

Header

Publicidad

Modelos de pizzas

Nuestra calidad

Opiniones

Footer

Logo

[Inicio](#) [Pedidos](#) [Nosotros](#) [Contacto](#)

ARMALA

VIDEO: "laArmasLaComes.mp4"

"Es simple."

"La armas, la comes"

Menú de pizzas

i1-iPizza

"Descripción del modelo"

ARMALA

i2-iPizza

"Descripción del modelo"

ARMALA

i4-iPizza

"Descripción del modelo"

ARMALA

Pizzas a la piedra

La pizza a la piedra es una de las variedades más antiguas y tradicionales de la pizza. Se caracteriza por ser cocinada sobre una piedra caliente, lo que le da una textura crujiente y una sabor único. En iPizza, ofrecemos pizzas a la piedra con ingredientes frescos y de calidad, para que disfrutes de la auténtica experiencia italiana.

pizza-a-la-piedra

Ingredientes frescos

Los ingredientes frescos son la clave para una buena pizza. En iPizza, seleccionamos solo los mejores ingredientes, como tomates maduros, queso fresco, carne de calidad y especias naturales, para garantizar que cada pizza sea una obra de arte culinaria.

★★★★☆

Nombre del cliente

[VER TODAS](#)

Android App

iOS App

Formas de pago

VISA

MasterCard

AMERICAN EXPRESS

+54 9 11 123 456

ipizza@gmail.com

Calle falsa 123. CABA

Pedidos

Promociones

Bolsa de trabajo

intelligentPizza 2021 | Desarrollado por Ignacio Gutierrez