

DESCRIPCIÓN

PRO DUC TOS

TARTAS DE AUTOR



PiSO
UB

Piso Uno

*Honesta
Consciente
Sustentable*

En Piso Uno promovemos la alimentación consciente como pilar fundamental de nuestra propuesta.

Es por eso que **elaboramos nuestros productos premium con materia prima orgánica**, apostando a generar una política sustentable para el medio ambiente y cuidando la biodiversidad de todos los ecosistemas involucrados.



Alejandría

Tartas de Autor

PRESENTACIÓN
caja x 20 unidades

PESO UNITARIO
350 gr



INGREDIENTE PRINCIPAL



Acelga fresca,

cebolla blanca rehogada, queso port salut, salsa bechamel
y huevo de campo.

Instrucciones:

Trasladar del freezer a la heladera 8 hs. antes para descongelar de modo seguro. Cocinar a **horno moderado (180 °C)** durante **15/17 min.** hasta encontrar el punto de dorado deseado.



100%
Harina agroecológica con semillas

Atenas

Tartas de Autor

PRESENTACIÓN
caja x 20 unidades

PESO UNITARIO
350 gr



INGREDIENTE PRINCIPAL



Brócoli al vapor,

queso port salut, cebolla blanca, zanahoria, salsa bechamel
y huevo de campo.

Instrucciones:

Trasladar del freezer a la heladera 8 hs. antes para descongelar de modo seguro. Cocinar a **horno moderado (180 °C)** durante **15/17 min.** hasta encontrar el punto de dorado deseado.



100%
Harina agroecológica con semillas

Roma

Tartas de Autor

PRESENTACIÓN
caja x 20 unidades

PESO UNITARIO
350 gr



INGREDIENTE PRINCIPAL



Acelga, anco batata, ricota,

queso sardo, cebolla blanca, huevos de campo y especias.

Instrucciones:

Transferir del freezer a la heladera 8 hrs. antes para descongelar de modo seguro. Cocinar a **horno moderado (180 °C)** durante **15/17 min.** hasta encontrar el punto de dorado deseado.



100%
Harina agroecológica con semillas

París

Tartas de Autor

PRESENTACIÓN
caja x 20 unidades

PESO UNITARIO
350 gr



INGREDIENTE PRINCIPAL



Espinaca fresca,

champignones, cebolla blanca rehogada, salsa bechamel, provolone crocante y huevo de campo.

Instrucciones:

Trasladar del freezer a la heladera 8 hs. antes para descongelar de modo seguro. Cocinar a **horno moderado (180 °C)** durante **15/17 min.** hasta encontrar el punto de dorado deseado.



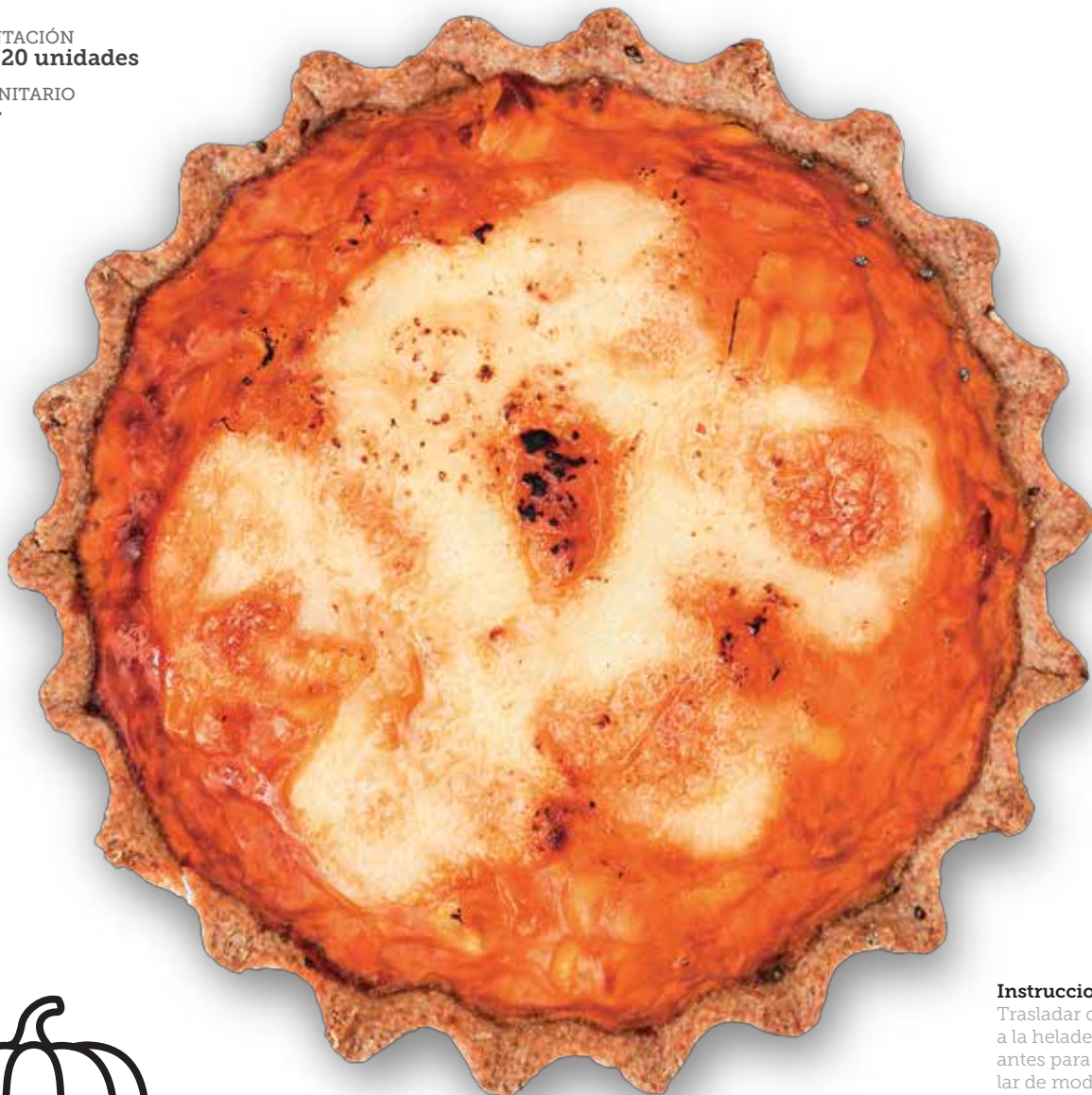
100%
Harina agroecológica con semillas

Osaka

Tartas de Autor

PRESENTACIÓN
caja x 20 unidades

PESO UNITARIO
350 gr



INGREDIENTE PRINCIPAL



Zapallo cabutia

asado con romero y oliva, choclo fresco, hongos, cebollas rehogados, miel y mozzarella.

Instrucciones:

Trasladar del freezer a la heladera 8 hs. antes para descongelar de modo seguro. Cocinar a **horno moderado (180 °C)** durante **15/17 min.** hasta encontrar el punto de dorado deseado.



100%
Harina agroecológica con semillas

San Juan

Tartas de Autor

PRESENTACIÓN
caja x 20 unidades

PESO UNITARIO
350 gr



INGREDIENTE PRINCIPAL



Espárragos,

cebolla blanca, tomates cherry, queso feta de sabor intenso y ligeramente salado, huevos de campo, crema y especias.

Instrucciones:

Trasladar del freezer a la heladera 8 hs. antes para descongelar de modo seguro. Cocinar a **horno moderado (180 °C)** durante **15/17 min.** hasta encontrar el punto de dorado deseado.



100%
Harina agroecológica con semillas

Veggie wok

Roll Ups XL

PRESENTACIÓN
caja x 20 unidades

PESO UNITARIO
300 gr



INGREDIENTE PRINCIPAL



Instrucciones:
Cocinar a **horno moderado (180 °C)** durante **15 min.** hasta encontrar el punto de dorado deseado.

Wok de vegetales:

espinaca, hummus de berenjenas, quinoa, pimientos, zapallitos, repollos asados, oliva, zanahoria, hongos, queso por salud y especias en pan plano crocante de espinaca.

Chicken Curry

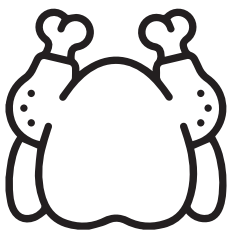
Roll Ups XL

PRESENTACIÓN
caja x 20 unidades

PESO UNITARIO
300 gr



INGREDIENTE PRINCIPAL



Supremas de pollo al curry,

cebolla blanca, anco batata orgánico, zanahorias, pimientos, queso cheddar y especias.

Instrucciones:
Cocinar a **horno moderado (180 °C)** durante **15 min.** hasta encontrar el punto de dorado deseado.

Meat oriental

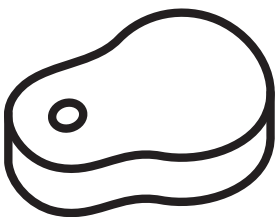
Roll Ups XL

PRESENTACIÓN
caja x 20 unidades

PESO UNITARIO
300 gr



INGREDIENTE PRINCIPAL



Ternera asada,

cebolla blanca, pimientos, boñato, mozzarella premium,
salsa de soja y especias.

Instrucciones:
Cocinar a **horno moderado (180 °C)** durante **15 min.** hasta encontrar el punto de dorado deseado.



Todos los derechos reservados.

