

LUCRE COM PIZZA PREMIUM DE ALTO GIRO.



Pizza napolitana pré-assada, leve e de alta qualidade
Sem pizzaiolo. Sem estrutura. Pronta Em 5 Minutos.
Mais de 65% de margem.

QUANTO VOCÊ PODE GANHAR POR NOITE

— Simulação real com produto de alto giro —



Pizza Napolitana 30cm

Compra: R\$ 26,90 | Venda sugerida: R\$ 80,00

R\$ 53,10 de lucro por unidade

Vendendo apenas **15 pizzas por noite:**

→ **R\$ 796,50** de lucro por noite

Em 30 dias:

→ **R\$ 23.895,00** de lucro



- ✓ *Produto de alto giro*
- ✓ *Baixo risco (comece com poucas unidades)*
- ✓ *Reposição rápida conforme venda*

**Simulação conservadora. Muitos parceiros vendem mais.*

SIMPLES DE OPERAR. FÁCIL DE VENDER.



1 RETIRE DO FREEZER

- Pizza de longa fermentação pré-assada, congelada e embalada a vácuo.
- Armazenamento simples, sem ocupar muito espaço sem desperdício.

2 FINALIZE EM 5 MINUTOS

- Finalize em qualquer forno: elétrico, gás ou lenha ou até na airfryer.



3 SIRVA E LUCRE

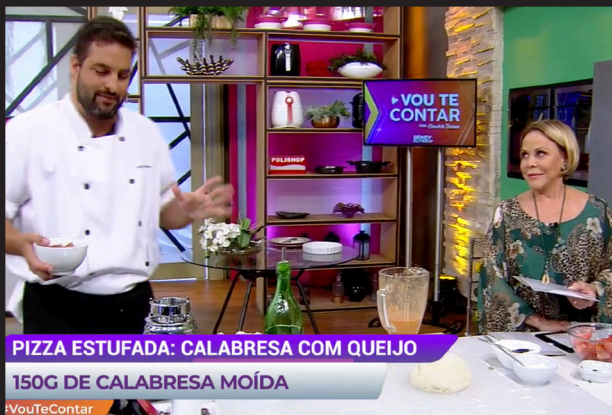
- Sem preparo.
- Sem equipe adicional.
- Sem equipamento especializado.



- Não precisa de experiência.
- Não gera desperdício.
- Fácil de armazenar.
- Validade longa de 180 dias.

MAIS DE
65%
DE MARGEM

QUEM É ALÊ TORRES



- Mais de 15 anos no food service.
- Operações próprias com alto volume.
- Especialista em pizzarias e operação.

CRIADOR DE BARES E RESTAURANTES PREMIADOS E DE SUCESSO

- Jardim Ô Fiô
- A Casa da Pizza Estufada
- Cervejaria Ô Fiô.

“Eu já vivi a dor da operação de restaurante. Hoje entrego a solução que eu não tinha.”

“Simples, com padrão e validada por mais de 15 anos.”



- Massa de longa fermentação (48h), leve, crocante e macia.
- Pré-assada, embalada a vácuo e pronta pra finalização em qualquer forno.
- Não precisa pizzaiolo, nem estrutura — basta finalizar e servir.
- Shelf life longo e sem desperdício.
- Tamanho de 20, 25, 30 e 35 cm.
- Pronta em 5 minutos. Você vende mais, com menos esforço.
- Alta qualidade, giro rápido e lucro direto no caixa.



TRÊS FORMATOS. UM OBJETIVO: LUCRO.

BASE COM MOLHO DE PELATI ITALIANO OU BIANCA

Quer liberdade e margem?

A base vai com molho de tomate pelati italiano para as pizza salgadas ou com creme de leite, para pizzas doces e está pronta pra receber os ingredientes que você já conhece e confia. Seu toque, seu tempero, sua cara. Só montar, finalizar e servir.

PIZZA JÁ PRONTA

Quer praticidade?

Pronta pra assar e faturar em 5 minutos. Crocante, leve e com ingredientes de primeira. Retire da embalagem a vácuo, finalize no seu forno e sirva. Simples assim.

BOLINHA DE MASSA FERMENTADA CONGELADA

Pra quem quer oferecer uma pizza estilo napolitana, sem perder tempo de operação. A massa já passou pelas 48 horas de fermentação e vai congelada, modelada em bolinhas. É só tirar do freezer pra geladeira no dia anterior e abrir. Você finaliza do seu jeito, com o molho e os ingredientes que já trabalha. Seja pra pizza salgada ou doces.

PREÇO POR PIZZA. LUCRO POR VENDA.

Margem média acima de 60%



BASE SEM COBERTURA

- 20 cm (180g) – R\$ 14,91/un (mín. de 50 un) | R\$ 12,93/un (mín. 100 un).
25 cm (215g) – R\$ 17,90/un (mín. de 50 un) | R\$ 15,90/un (mín. 100 un).
30 cm (280g) – R\$ 24,90/un (mín. de 50 un) | R\$ 21,84/un (mín. 100 un).
35 cm (320g) – R\$ 29,89/un (mín. de 50 un) | R\$ 27,89/un (mín. 100 un).

PIZZA COM COBERTURA

- 20 cm – R\$ 21,88/un (mín. de 50 un) | R\$ 18,91/un (mín. 100 un).

Preço sugerido na revenda: R\$ 34,00

- 25 cm – R\$ 24,90/un (mín. de 50 un) | R\$ 22,92/un (mín. 100 un).

Preço sugerido na revenda: R\$ 45,00

- 30 cm – R\$ 29,80/un (mín. de 50 un) | R\$ 26,90/un (mín. 100 un).

Preço sugerido na revenda: R\$ 60,00

- 35 cm – R\$ 39,84/un (mín. de 50 un) | R\$ 34,89/un (mín. 100 un).

Preço sugerido na revenda: R\$ 80,00

BOLAS DE MASSA CRUA FERMENTADA E CONGELADA

- 20 cm (190g) – R\$ 6,90/un (mín. de 50 un) | R\$ 5,90/un (mín. 100 un).
25 cm (215g) – R\$ 7,80/un (mín. de 50 un) | R\$ 6,90/un (mín. 100 un).
30 cm (280g) – R\$ 8,90/un (mín. de 50 un) | R\$ 7,80/un (mín. 100 un).
35 cm (320g) – R\$ 9,80/un (mín. de 50 un) | R\$ 8,90/un (mín. 100 un).

Pizzas embaladas a vácuo. Congeladas: validade 6 meses; resfriadas: 7 dias. Sabores podem ser mesclados na quantidade mínima. Frete não incluso. Valores progressivos conforme quantidade.

ARAÇATUBA E REGIÃO: Mínimo de compra 20 unidades.

SABORES DE DAR ÁGUA NA BOCA

Zucchine - Abobrinha italiana deliciosamente marinada no alho e azeite extra virgem, parmesão e tomate cereja.

4 queijos - Catupiry, gorgonzola, mussarela e parmesão.

Navarra - Calabresa artesanal moída com catupiry, tomate cereja e manjeriço.

Calabresa com cebola roxa e parmesão.

Calabresa com Mussarela.

Napolitana com alho frito.

Margherita.

Mussarela.

Pepperoni com Mussarela.

Frango com Catupiry.

Siciliana - Mussarela, bacon crispy, cogumelo paris e cebola roxa.

Sabores sugeridos. Outros sabores sob consulta.



QUER EXPERIMENTAR? ME CHAMA NO ZAP.



**Eu levo.
Eu preparo.
Você prova.
Degustação no
seu comércio.
Me chama.**

11 99930.1001

alê  **torres**

emporio della pizza

 **chef.aletores**

R. Cristiano Olsen, 456 - Araçatuba - SP