

Guía de proyecto trnd

# “Pizza Ristorante” de Dr. Oetker

Proyecto  
trnd



Blog del proyecto:  
[www.trnd.es/ristorante](http://www.trnd.es/ristorante)

Contacta con:  
[nacho@trnd.es](mailto:nacho@trnd.es)

# Bienvenido a las semanas de la pizza en trnd con Ristorante de Dr. Oetker.



*¿Quién podrá resistirse a las pizzas Ristorante de Dr. Oetker?*

¡Semanas de pizza en trnd! 5.000 trndian@s, junto a Dr. Oetker, podrán disfrutar de una auténtica especialidad entre las pizzas: “Pizza Ristorante” de Dr. Oetker – la pizza tan fina y crujiente como la auténtica pizza italiana.

Lo que te proponemos en este proyecto de trnd es:

- Probar varios sabores “Pizza Ristorante” de Dr. Oetker.
- Conocer tu opinión sincera sobre el producto.
- Buscar opiniones de amigos, familiares y conocidos sobre pizzas: cuáles son sus favoritas, qué trucos tienen para prepararlas o cuáles son sus combinaciones de ingredientes ideales.
- Mantener conversaciones online con los responsables de la marca y con los demás participantes del proyecto.
- Dar a conocer juntos “Pizza Ristorante” compartiendo experiencias y anécdotas con tus amigos, conocidos, familiares y compañeros de trabajo.

# “Pizza Ristorante” de Dr. Oetker.

**¿Aún no conoces las pizzas congeladas Ristorante de Dr. Oetker? Ahora tienes la posibilidad de descubrir porqué millones de consumidores en toda Europa confían y disfrutan del auténtico sabor de pizzería en su propia casa.**

Su masa extra fina y crujiente, sus abundantes ingredientes de primera calidad que llegan hasta el borde y la más amplia variedad de sabores (desde los tradicionales hasta los más originales), hacen que la “Pizza Ristorante” de Dr. Oetker sea única.

## ¿Sabías qué...?

Sólo la ultracongelación permite conseguir una masa tan fina y crujiente. A la masa, una vez preparada en fábrica, se le añaden los ingredientes frescos y la pizza se congela directamente a continuación, manteniendo así todas sus cualidades. El producto se estabiliza 100% y los líquidos que contienen los ingredientes no se mezclan con la masa. A la hora de hornear el producto en casa, el resultado es que la masa queda crujiente como una pizza recién hecha.



*“Pizza Ristorante” de Dr. Oetker: El sabor de una auténtica pizzería italiana en casa.*



Encuétralas  
en la sección  
de congelados

# Sabores para todos los gustos.

Las pizzas Ristorante de Dr. Oetker ofrecen una amplia variedad de sabores, tanto clásicos como innovadores. Desde los sabores cárnicos y los de queso, pasando por los vegetales, llegando hasta los sabores de pescado, todos tienen cabida en la familia Ristorante de Dr. Oetker.



## Pizza Speciale

Sabroso jamón, riquísimo queso edamer, champiñones frescos y el característico salami, convierten a la Ristorante Speciale en un clásico de la gama.



## Pizza Prosciutto

La pizza Ristorante Prosciutto es el sabor más clásico para toda la familia. Abundante jamón y suave queso convierten a esta pizza en la favorita de los niños y los no tan niños.



## Pizza Mozzarella

Una combinación de suave mozzarella fresca y salsa pesto hecha de albahaca. Es una pizza muy suave, apta para todos los gustos pero con un toque especial que recuerda como pocas a una pizzería italiana.



## Pizza Quattro Formaggi

Exquisita combinación de abundante queso mozzarella, edamer, emmental y suave queso azul, hacen de la Ristorante Quattro Formaggi una pizza muy especial para amantes del auténtico sabor a queso.



### **Pizza Tonno**

El delicioso atún que aporta grasas no saturadas convierte a esta pizza en un plato sano, sabroso y siempre sorprendente, que nos hará disfrutar con los mejores ingredientes del mar.



### **Pizza Funghi**

Los mejores champiñones convierten a la Ristorante Funghi en un auténtico manjar. Pocas pizzas son tan naturales, sanas y sabrosas como la Ristorante Funghi. Una pizza equilibrada que convence desde el primer bocado.



### **Pizza Vegetale**

Es una pizza que no sólo fascinará a los vegetarianos y amantes de lo sano, sino que es un plato para toda la familia. Los ingredientes diferenciales de esta pizza son los tomates cherry, el pimiento y la cebolla.



### **Pizza Spinaci**

Suaves espinacas y delicioso queso hacen de esta pizza un plato diferente y muy especial. La pizza Ristorante Spinaci permite combinar sabor y placer con ingredientes naturales y muy sanos.

# ¿Por qué pizza congelada?

Porque el congelado es la mejor tecnología para que puedas disfrutar de la mejor pizza en todo momento. Sólo la **ultracongelación** permite hacer pizzas tan finas y crujientes y utilizar los **ingredientes más frescos** que mantienen todas sus propiedades y sabor.

Si los ingredientes no son consumidos directamente después de ser cosechados, sólo la ultracongelación permite que mantengan todos sus nutrientes y todo su sabor. Dr. Oetker únicamente utiliza ingredientes frescos que han pasado rigurosos controles de calidad. En consecuencia, se congela un producto fresco en óptimas condiciones, lo que permite que la composición nutricional sea la más beneficiosa, conservando el producto final todas sus propiedades. Esto se nota en el sabor, ya que cada ingrediente mantiene el suyo y original durante meses, y en la textura, ya que la masa nunca se humedece con el agua que llevan los ingredientes.



*Todos los ingredientes utilizados por Dr. Oetker pasan los más rigurosos controles de calidad.*

## ¿Quién come más pizza congelada en Europa?

¿Sabías que en gran parte de Europa la pizza con más consumo es la pizza congelada? La pizza congelada tiene una cuota de mercado del 70%.

El consumo per cápita de pizza congelada en España se sitúa en torno a los 0,4 kg anuales, muy por debajo de otros países europeos como Francia (0,7 Kg), Reino Unido (1,2 kg), Holanda (2,0 kg) o Alemania (2,7 kg). A la cabeza del ranking europeo en consumo per cápita se sitúa Noruega con 5,0 kg por persona y año.

# Las 4 “S” del congelado.

## Sabor

La ultracongelación inmediata a -18° es la única que garantiza la conservación total de todas las propiedades de los alimentos. Por ello, los alimentos congelados envasados poseen las mismas cualidades de sabor, textura, color y apariencia que los frescos. En el caso de la pizza, sólo la ultracongelación nos permite disfrutar del auténtico sabor de la masa y los ingredientes.

## Salud

Los alimentos congelados envasados son sanos y saludables. Además de conservar todos sus nutrientes y vitaminas, sin necesidad de emplear conservantes o sustancias químicas, son una garantía de calidad, seguridad e higiene para el consumidor.

## Surtido

Ya que la ultracongelación permite usar ingredientes frescos y sanos como las espinacas y otros vegetales, las pizzas congeladas ofrecen un gran abanico de sabores del cual elegir. Con ellos podrás preparar exquisitos y sabrosos menús a lo largo de todo el año, incluso con alimentos ¡fuera de temporada!

## Soluciones

Las pizzas congeladas son los aliados perfectos ya que son fáciles de almacenar y pueden permanecer congeladas durante

varios meses conservando toda su calidad con las máximas garantías de seguridad.

Además de su conservación, las pizzas congeladas son muy fáciles de preparar ya que en apenas diez minutos en el horno habremos creado una comida o cena muy rica y sabrosa para toda la familia.



*Los alimentos congelados aportan muchas ventajas, a la vez que conservan todas sus propiedades y sabor.*

# Fase 1. Probar el producto y sacar conclusiones.

Al comienzo del proyecto, todos los participantes reciben gratis este pack de inicio:

Para ti:

- 8 cupones para canjear por cualquiera de las 8 variedades de “Pizza Ristorante” de Dr. Oetker\*

\*Los cupones se pueden canjear hasta el 20 de noviembre del 2009 en la mayoría de los supermercados e hipermercados del territorio español a excepción de Lidl y Mercadona. Sujeto a disponibilidad y libre criterio del distribuidor.

Para repartir entre amigos, conocidos, compañeros de trabajo y familiares:

- 20 vales de descuento (válidos hasta el 28 de febrero de 2010)
- 20 folletos con consejos prácticos de “Tu pizzería”
- 1 Manual de investigación de marketing (para participar en la investigación científica)
- 10 blocs de notas magnéticos





Primero lee tranquilamente toda la información sobre “Pizza Ristorante” y el proyecto, y después sigue el camino al supermercado para obtener y probar la “Pizza Ristorante”.  
**¡Canjea tus vales y listo!**

Todas a la vez, o una tras otra durante varios días, cómo quieras (¡todo depende del tamaño de tu congelador!).

**Lo importante es que pruebes la mayor cantidad de variedades posible, para descubrir cuál es tu favorita.**

Después de haber experimentado tu primera sensación de sabores con “Pizza Ristorante”, escríbenos tu opinión sincera sobre ello: ¿Qué te parece la “Pizza Ristorante”? ¿Cómo de crujiente era? Mientras más opiniones nos mandes, ¡mejor!

No dudes en enviarnos tus preguntas directamente a **nacho@trnd.es** o **ristorante@trnd.es**. En el blog del proyecto retomaremos estas preguntas y las discutiremos juntos: **www.trnd.es/ristorante**

**Para que tu “Pizza Ristorante” quede perfecta:**

1. Utiliza siempre un horno y nunca un microondas. Así la masa de Ristorante quedará más crujiente.
2. No descongeles Ristorante antes de introducirla en el horno. Así la masa no se humedece y queda super-crujiente.
3. Precalienta el horno durante unos 10 minutos hasta alcanzar los 210°C de temperatura. Así Ristorante se hornea desde el primer momento.
4. Procura poner la pizza en la parte inferior del horno sobre rejillas. Así la masa de Ristorante se hornea de forma óptima.
5. Si tienes un horno con ventilación asistida, prueba de hornear la pizza sin la ventilación ya que te quedará más jugosa.
6. No dejes Ristorante en el horno más del tiempo recomendado, los ingredientes se pueden reseca si la dejas demasiado tiempo.
7. Puedes agregar tus condimentos y especias favoritos o rociar Ristorante con un poco de aceite de oliva, esto le dará un toque especial.

## Fase 2. Invitar a amigos a que las prueben.



*¿Qué opinan tus amigos, familiares y conocidos?*

**Después de haber formado tu opinión, es interesante conocer los comentarios y reacciones de tus amigos y conocidos.**

La mejor opción es invitarles a compartir una pizza contigo, pero también puedes repartir los vales de descuento y los folletos de sugerencias y consejos prácticos entre tus amigos para que ellos mismos encuentren las virtudes de “Pizza Ristorante”.

Como las “Pizza Ristorante” son bastante nuevas, y muchos no conocen el secreto detrás de su sabor tan fresco, seguro que tus amigos te bombardearán con muchas preguntas.

La mayoría de estas preguntas las podrás responder con la ayuda de esta guía de proyecto. Si necesitas más información, no dudes en mandarnos un e-mail a [nacho@trnd.es](mailto:nacho@trnd.es). Juntos con Dr. Oetker, estamos encantados de ayudarte.

## Fase 3. Difundir y compartir las experiencias.



*Escribir informes es muy fácil: ingresa en el blog del proyecto [www.trnd.es/ristorante](http://www.trnd.es/ristorante), y haz click en "escribir informe". ¡Y ya puedes empezar!*

**Siempre que hables con amigos, conocidos o compañeros de trabajo sobre "Pizza Ristorante" ¡escribe un informe!**

Los informes de tus acciones de boca a boca son la base de los proyectos de trnd. Mientras más informes recibamos, más posibilidades tendremos de evaluar el proyecto y demostrar a los responsables de Dr. Oetker lo que hemos conseguido juntos.

Lo interesante de los informes es saber cuándo has hablado sobre "Pizza Ristorante" con tus amigos, conocidos y compañeros de trabajo, qué opinan de las "Pizza Ristorante" y qué preguntas o dudas han tenido.

Sabemos que redactar los informes lleva un poco de tiempo y trabajo, recompensamos cada informe escrito con puntos trnd. Los 10 miembros que más participen recibirán además una sorpresa al final del proyecto.

## Fase 4. Desarrollar la investigación de marketing.



*Conviértete en científico y forma parte de la investigación de marketing.*

Dentro del proyecto de trnd “Pizza Ristorante”, te convertimos en un investigador oficial de marketing.

Para que seas un verdadero científico y ayudes a Dr. Oetker en una investigación en la vida real, incluimos el Manual de investigación de marketing con el que podrás averiguar la opinión de tus amigos y conocidos acerca de la “Pizza Ristorante”.

Tus resultados serán recogidos anónimamente al final del proyecto. Luego los evaluaremos y entregaremos al equipo de Dr. Oetker para su consideración directa. Podrás encontrar más información dentro de la documentación adjunta.

**El Manual de investigación de marketing te ayudará a convertirte en un científico:**

- **Complétalo** con tus amigos, familiares, conocidos y compañeros de trabajo.
- **Entra en tu cuenta** e introduce los resultados a través de “Enviar cuestionario”.
- Si necesitas más info, no dudes en escribir a **nacho@trnd.es**

## Fase 5. Ideas para generar boca a boca.

Por supuesto, la mejor ocasión para hablar con tus amigos sobre la “Pizza Ristorante” es invitándoles a cenar para disfrutarlas juntos. He aquí algunas ideas para compartir y difundir el secreto que hay detrás del auténtico sabor de pizzería.

### Ideas para compartir:

- ¿Planeas una noche de pelis con tus amigos? ¿Quieres juntar amigos para ver un partido de fútbol? ¿Por qué no les ofreces “Pizza Ristorante” en vez de las patatas de siempre? :)
- Puedes organizar el día de “Pizza Ristorante” en la hora de comer en tu trabajo (si tienes horno, claro). Tendrás la posibilidad de ofrecer a tus compañeros varios sabores de “Pizza Ristorante” y realizar una pequeña encuesta sobre sus sabores preferidos.
- Otra opción es personalizar los folletos de consejos prácticos, que incluyen vales de descuento, repartirlos entre tus amigos y conocidos y entrevistarles con la ayuda del Manual de investigación de marketing.



*Simplemente escribe tu nombre en el espacio vacío y personaliza tu folleto y comparte consejos para obtener la mejor de las pizzas.*

# La idea a comunicar.

Ristorante de Dr. Oetker:

## La pizza más fina y crujiente.

✓ Con abundantes ingredientes de primera calidad que llegan hasta el borde.

✓ La más amplia variedad de sabores, tanto clásicos como innovadores.

✓ Porque la pizza más fresca es la ultracongelada.



# Las reglas del juego en trnd.

Para que se pueda generar un boca a boca sincero, transparente y con éxito, hemos definido una serie de pautas. Como miembro de trnd es importante que las respetes.



## **Ser transparente.**

La participación en proyectos de trnd no debe ser algo secreto ni encubierto. No queremos difundir anuncios falsos u otro tipo de publicidad engañosa.

Cada vez que se hable con amigos o conocidos dentro del marco de actuación del proyecto, cuando se transmita el producto a alguien externo al mismo, etc, es muy importante comunicar que estamos participando en un proyecto de boca a boca de trnd.

No se trata de que engañes a amigos, familiares y conocidos. No eres un comercial de la marca que va puerta por puerta vendiendo un producto. El boca a boca debe ser abierto, sincero y, en definitiva, reflejar tu opinión.



## **Ser sincero.**

Parece normal, pero no es corriente hoy en día: sólo un boca a boca honesto funciona. No debes expresar una respuesta determinada, es decir, no hace falta que exageres ni que

te inventes nada acerca del producto. Simplemente, tienes que expresar y compartir tu opinión.

## **Escuchar.**

No tienes que manipular a amigos y conocidos para que tengan la misma opinión que tú, déjales sacar sus propias conclusiones. Es decir, son ellos los que deben formarse su propia opinión acerca de los productos del proyecto. Escucha y respeta todas las opiniones, y no intentes imponer las tuyas.

# Información exclusiva: Historia de la pizza.

## Origen de la pizza

Esta especialidad tiene sus orígenes en la ciudad de Nápoles, Italia. Allí la gente empezó a mejorar el sabor de las, hasta entonces un poco sosas, tortillas de pan, con la ayuda de sal gorda, ajo y grasa de cerdo. En estos tiempos, unos navegantes trajeron tomates desde Perú, y poco a poco esta verdura se empezó a cultivar por tierras europeas. A pesar de eso, pasaron unos 100 años más hasta que los tomates terminaron por ser parte de la pizza. Sólo a partir del 1.773 se conoce el uso de los tomates como ingrediente de la misma.



## Pizza para la gente pobre

La población pobre de Nápoles pronto se dio cuenta de las ventajas de la Pizza: costaba poco y llenaba el estómago. Además la pizza se podía realizar muy fácilmente y comerla sin muchos preparativos. No hacía falta utilizar cubiertos o platos, simplemente se plegaba la masa y se comía con las manos. Por lo tanto, no se necesitaba el, entonces tan valioso, agua para lavar los platos. No pasó mucho tiempo hasta que más y más panaderías incluyeron la pizza en su oferta.



## Desde la venta ambulante hasta las pizzerías

Al principio la mercancía se distribuyó mediante vendedores ambulantes que llevaban sus propios hornos para mantener las pizzas calientes y las vendían por las calles de la ciudad.

Pero también las mismas panaderías empezaron a vender las pizzas en la calle poniendo

mesas y sillas delante de sus tiendas para crear un ambiente más cómodo para sus clientes. De todo esto nacieron las primeras pizzerías.

## Nombres para los primeros gustos de pizza

En el Nápoles antiguo existían dos sabores especialmente populares: “**Marinara**” y “**Margherita**”, que representan hasta hoy las pizzas originales de Nápoles.

“**Pizza Marinara**” debe su carácter especial a tomates frescos, ajo, orégano, sal y aceite de oliva. El nombre de la pizza remite a que esta pizza en sus inicios fue pensada para dar fuerza a los pescadores que volvían de la pesca. Fuera de Nápoles la “**Marinara**” se conoce también como “**Napoletana**”.



La “**Pizza Margherita**” con tomates, sal, aceite de oliva, mozzarella y albahaca nació el día 11 de junio 1889. Esta es su historia: A la reina Margherita de Savoyes le apeteció comer algo de la cocina rica y fuerte de Nápoles. Como consecuencia, el panadero de pizzas Raffaele Esposito tuvo el honor de comprobar su talento en la cocina real. Llevó consigo los ingredientes e inventó una pizza con los colores de Italia: el verde (albahaca), blanco (mozzarella),

y rojo (tomates). A la reina le encantó la pizza, por lo cual Don Esposito nombró su creación en honor a ella como “**Margherita**”.

### **A partir de entonces la pizza ya no era comida de pobres**

Comenzó a formar parte de las comidas de los nobles y ricos, y al final esta fama atravesó las fronteras de Italia. Al terminar la Segunda Guerra Mundial los trabajadores italianos trajeron su plato nacional al resto de Europa, y los turistas conocieron la pizza en sus vacaciones en Italia.

Con los años la pizza se adaptó a cambios continuos en sus distintos sabores. Hoy en día se ofrecen gustos muy variados consistentes en jamón, salami, atún y marisco (por ejemplo mejillones), verdura, distintos quesos, fruta (por ejemplo piña,

plátanos), etc. Y como la pizza congelada existe desde hace más de 30 años, disfrutar de una pizza hoy en día en casa ya no conlleva esfuerzo alguno.



“**Pizza Deliciosa**” - la primera pizza congelada de Dr. Oetker. En el año 1970 Dr. Oetker introdujo su primera pizza congelada en el mercado alemán. La “Pizza Deliciosa” existía con varios sabores. Consistía de una masa fina, cubierta con distintos ingredientes, y se tenía que preparar en un envase de aluminio incluido en el pack. El producto tuvo mucho éxito y Dr. Oetker amplió la oferta.

# La historia de Dr. Oetker.

## De la botica a la empresa industrial

Todo comenzó en la trastienda de una farmacia en Bielefeld, Alemania, en 1891. Allí el joven farmacéutico, Dr. August Oetker desarrolló una levadura en polvo lista para utilizar y a la cual le dio el nombre “Backin”. Para promocionar su producto, Dr. August Oetker añadió su nombre a la marca como sello de calidad superior y creó las bases de una de las marcas más antiguas y reconocidas de Alemania.

Tras el éxito que tuvo con su primer producto, Dr. August Oetker, continuó innovando y desarrollando nuevas soluciones que irían dando forma a una de las mayores empresas de alimentación del mundo.

## Una empresa en manos de la familia por cuatro generaciones

Después de más de 120 años de historia y diferentes etapas que van desde los momentos más difíciles después de la segunda guerra mundial, hasta la fase de internacionalización llevada a cabo en los 80 y 90 del siglo pasado, Dr. Oetker ha permanecido siempre bajo el control de la familia fundadora cuya cuarta generación es actualmente la responsable de cuidar y desarrollar los valores que han hecho grandes a esta compañía y que caracterizan los productos de esta emblemática empresa.

Hoy en día, Dr. Oetker es el líder indiscutible de la pizza en Europa con ventas que superan las 350 millones de unidades al año.



*Dr. August Oetker.*



*Farmacia de Dr. August Oetker, en Bielefeld, Alemania.*



*Promoción y cata de productos Dr. Oetker en la calle a principios del siglo 20.*

# Dr. Oetker en la actualidad.



## Dr. Oetker en el mundo

Hoy en día, la compañía comercializa más de 3.500 productos que van desde las levaduras hasta los postres, pasando por los snacks y las pizzas congeladas. Dr. Oetker está establecida en 36 países y dispone de plantas de producción repartidas por toda Europa e incluso América.

## Dr. Oetker en España

Dr. Oetker comenzó su actividad en España en el año 2006. La experiencia y el éxito alcanzados en otros mercados europeos, junto con el conocimiento del mercado de la pizza congelada y sus productos de calidad superior, hicieron que Dr. Oetker se estableciera rápidamente como el experto en pizzas y baguettes congelados en el mercado español.

Hoy por hoy, Dr. Oetker comercializa un total de 17 referencias bajo 3 gamas de producto diferentes.



*El museo de Dr. Oetker, 130 años de historia en un edificio emblemático en Bielefeld, Alemania.*

# La calidad es la mejor receta.

El eslogan “La calidad es la mejor receta” refleja la ideología de la compañía de ofrecer siempre la máxima calidad y los mejores productos a los consumidores.

Tres elementos caracterizan los productos de Dr. Oetker: materias primas de alta calidad, sabor excelente y preparación simple.



*Controles de calidad en la línea de producción de pizza. En el caso de Dr. Oetker, una tarea casi artesanal.*



*Cocina de pruebas en Dr. Oetker ,en la cual se realizan los “Test de Cocina”.*

Buscando la máxima calidad en todos sus productos, Dr. Oetker fue pionera en la realización de “Test de Cocina”. Estos test son pruebas de producto bajo condiciones reales, para verificar que el resultado en casa es siempre el óptimo y responde a las exigencias de calidad de Dr. Oetker. Estos test se realizan desde hace más de 100 años.



A parte de los test de cocina, Dr. Oetker configura todos sus procesos bajo el paradigma de la máxima calidad, estableciendo en cada fase de la producción, verificaciones, controles y pruebas que garantizan que el producto que llega a manos del consumidor esté siempre en condiciones óptimas y responde al lema de la compañía.

# La familia de Dr. Oetker en España.

Dr. Oetker, el especialista de los platos preparados congelados, nos ofrece diferentes gamas de productos que satisfacen los paladares más exigentes:



## “Pizza Ristorante”

La Pizza Ristorante te lleva el auténtico sabor de pizzería a tu propia casa. Todas las pizzas de esta gama se caracterizan por su masa muy fina y crujiente, recubiertas de abundantes ingredientes de la mejor calidad. Ristorante ofrece la gama más amplia con sabores para todos los gustos.



## “Pizza Casa di Mama”

Casa di Mama es la auténtica pizza de masa fresca hecha según las recetas tradicionales, como sólo una Mama italiana sabe preparar. El secreto de este producto es su masa no precocinada que crece en el horno y que podemos encontrar en cuatro sabores diferentes: Prosciutto-Funghi, Quattro Formaggi, Tonno y Bolognese.



## “Baguettes Pannini®”

Disfruta de las baguettes más sabrosas y crujientes del mercado. Todas nuestras baguettes están hechas con los mejores ingredientes, encima de una crujiente base de pan. Es el producto ideal para comer a cualquier hora. Hay cinco sabores: Jamón y Queso, 4 Quesos, Barbacoa, Atún y Carbonara.



# Datos del producto.

**“Pizza Ristorante” de Dr. Oetker.**

---

La pizza más fina y crujiente.

---

Lista y deliciosa en 10-12 minutos en el horno.

---

La encontrarás en la sección de congelados en tu comercio habitual.

---

Ocho variedades para disfrutar: Speciale, Prosciutto, Mozzarella, Quattro Formaggi, Tonno, Spinaci, Vegetale y Funghi.

---

Precio recomendado: 2,89 €

---



**trnd**

[www.trnd.es/ristorante](http://www.trnd.es/ristorante) - contacto: [nacho@trnd.es](mailto:nacho@trnd.es)  
© 2009 trnd SL – Cardener 35, Bajos – 08024 Barcelona