



*Il segreto di
una pizza perfetta!*


Tenute Italiane
PRODUTTORI DI FRESCHEZZA

A close-up photograph of a wooden rolling pin resting on a dark, weathered wooden surface. The rolling pin is light-colored wood and is positioned diagonally. To the right of the rolling pin, there is a pile of white flour. In the foreground, a round, pale dough is visible. The background shows more of the wooden surface and another piece of dough. The overall scene suggests a traditional baking process.

*Alta digeribilità
Ottima alveolatura
Leggerezza
Più gusto*



Panetti di impasto per Pizza

Il segreto per ottenere una pizza di alta qualità è seguire una serie di passaggi ben precisi, e soprattutto, utilizzare ingredienti eccellenti. L'esclusività del prodotto è conferita anche dall'altissima digeribilità dell'impasto, il quale, lievitando per 12 ore e maturando per le successive 48, dà vita ad una pizza spettacolare, altamente croccante, gustosa e profumata. Si tratta quindi di un impasto assolutamente genuino, come quello fatto in casa...ma probabilmente molto più buono!

Si tratta quindi di un prodotto unico nel suo genere, ottenuto dalla sapiente lavorazione di prodotti scelti di altissima qualità: un panetto pronto all'uso, che deve essere soltanto steso e condito; ciò farà risparmiare tempo e fatica, lasciando la clientela particolarmente soddisfatta.

Inoltre si tratta di un impasto particolarmente consigliato agli sportivi, dati i suoi valori nutrizionali.

È un prodotto che si presta a vari usi; infatti con esso si possono preparare ad esempio bruschette, calzoni, pizze fritte, focacce e schiacciate.



Perché una pizzeria dovrebbe acquistare il nostro impasto

1. Non bisogna acquistare i singoli ingredienti per fare l'impasto;
2. Risparmio economico (energia elettrica e manutenzione), di tempo (nelle varie fasi di preparazione, impasto, lievitazione e maturazione) e di spazio, a livello logistico;
3. Facilità di utilizzo: basta stendere il panetto, condirlo e infornarlo;
4. L'alta qualità del prodotto resta invariata nel tempo, non influenzabile dalle capacità del pizzaiolo;
5. La catena del freddo è molto più sicura ai fini della non deteriorabilità del prodotto;
6. La soddisfazione del cliente finale, grazie alla qualità offerta, è garanzia di fidelizzazione dello stesso

I nostri ingredienti

Farina tipo "1" macinata a pietra;

Soia leguminosa;

Olio extravergine d'oliva 100% italiano;

Sale;

Lievito madre naturale;

Acqua;

Cereali (grano, orzo, avena, farro, segale,
mais, frumento).

Allergeni

Grano, soia, avena, farro, orzo, segale.



*Un impasto diretto, genuino come quello
preparato a casa,
ma molto più buono!*

Utilizzo del prodotto

Il panetto va conservato a -18°C e scongelato in frigorifero alla temperatura di $+4^{\circ}\text{C}$, almeno 8 ore prima del suo utilizzo. Il prodotto è immediatamente utilizzabile in quanto ha già subito il processo di lievitazione e maturazione. Il prodotto va utilizzato entro le 48 ore dallo scongelamento. Si consiglia la stesura manuale.

Oltre all'utilizzo tradizionale per la pizza, il panetto si presta ad essere utilizzato con ottimi risultati per la preparazione di pane, bruschette, calzoni, pizze fritte, focacce basse e schiacciate.

Scheda Tecnica

Modalità di impiego	Prima della cottura il panetto va tenuto almeno 8 ore in frigo a temperatura da + 3 a +5 e dopo 1 ora a temperatura ambiente
Descrizione prodotto	Il panetto per pizza surgelato è ottenuto mediante l'impasto di farine selezionate e ingredienti di alta qualità. Dopo aver mescolato tutti gli ingredienti, l'impasto viene fatto lievitare per 12 ore e maturare per 48 ore, sempre a temperatura controllata. Successivamente l'impasto viene suddiviso in palline che vengono abbattute alla temperatura di -18° C sino al cuore del prodotto, imballate nei cartoni e subito stoccate in cella, sempre a -18°C. Farina di grano tenero di tipo "1", acqua, preparato a base di soia (farina di grano tenero e soia), miscela di farine multi-cereali (GRANO tenero, ORZO decorticato, AVENA integrale, FARRO integrale, SEGALE, MAIS, estruso di MAIS frantumato, lievito madre essiccato di FRUMENTO, farina di GRANO tenero maltato), olio extra vergine d'oliva, sale, lievito madre in polvere attivo
Ingredienti	Farina di grano tenero di tipo "1", acqua, preparato a base di soia (farina di grano tenero e soia), miscela di farine multi-cereali (GRANO tenero, ORZO decorticato, AVENA integrale, FARRO integrale, SEGALE, MAIS, estruso di MAIS frantumato, lievito madre essiccato di FRUMENTO, farina di GRANO tenero maltato), olio extra vergine d'oliva, sale e lievito madre in polvere attivo
Allergeni (Reg. CE 1169/2011)	Grano, Soia, Avena, Farro, Orzo, Segale (presenti nel prodotto)
Shelf life	12 mesi a - 18°C
Shelf life dopo scongelamento	2 giorni a +4°C
Peso	250 g
Forma	circolare
Dimensioni	d 13 cm; h 3 cm
Utilizzo	Impasto per pizza
Unità di vendita	Collo
Pezzi per collo	N° 90
Imballaggio primario	Busta in plastica idonea al contatto per alimenti
Imballaggio secondario	Cartone
Dimensioni collo	60*40*20 cm
Peso netto	22,500 Kg
Peso lordo	23,200 Kg
Tara	0,700 Kg
Pallettizzazione	36 colli
Pallet	Epal 80*120 cm
N°cartoni per piano	4
N° di piani	9
H pallet	190 cm
Tipo di avvolgimento	Film estensibile
Condizioni di trasporto e stoccaggio	T ≤ -20°C



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