



PIZZAS ARTESANAIS SWIFT

Ingredientes selecionados
e de alta qualidade para você
aproveitar cada pedacinho.

EXPERIMENTE





É SÓ COLOCAR NO FORNO E APROVEITAR CADA PEDAÇO

- A farinha de trigo (importada da Itália) é aliada a um processo de fermentação que dura 24h, isso deixa a massa leve e macia e a borda crocante e aerada.
- O molho de tomate, produzido com tomates cultivados em Nápole, tem sabor concentrado e adocicado, trazendo uma identidade única a cada pizza.

VERDADEIRAMENTE ITALIANA

Tudo isso combinado ao pré-preparo em forno com lenha em alta temperatura, garantem uma verdadeira experiência gastronômica, como as tradicionais pizzarias italianas.

PEPPERONI, MUÇARELA E CALABRESA

Não faltam motivos para você experimentar as Pizzas Artesanais Swift.



COMPRAR É TÃO FÁCIL QUANTO APROVEITAR CADA PEDAÇO

Visite a loja mais próxima ou faça o seu pedido online
e receba com total segurança na sua casa. Acesse: swift.com.br