LA PREPARAZIONE DELLA **PIZZA A FORMA DI CONO** è SEMPLICE E VELOCE

Nasce da un impasto di acqua e farina che viene lavorato e lasciato lievitare.



La preparazione è semplicissima e la ricetta viene fornita a tutti i clienti dalla HRG SA al momento dell'acquisto delle macchine.
Per formare il **CONO** è sufficiente che l'operatore inserisca la pasta nei formatori delle nostre macchine, schiacci gli appositi pulsanti e la macchina fa tutto il procedimento da sola.
La cialda a cono può essere preparata al momento, di fronte al cliente, oppure preparata in precedenza quando nel locale non c'è ancora l'afflusso di gente.
Il **CONO** di pasta precotta, verrà "farcito" con estrema facilità anche dalle mani meno esperte.
Verrà preparato con gli ingredienti della tradizionale pizza italiana con l'aggiunta di una ricca farcitura di ingredienti genuini, dal sapore intenso, seguendo semplicemente le richieste del cliente.
Il **CONO** rimane calda fino in fondo.
Non sporca ed è comoda da mangiare;
E' un prodotto sano e facilmente digeribile,
Come si potrà vedere dalle istruzioni contenute sul CD che viene dato in dotazione a tutti coloro che acquistano le macchine le operazioni fondamentali sono le seguenti.



interno