Biga

PIZZA ARTIGIANALE

PROPUESTA

BAR AND CAFÉ
PIZZA PROGRAM

2024

ELEVANDO LA EXPERIENCIA CULINARIA CON BIGA

CONTENIDO

01 | Objetivos

02 | Producto

03 | Beneficios

04 | ¿Por qué BIGA?

05 | Otros Productos

06 | Precios

07 | Sobre Nosotros

NUESTRO OBJETIVO

Compromiso con la calidad

Ofrecer una experiencia gastronómica excepcional a tus huéspedes.

Simplicidad en la operación.

Buscar formas de optimizar procesos sin comprometer el sabor.





MASAS DE PIZZA ESTILO NAPOLITANO

ELABORACIÓN:

- Hechas con masa madre única, viva durante 7 años.
- Ingredientes: harina, sal, aceite de oliva y levadura fresca.
- Peso: 285-300 gramos, ideal para porciones individuales y/o compartir entre dos.

INSTRUCCIONES DE USO:

Descongelar durante la noche en refrigerador o dejar a temperatura ambiente por 4 horas.

BENEFICIOS

Inversión inicial mínima

Reduce costos al eliminar la necesidad de medir y mezclar.

Eficiencia en la producción

Menos errores y menos desperdicio = mayor margen de ganancia.



Ahorro en costos de nómina

Libera a tu equipo de la tarea de medir, pesar, mezclar, dividir y formar las masas.

Calidad garantizada

Producto local y auténtico que eleva la experiencia del cliente.

Frescura duradera

Vida útil de 2-3 meses en congelador.

¿POR QUÉ ELEGIR BIGA?

PRODUCCIÓN LOCAL

Elaboramos nuestras masas en **Calle Loiza 2025**, asegurando frescura.

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN

3,000 masas semanales, con espacio para expansión a **6,000**.

COMPROMISO CON LA CALIDAD

Masa madre que imparte sabores complejos y facilita proceso de digestion para una experiencia culinaria única.

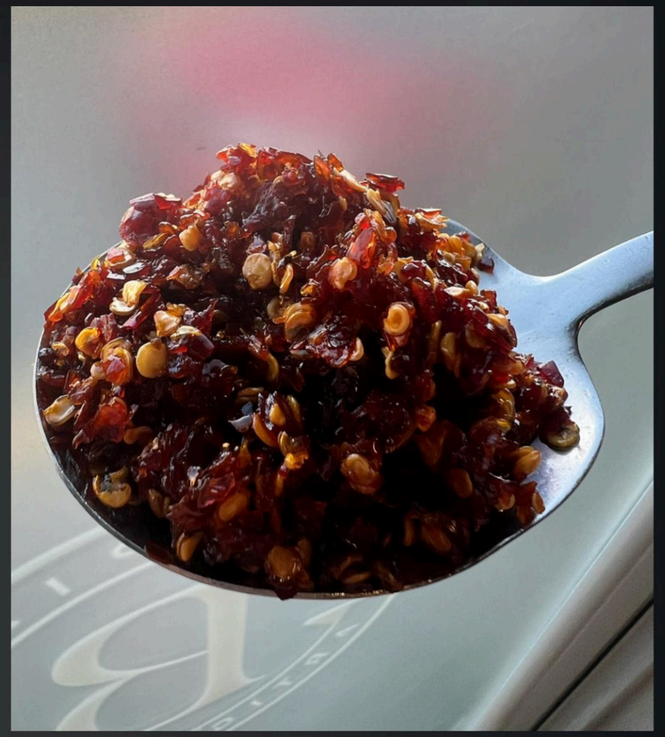
OTROS PRODUCTOS

Además de nuestras masas de pizza, ofrecemos otros productos para complementar el menú:



PIZZA PAR BAKED

Ideal para una opción de servicio rápido sin sacrificar calidad.



CHILI CRUNCH

Una explosion de sabor y realzador de tus platos.

Elaborado con: Chili Flakes, Mlel, Semillas de Ajonjoli, Cebolla deshidratada, Ajo, Aceite, Salsa de Soja, Salmuera Aceitunas, Paprika, Pimienta Cayenne....entre otros.

WHOLESALE PRICING

1,000 MASAS
Volume discounts
from 1,000 units
Pricing available upon request

Pricing available upon request

- bigapizzapr@gmail.com
- (939) 945-8105
- www.bigapizzapr.com

*Volume discounts from orders of 1,000 units.
Credit terms are subject to approval.









En **BIGA Pizza Artigianale**, elaboramos masas de pizza neo-napolitanas con masa madre viva, garantizando sabor auténtico y frescura. Producimos de manera artesanal en la Calle Loiza, con capacidad de hasta 3,000 unidades semanales, ofreciendo productos de alta calidad y soluciones prácticas para tu negocio.

GRACIAS

BIGA PIZZA ARTIGIANALE