiunta di additivi e conservanti. Vengono successivamente surgelate per offrire la comodità e
il sapore di una pizza croccante e deliziosa come in pizzeria direttamente a casa propria.

Morbide e facili da stendere sono semplicissime da preparare. Basta lasciare scongelare le bocce a temperatura ambiente per circa 3 ore e stenderle accuratamente su di un piano infarinato con l’aiuto di un matterello; poi disporle su di una teglia da forno, farcirle con gli ingredienti preferiti e informare per 10-12 minuti a 200-220C°.