




PIZZA
LUNGA



La Casa de la Pizza es una empresa alimentaria especializada en la producción de pizzas artesanales. Elaboramos nuestras pizzas con ingredientes de alta calidad y las horneamos con la paciencia y la dedicación de los antiguos obradores, reflejando así la excelencia y el sabor de la gastronomía mediterránea. Están diseñadas para satisfacer las exigencias del consumidor, ofreciendo un producto que destaca por su autenticidad y sabor.

Estamos revolucionando el mundo de la pizza con una propuesta verdaderamente única en el sector: La Pizza Lunga. No solo se destaca por su calidad excepcional, sino también por su formato innovador. Disponible en 16 variedades, su diseño optimiza el espacio en la mesa, en el almacenamiento y en el uso del horno.

Nuestra base de pizza está elaborada con una cuidadosa selección de harinas de alta calidad. Gracias a una fermentación lenta de 48 horas, obtenemos una masa excepcional.







100% Natural. Sin Conservantes ni Aditivos.



25 Años de Experiencia

Nacimos en el '99 y hoy, con la misma pasión y más de dos décadas de experiencia, hemos conseguido que nuestras pizzas ¡sean más buenas que nunca!



Cumplimiento Sanitario

Nuestros productos ofrecen las máximas garantías sanitarias, tanto en el proceso de fabricación cómo en su proceso de congelado y conservación.



Larga Conservación

Nuestras pizzas congeladas tienen una caducidad de un año, manteniendo las propiedades de los productos: sabor, frescor, aroma, textura y valor nutricional.



Elaboradas con el Corazón

Utilizamos ingredientes naturales y de alta calidad, provenientes de proveedores locales cuidadosamente seleccionados.



Sin Conservantes ni Aditivos

Nuestras pizzas vienen libres de conservantes. Nuestro proceso de congelación está optimizado para garantizar su buena conservación.



Proximidad y Sostenibilidad

Cuidamos nuestro entorno. Nuestros ingredientes son de proximidad y el envoltorio transparente de nuestras pizzas reduce la necesidad de embalaje.



Cocción Rápida.

De 4 a 5 minutos en un horno de
piedra y de 7 a 8 minutos en un
horno de convección.



4 Estaciones



Queso mozzarella, tomate triturado, aceitunas negras, queso emmental, pimiento asado, champiñones, jamón cocido, alcachofas, pimienta y orégano.

4 Quesos



Queso mozzarella, queso azul, tomate triturado, queso emmental, queso cheddar y orégano.

Atún con cebolla



Queso mozzarella, atún, tomate triturado, queso emmental, cebolla y orégano.

Beicon con cebolla



Beicon, queso mozzarella, tomate triturado, queso emmental, jamón cocido, aceituna negra, cebolla y orégano.

Barbacoa



Carne asada de ternera, queso mozzarella, tomate triturado, salsa barbacoa, queso emmental, beicon y orégano.

Ampurdanesa



Carne de perol, queso mozzarella, Boletus Edulis, tomate triturado, queso emmental y orégano.

Campesina



Queso mozzarella, berenjena, calabacín, tomate triturado, queso emmental, pimiento asado, champiñones y orégano.

Carbonara



Nata, beicon, queso parmesano, cebolla, sal, nuez moscada.

Champiñones



Queso mozzarella, champiñones, jamón cocido, tomate triturado, queso emmental y orégano.

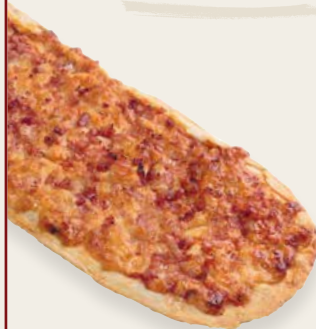


Foie con
Boletus Edulis



Queso mozzarella, foie, Boletus Edulis, tomate triturado, queso emmental, mousse de manzana y orégano.

Jamón



Queso mozzarella, jamón cocido, tomate triturado, queso emmental y orégano.

Margarita



Queso mozzarella, queso emmental, tomate triturado y orégano.

Mexicana



Queso mozzarella, carne de cerdo y de ternera, tomate triturado, queso emmental, beicon, aceituna negra, pimiento y cayena.

Pepperoni



Pepperoni, queso mozzarella, tomate triturado, beicon, queso emmental y orégano.



Pollo con mozzarella y tomate deshidratado



Queso mozzarella, pechuga de pollo,
tomate triturado, queso emmental, tomate
seco y orégano.

Sobrasada con cebolla caramelizada y parmesano



Queso mozzarella, sobrasada, tomate
triturado, parmesano, queso emmental,
cebolla caramelizada y orégano.





MBP BOULANGERS, S.L
Ctra. de Lleida 74 Nave 1
25400 Les Borges Blanques

☎ 973 143 179 ☎ 680 527 185 ☎ info@lacasadelapizzaartesana.com

BR-PL-ES-251105