

Scrocchiarella®

Légère, croquante et digeste : L'inattendue !



Scrocchiarella

Scrocchiarella®

Qualité premium, prête en quelques minutes

Une solution révolutionnaire !

AB Italmill, division du groupe AB Mauri, est leader en Italie en matière de farine et de produits semi-finis de panification. Elle a élargi sa ligne de produits avec une excellente gamme de bases au levain précuites et surgelées.

Scrocchiarella est disponible en trois variantes : **Classica** (blé tendre), **Riso Venere** (blé tendre et riz noir) et **Rustica** (multicéréales).

AB Italmill a étendu son offre en ajoutant les produits **Scrocchiarella Sandwich** en deux variantes : **Classica** (blé tendre) et **Rustica** (multicéréales).

Des solutions haut de gamme pour tous les acteurs de la restauration qui ont besoin de produits de haute qualité, prêts à l'emploi.

Des possibilités infinies !

Grâce au savoir-faire affiné au fil des générations en matière d'ingrédients et de pâtes, AB Italmill offre le même niveau de qualité pour chacune des farines utilisées. Les pâtes suivent le même processus artisanal traditionnel : fermentation longue, étalement à la main, une texture, une saveur et un croustillant réguliers.

Chaque variante a été créée pour satisfaire différents besoins gustatifs, en mettant en valeur la farine de base pour obtenir un résultat :

Du plus délicat au plus intense, du plus raffiné au plus rustique, du classique au plus innovant. Vous avez la possibilité de choisir en fonction de votre utilisation du produit et du profil gustatif que vous souhaitez créer.

Croquante, légère, digeste !

En fait, il est toujours très important de satisfaire les besoins des clients exigeants recherchant des produits de haute qualité.

Grâce à notre levain naturel, la **Scrocchiarella** a toutes les caractéristiques recherchées par les clients exigeants pour être légère, croquante, savoureuse et digeste.

Les bases **Scrocchiarella** ont les mêmes ingrédients haute qualité qu'une pâte traditionnelle. Pour caractériser la pâte : huile d'olive extra vierge 100% Italienne Top (Traçabilité d'Origine du Produit), de la société Coppini Arte Olearia située à Parme et Presal® et un sel de mer italien.

La clé de VOTRE SUCCÈS !



3 variantes : **Classica** (blé tendre), **Riso Venere** (blé tendre et riz noir) et **Rustica** (multicéréales).

Pour répondre aux demandes des consommateurs les plus exigeants !

Code	Produit	Format	Unités par boîte	Poids par unité (g)	Poids de la boîte (kg)
5324	Scrocchiarella Classica	55x25 cm	8	520	4,16
5330	Scrocchiarella Rustica	55x25 cm	8	520	4,16
5326	Scrocchiarella Riso Venere®	55x25 cm	8	520	4,16
1229	Scrocchiarella Sandwich Classica	12x52 cm	10	325	3,25
1230	Scrocchiarella Sandwich Rustica	12x52 cm	10	325	3,25

Mode d'emploi pour un résultat optimal :

Sortez du congélateur, passez au four 2-3 minutes puis garnissez selon vos envies et terminez la cuisson pendant 4 à 6 minutes en fonction des garnitures et du type de four utilisé. Découper à la taille désirée.

Cuisson en fonction de votre four :*

Produit / Type de four	Four à pizza	Four à convection	Four domestic
Scrocchiarella Classica	280°C 6-8 min	260°C 6-8 min	250-280°C 6-8 min
Scrocchiarella Rustica			
Scrocchiarella Riso Venere®	280°C 8-9 min	260°C 8-9 min	250-280°C 8-9 min
Scrocchiarella Sandwich Classica	280°C 3-4 min	260°C 5-6 min	250-280°C 3-4 min
Scrocchiarella Sandwich Rustica			

* Temps de cuisson total. S'assurer que la température de la sole n'est pas trop importante pour ne pas brûler le dessous.

Produit précuit surgelé, façonné à la main.

Produit surgelé : conserver à -18 °C - NE PAS RECONGELER.

Scrochiarella®

Qualité premium, prête en quelques minutes

CLASSICA - *Infiniment croustillante*

Notre pâte fermente pendant environ 30 heures avec du levain naturel et beaucoup d'eau. C'est notre secret pour un résultat final croustillant et léger.

Farine : blé tendre

Couleur : doré

Goût : classique



Idéale

- comme base pour pizza ou focaccia,
- comme substitut du pain,
- à ouvrir et à remplir de charcuteries et de fromages,
- pour accompagner un plat,
- à servir en apéritif en planche à partager.

Parfaite

- avec du beurre et des anchois,
- pour accompagner un carpaccio de viande ou de poisson,
- à déguster avec un fromage délicat ou une charcuterie locale.

Quelques suggestions

- une crème d'artichaut, de la mozzarella filée, des artichauts grillés et du jambon cuit italien
- de la mozzarella filée, de la crème de pistache et de fines tranches de mortadelle

D'une saveur classique, elle s'accorde avec n'importe quel ingrédient, cru ou cuit.

A servir aussi simplement avec de l'huile d'olive extra vierge ou assaisonnée selon le goût.





CLASSICA

Des possibilités infinies

Scrochiarella®

Qualité premium, prête en quelques minutes

RISO VENERE - *Saveur délicate*

Notre pâte fermente pendant environ 30 heures avec du levain naturel et beaucoup d'eau. C'est notre secret pour un résultat final croustillant et léger.

Farine : blé tendre et riz noir

Couleur : violet

Goût : délicat

Idéale

- comme base pour pizza ou focaccia,
- comme substitut du pain,
- à ouvrir et à remplir de viandes et de fromages,
- pour accompagner un plat,
- à servir en apéritif en planche à partager.

Parfaite

- avec les garnitures méditerranéennes,
- avec des crustacés et toutes sortes de poissons,
- avec des notes d'agrumes ou des légumes croquants.

Quelques suggestions

- du fromage de chèvre, du miel et de la roquette
- de la straciatella, du saumon fumé et de l'aneth

D'une saveur délicate, elle se prête à des combinaisons uniques pour un goût d'ensemble intéressant. Elle peut aussi se servir simplement avec de l'huile d'olive extra vierge ou assaisonnée selon le goût souhaité. Ne jamais mettre de la sauce tomate qui humidifierait trop la pâte.





RISO VENERE

Des possibilités infinies

Scrochiarella®

Qualité premium, prête en quelques minutes

RUSTICA - Saveur robuste

Notre pâte fermente pendant environ 30 heures avec du levain naturel et beaucoup d'eau. C'est notre secret pour un résultat final croustillant et léger.

Farine : blé tendre, seigle, avoine, orge et graines de tournesol, lin et sésame

Couleur : marron

Goût : robuste



Idéale

- comme base pour pizza ou focaccia,
- comme substitut du pain,
- à ouvrir et à remplir de charcuteries et de fromages,
- pour accompagner un plat,
- à servir en apéritif en planche à partager.

Parfaite

- avec de la charcuterie et vos fromages régionaux préférés.

Quelques suggestions

- de la crème de truffe et du reblochon
- de la mozzarella effilée, de la roquette et du magret de canard fumé

D'une saveur robuste, elle se prête à des combinaisons qui mettent en valeur le contraste des goûts. Servir tout simplement avec de l'huile d'olive extra vierge ou assaisonnée selon vos envies.





RUSTICA

Des possibilités infinies

Scrocchiarella®

Qualité premium, prédécoupée et prête en quelques minutes

SCROCCHIARELLA SANDWICH - *Classica et Rustica*

Prédécoupé, il est facile et rapide à garnir. **Scrocchiarella Sandwich** est prédécoupé et précuit, sa forme allongée permet de réaliser plus de sandwichs en le coupant aux tailles souhaitées.

En deux versions : **Classica** (12x52 cm) et **Rustica** (12x52 cm).

Classica

Farine : blé tendre

Couleur : doré

Goût : classique

Rustica

Farine : blé tendre, seigle, avoine, orge et
graines de tournesol, lin et sésame

Couleur : marron

Goût : robuste



Idéal

- comme base pour pizza ou focaccia,
- comme substitut du pain,
- déjà ouvert, à remplir de charcuteries et de fromages,
- à servir en apéritif,
- à servir en dessert ou au goûter.

Quelques suggestions

- de la Mozzarella, de la roquette, des tranches de parmesan, quelques tomates semies séchées et de la bresaola
- du nutela, des fraises et du sucre glace





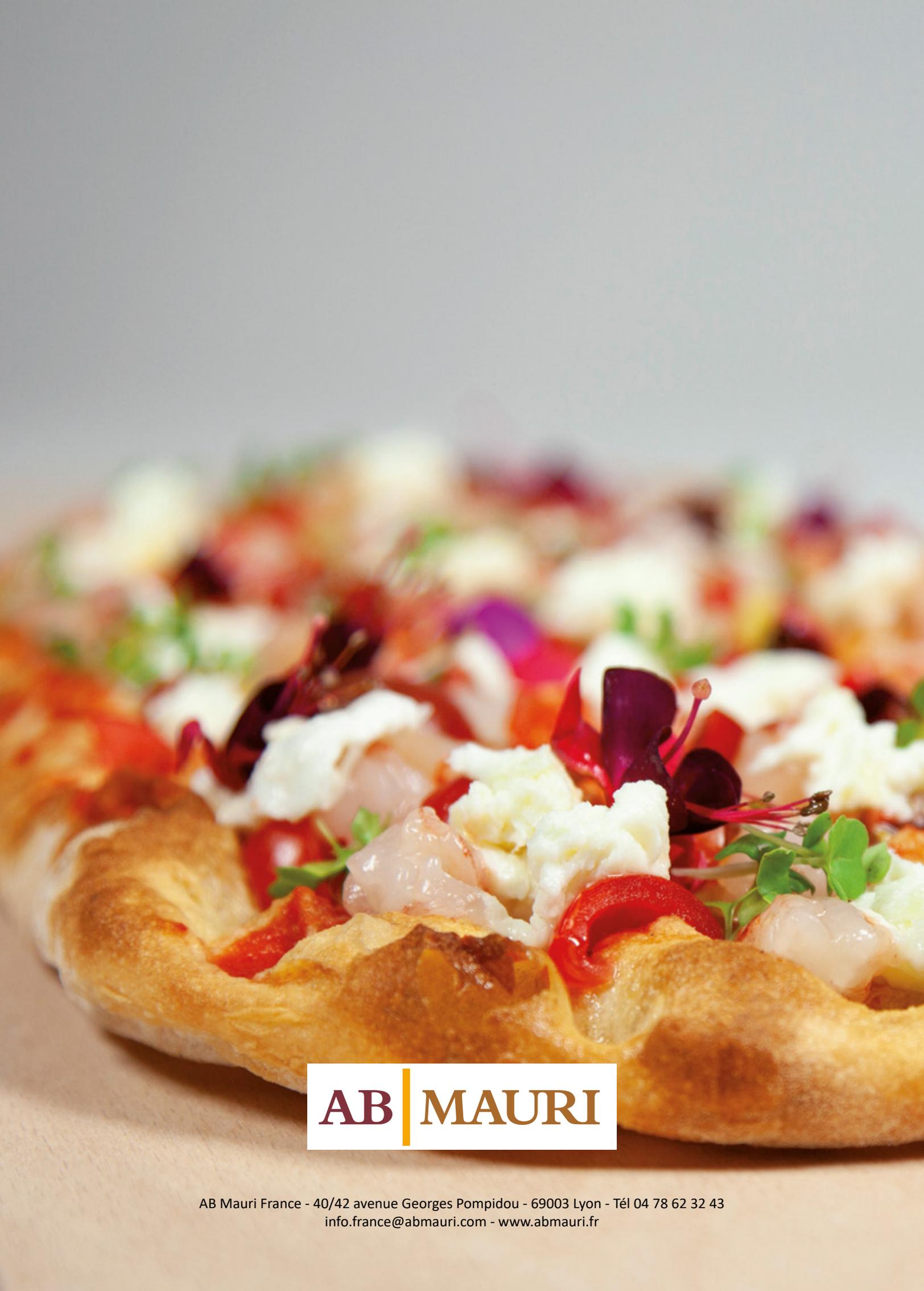
SANDWICH CLASSICA et RUSTICA Des possibilités infinies

Mode d'emploi pour un résultat optimal :

Sortez la base de Scrocchiarella Sandwich du congélateur, ajoutez un filet d'huile d'olive extra vierge et mettez directement à cuire pendant environ 3 - 4 minutes à une température de 250°C - 280°C selon le type de four utilisé, jusqu'à ce que les deux parties du sandwich s'ouvrent sans rencontrer de résistance. Une fois ouvert, garnissez comme vous le souhaitez.

Produit précuit surgelé, façonné à la main.

Produit surgelé : conserver à -18 °C - NE PAS RECONGELER.



AB | MAURI

AB Mauri France - 40/42 avenue Georges Pompidou - 69003 Lyon - Tél 04 78 62 32 43
info.france@abmauri.com - www.abmauri.fr