

LUCRE COM PIZZA PREMIUM DE ALTO GIRO.



MAZZA
EMPÓRIO • PIZZA & BAR

PIZZA NAPOLITANA.

**48 HORAS DE FERMENTAÇÃO.
MAIS AERADA. MAIS LEVE. MAIS DIGESTIVA.**

Uma massa de longa fermentação, com estrutura aerada e textura equilibrada: leve por dentro, crocante por fora e muito mais agradável de comer. Pré-assada, congelada e embalada a vácuo para levar sabor real, padronização e praticidade ao seu negócio.



48h
de fermentação



Mais
aerada



Leve e mais
digestiva



Leve, crocante
e macia

UMA PIZZA. TRÊS FORMAS DE FATURAR.

01

REVENDA CONGELADA

Para empórios,
mercados e lojas.

**Você vende.
Seu cliente finaliza
em casa.**



02

NOSSA BASE. SUA PIZZA.

Para pizzarias
e operações próprias.

**Base pré-assada
com molho ou
bolinho cru.**



03

FINALIZE E SIRVA

Para bares, restaurantes,
hotéis e cafés.

**Do freezer ao prato
em poucos minutos.**



MAZZA
EMPÓRIO • PIZZA & BAR

SOLUÇÕES REAIS PARA O SEU NEGÓCIO.

01 — PARA EMPÓRIOS E MERCADOS

COLOQUE NO FREEZER. VENDA. REPONHA.



PRODUTO PREMIUM
DE ALTO VALOR PERCEBIDO



ATÉ 180 DIAS
CONGELADA



VÁRIOS SABORES
E TAMANHOS



O CLIENTE FINALIZA
EM CASA



UMA PIZZA DE VERDADE DENTRO DO FREEZER DO SEU EMPÓRIO.



MAZZA
EMPÓRIO • PIZZA & BAR



MAZZA
EMPÓRIO • PIZZA & BAR



MAZZA
EMPÓRIO • PIZZA & BAR

MAIS TEMPO PARA O QUE REALMENTE IMPORTA.

Nossas bases pré-assadas e bolinhos crus garantem qualidade, padronização e praticidade na sua operação.



PADRONIZAÇÃO
DE QUALIDADE



MAIS PRODUTIVIDADE
NA SUA OPERAÇÃO



VERSATILIDADE
DE SABORES



REDUÇÃO DE CUSTOS
E MENOS DESPERDÍCIO

BASE PRÉ-ASSADA
COM MOLHO DE TOMATE

BASE PRÉ-ASSADA
COM CREME DE LEITE

BOLINHO CRU
PARA MODELAR



MAZZA
EMPÓRIO • PIZZA & BAR

SOLUÇÕES REAIS
PARA O SEU NEGÓCIO.

COLOQUE PIZZA NO CARDÁPIO. NÃO UMA PIZZARIA NA SUA COZINHA.

Pizza completa, pré-assada e congelada.
Você finaliza e serve.



DO FREEZER
AO FORNO



PRONTA EM
5 MINUTOS



SEM PIZZAIOLO



SEM DESPERDÍCIO



MAIS VENDA. MENOS OPERAÇÃO.



MAZZA
EMPÓRIO • PIZZA & BAR

AGORA VAMOS FALAR DE NEGÓCIO.

Três formatos. Três modelos de faturamento.



MARGEM MÉDIA ACIMA DE 60%



REVENDA CONGELADA

Pizza completa com cobertura

20 cm	R\$ 21,88/un (mín. 50 un) Revenda sugerida: R\$ 34,00	R\$ 18,91/un (mín. 100 un)
25 cm	R\$ 24,90/un (mín. 50 un) Revenda sugerida: R\$ 45,00	R\$ 22,92/un (mín. 100 un)
30 cm	R\$ 29,80/un (mín. 50 un) Revenda sugerida: R\$ 60,00	R\$ 26,90/un (mín. 100 un)
35 cm	R\$ 39,84/un (mín. 50 un) Revenda sugerida: R\$ 80,00	R\$ 34,89/un (mín. 100 un)

QUALIDADE
QUE GERA
**MAIS
LUCRO.**



BASE PRÉ-ASSADA

Sem cobertura

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

PRATICIDADE
PARA O SEU
CARDÁPIO.



BOLINHO CRU FERMENTADO

Congelado

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

A BASE
PERFEITA
PARA GRANDES
RESULTADOS.



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.



MAZZA
EMPÓRIO • PIZZA & BAR

QUER TESTAR NO SEU NEGÓCIO?

EU LEVO. EU PREPARO. VOCÊ PROVA.

Agende uma degustação no seu estabelecimento.



11 99930.1001

www.instagram.com/mazza.emporiopizzaebar

Rua Cussy de Almeida Jr. 2101 - Araçatuba - SP

PROVE ANTES DE DECIDIR.



MAZZA
EMPÓRIO • PIZZA & BAR