



SCROCCHIARELLA

[SPÉCIALITÉ ITALIENNE]

Véritable pizza «in pala» avec
une vraie personnalité

LA SCROCCHIARELLA «MADE IN» ITALIE

Ni une pizza, ni une foccacia, la Scrocchiarella a été inventée par notre filiale italienne Italmill, acquise en 2019. Grâce à sa forme rectangulaire reconnaissable, sa mie très alvéolée et son goût unique craquant et fondant, elle est devenue une marque incontournable en Italie. Son originalité lui permet d'être utilisée aussi bien en restauration qu'en boulangerie. Exercez votre créativité : elle «s'habille» de tout et de presque rien, on peut même la déguster avec un simple filet de l'huile d'olive. Coupez la en deux dans la longueur pour réaliser un sandwich original, léger et croustillant. Elle est disponible sous forme de mix ou en pré-cuite surgelée.



LA SCROCCHIARELLA EN MIX

Mix à 100 %. La pâte se prépare en deux fois et peut être congelée sans problème pour en avoir toujours d'avance.

Ingrédients : farine de blé de type «0», levain naturel, agent de traitement : E300 (acide ascorbique), amylase.

Conservation : en emballage fermé, dans un endroit sec et frais, pendant 12 mois

Organisme : non OGM

Allergène : gluten

Sac de 25 kg



LA SCROCCHIARELLA PRÉ-CUITE SURGELÉE



Scrocchiarellas de 520 g, format 25x55 et conditionnées par 8 pré-cuites surgelées et prêtes à garnir. Cuire sans décongeler 6 min dans un four chaud à 300 °C.

Ingrédients : farine de blé de type «0», levain naturel, sel, huile d'olive extra vierge, levure de panification.

Organisme : non OGM

Allergène : gluten

Carton de 55x25 8x520 g

AB | MAURI