



*Le secret d'une
pizza parfaite !*


Tenute Italiane
PRODUTTORI DI FRESCHEZZA

A close-up photograph of a wooden rolling pin and dough on a dark wooden surface. The rolling pin is light-colored wood, and the dough is a pale yellowish color. The background is a dark, textured wooden surface. The text is written in a white, cursive font in the upper right corner. A white rectangular frame is overlaid on the lower half of the image.

Haute digestibilité

Excellente alvéolation

Légereté

Plus de goût

Pains de pâte pour Pizza



Le secret pour obtenir une pizza de qualité est de suivre une série d'étapes précises et surtout d'utiliser d'excellents ingrédients. L'exclusivité du produit est également conférée par la très haute digestibilité de la pâte qui, levée pendant 12 heures et mûrie pendant 48 heures, donne vie à une pizza spectaculaire, très croustillante, savoureuse et parfumée. Il s'agit donc d'une pâte absolument authentique, comme celle faite à la maison... mais probablement bien meilleure !

C'est donc un produit unique de son genre, obtenu à partir de la transformation habile de produits sélectionnés de la plus haute qualité : une pâte prête à l'emploi, qui doit seulement être étalée et assaisonnée ; cela économisera du temps et des efforts, laissant la clientèle particulièrement satisfaite. De plus, c'est une pâte particulièrement recommandée pour les sportifs, compte tenu de ses valeurs nutritionnelles. C'est un produit qui se prête à diverses utilisations ; en fait avec elle, vous pouvez préparer par exemple bruschetta, calzoni, pizzas frites, focaccia et pains plats.



Pourquoi une pizzeria devrait-elle acheter notre pâte

- 1. Vous n'avez pas besoin d'acheter des ingrédients individuels pour faire la pâte ;*
- 2. Gains économiques (électricité et maintenance), de temps (dans les différentes étapes de préparation, pâte, levée et maturation) et d'espace, au niveau logistique ;*
- 3. Facilité d'utilisation : il suffit d'étaler la pâte, de l'assaisonner et de la mettre au four ;*
- 4. La haute qualité du produit reste inchangée au fil du temps, non influencée par les compétences du pizzaiolo ;*
- 5. La chaîne du froid est beaucoup plus sûre compte tenu du caractère non périssable du produit ;*
- 6. La satisfaction du client final, grâce à la qualité offerte, est un gage de fidélisation client*

Nos ingrédients

Farine moulue sur pierre de type "1" ;

Soja légumineuse;

*100 % huile d'olive extra vierge
italienne ;*

Le sel;

Levure mère naturelle;

Cascade;

*Céréales (blé, orge, avoine, épeautre,
seigle, maïs, blé).*

Allergènes

Blé, soja, avoine, épeautre, orge, seigle.



*Une pâte directe et authentique comme
celle préparée à la maison,
mais beaucoup plus savoureux!*

Utilisation du produit

La pâte doit être conservée à -18°C et décongelée au réfrigérateur à une température de +4°C, au moins 8 heures avant son utilisation. Le produit est immédiatement utilisable car il a déjà subi le processus de levage et de maturation.

Le produit doit être utilisé dans les 48 heures suivant la décongélation. La rédaction manuelle est recommandée. En plus de l'utilisation traditionnelle pour la pizza, la pâte se prête à être utilisée avec d'excellents résultats pour la préparation de pain, bruschetta, calzoni, pizzas frites, focaccias plates et plates.

Fiche technique

Comment utiliser	Avant cuisson, la pâte doit être conservée au moins 8 heures au réfrigérateur à une température de +3 à +5 et après 1 heure à température ambiante
Description du produit	La pâte à pizza surgelée est obtenue en mélangeant des farines sélectionnées et des ingrédients de haute qualité. Après avoir mélangé tous les ingrédients, la pâte est laissée lever pendant 12 heures et mûrir pendant 48 heures, toujours à température contrôlée. Par la suite, la pâte est divisée en boules qui sont refroidies à une température de -18 ° C à cœur du produit, emballées dans des cartons et immédiatement stockées dans la cellule, à nouveau à -18 ° C. Farine de blé tendre de type "1", eau, préparation à base de soja (farine de blé tendre et soja), mélange de farines multicéréales (BLÉ tendre, ORGE mondé, AVOINE entière, ÉPEAUTRE entier, SEIGLE, MAÏS, MAÏS concassé extrudé, levure mère de BLÉ séchée, farine de BLÉ tendre malté), huile d'olive extra vierge, sel, poudre de levure mère active
Ingrédients	Farine de blé tendre de type "1", eau, préparation à base de soja (farine de blé tendre et soja), mélange de farines multicéréales (BLÉ tendre, ORGE mondé, AVOINE entière, ÉPEAUTRE entier, SEIGLE, MAÏS, MAÏS concassé extrudé, levure mère de BLÉ séchée, mortier farine de BLÉ tendre), huile d'olive extra vierge, sel et poudre de levure mère active
Allergènes (Reg. CE 1169/2011)	Blé, Soja, Avoine, Épeautre, Orge, Seigle (présent dans le produit)
Shelf life	12 mois à - 18°C
Durée de conservation après décongélation	2 jours à + 4°C
pois	250 g
forme	circulaire
Dimensions	d 13 cm; h 3 cm
Usage	pâte à pizza
Unité de vente	emballage
pièces par paquet	N° 90
Emballage primaire	Sachet plastique adapté au contact alimentaire
Emballage secondaire	Papier carton
Taille du paquet	60*40*20 cm
Poids net	22,500 Kg
Poids brut	23,200 Kg
Tare	0,700 Kg
Palettisation	36 colli
Pallet	Epal 80*120 cm
Nombre de cartons par étage	4
N° d'étages	9
H pallet	190 cm
Type d'enroulement	Film extensible
Conditions de transport et de stockage	T ≤ -20°C



Viale Bonomi, 4
Cassino (FR)
Tel. 388 485 1170
Tel. 328 7534 100