

SCAL

SOLUTIONS PIZZA
& SNACKING

LES BASES PIZZA





SOLUTIONS PIZZA
— & SNACKING

LES BASES PIZZA

- ✓ LA GAMME DE BASES LA PLUS COMPLÈTE DU MARCHÉ
- ✓ DES RECETTES EXCLUSIVES DÉVELOPPÉES PAR SCAL
- ✓ ADOPTÉES AU QUOTIDIEN PAR DES MILLIERS DE PROFESSIONNELS
- ✓ UN SAVOIR-FAIRE RECONNU DEPUIS 1984



Quelques mots sur nos BASES PIZZA



DES BASES FABRIQUÉES À LA MAIN EN ITALIE

Dans le respect des traditions régionales et des savoir-faire artisanaux, par des partenaires exclusifs reconnus pour leur exigence qualité, leur parfaite maîtrise des standards sanitaires et leur fiabilité de production.



UNE DISPONIBILITÉ PRODUIT TOUTE L'ANNÉE

Grâce à un flux logistique continu entre l'Italie et nos entrepôts, nous garantissons une disponibilité constante, y compris en période de forte activité.



LA SIMPLICITÉ DU SURGELÉ, LA QUALITÉ DU FRAIS

La grande majorité de nos bases sont surgelées pour vous offrir une gestion simple et sécurisée. Nos bases se garnissent directement surgelées. Les progrès technologiques permettent aujourd'hui d'obtenir un résultat en assiette qui ne laisse rien deviner de ce mode de conservation.



DES RECETTES POUR CHAQUE NIVEAU D'EXIGENCE

Une offre structurée pour répondre à chaque positionnement produit, chaque organisation en cuisine et chaque objectif de marge. Découvrez dans les pages suivantes la gamme de bases la plus complète du marché pour trouver celle qui vous correspond le plus.



DES BASES ADAPTÉES À TOUS TYPES DE FOURS

1. Four ventilé, four mixte, turbo chef
2. Four traditionnel, four à pizza, mini four
3. Four infra-rouge, distributeurs automatiques

Nos bases s'adapteront parfaitement.



LES BASES PIZZA SCAL

Plus de 15 recettes de bases pizza différentes

Pour répondre aux attentes de tous les profils de restaurateurs : snacking, restauration rapide, restauration traditionnelle, traiteurs, marchés, évènementiel, du concept éco au premium...

GAMME CLASSICO

Classico, Gustoso



GAMME SIGNATURE



GAMME GOURMET



GAMME PRONTO

À LA PART



PIZZETTAS



Parce que chaque cuisine est différente, nous avons forcément la base qui vous convient !

GAMME CLASSICO

Fabriqué à la main en Italie, à partir de blé 100 % italien, avec une fermentation de 24h, puis précuites sur pierre dans un four à bois. Elles offrent toute l'authenticité et le bon goût de l'Italie, avec une texture régulière et une grande fiabilité d'utilisation. Proposées en version surgelée, elles garantissent simplicité de mise en œuvre et constance au quotidien à un prix accessible.

FOND CLASSICO NATURE ø29cm

La base pizza italienne authentique, alliant légèreté et croustillant parfait.



CARTON DE 5*5 PIÈCES
REF 1120FBLC29



FOND CLASSICO TOMATE ø25cm

La base pizza italienne à la portée de tous.



Disponible aussi
en 18 et 48cm



CARTON DE 6*4 PIÈCES
REF 1120FTOC25



FOND CLASSICO CRÈME ø29cm

La base pizza italienne à la portée de tous.



CARTON DE 6*4 PIÈCES
REF 1120FCRC29



FOND GUSTOSO TOMATE ø29cm

L'essence de la tradition italienne dans une base savoureuse aux bords dorés.



Disponible aussi
en 25cm



CARTON DE 24 PIÈCES
REF 1120BTO29



Fabrication en Italie



Blé 100% italien



Pâtes étirées à la main



Précuisson four à bois sur pierre




Excellent rapport qualité-prix



GAMME SIGNATURE

Découvrez notre gamme de bases pizza Signature, avec une fermentation de 24h, conçues pour les professionnels exigeants qui recherchent l'excellence et l'authenticité.

 Fabrication en Italie

 Blé 100% italien*

 Pâtes étirées à la main

 Précuisson four à bois sur pierre

 Produits Best-sellers



BASE NAPOLI ø29cm



Bases pizza au rebord généreusement aéré, élaborées à partir de farine de blé, farine de blé malté, de son de blé grillé et d'huile d'olive, pour un goût inimitable, une texture légère et authentique.

Fonds
pizza
Napoli



CRÈME

CARTON DE 8*2 PIÈCES | REF 1120FNACR29



TOMATE

CARTON DE 8*2 PIÈCES | REF 1120FNATO29

BASE NUVOLO ø29cm



La base Nuvola offre une texture aérienne unique, légère comme un nuage, associée à un croustillant délicat. Sa recette enrichie en huile d'olive extra vierge apporte une pâte savoureuse, subtilement parfumée et équilibrée.

Nuvola
bases pizzas



CARTON DE 7*2 PIÈCES | REF 1120BPNUV29



GAMME GOURMET

Découvrez notre gamme de bases pizza Gourmet, conçues pour les professionnels exigeants qui recherchent l'excellence et l'authenticité régionale.



Fabrication en Italie



Blé 100% italien



Pâtes étirées à la main



Précuisson sur pierre



Authenticité Romaine & Napolitaine

BASE PINSA

Produits emblématiques de la **tradition romaine**, réalisés à partir de **trois farines (blé, riz, soja)**, d'une **hydratation à 80%** et d'un apport en **huile d'olive extra vierge** et d'une fermentation **jusqu'à 72h**.



32x19cm

CARTON DE 20 PIÈCES | REF 1120PINROS3219A



ø29cm

CARTON DE 16 PIÈCES | REF 1120PINROS29

ROMAINE
3 FARINES
H° 80%
F° 72H
HOEV

BASE ROMANA DA FORNO ø30cm



NOUVEAUTÉ

Issue de la tradition romaine, cette base est réalisée à partir de farine de blé tendre et d'une pâte à haute hydratation (85%), fermentée pendant 24h. Elle offre une texture croustillante, légère et très aérée, subtilement relevée par une touche d'huile d'olive extra vierge.



CARTON DE 12 PIÈCES | REF 1120BROMF30



ROMAINE
H° 85%
F° 24H
HOEV

BASE SALTIDOR ø29cm



Base pizza artisanale façonnée à la main par un maître boulanger napolitain.

Élaborée à partir d'une pâte hydratée à 68%, placée 5 h en chambre de pousse à 25 °C puis précuite à la flamme, elle offre une texture incroyablement légère et moelleuse. Proposée à température ambiante, elle simplifie à la fois la gestion des stocks et la mise en œuvre au quotidien.



CARTON DE 8*2 PIÈCES | REF 1120BNANAP29

NAPOLITAINE
H° 68%
F° 5H

BASE NAPOLETANA GRAN GOURMET ø29cm



NOUVEAUTÉ

Napoletana
GRAN GOURMET

Toute l'excellence du savoir-faire napolitain dans des bases pizza d'exception. Sa pâte légère, aux bordures généreusement alvéolées, est précuite sur pierre, au four à bois, à haute température (jusqu'à 500 °C), apportant un effet tigré typique, signature visuelle et gustative des véritables pizzas napolitaines.



NATURE

CARTON DE 8 PIÈCES | REF 1120BNAPNA29



TOMATE

CARTON DE 8 PIÈCES | REF 1120BNAPTO29



CRÈME

CARTON DE 8 PIÈCES | REF 1120BNAPCR29

NAPOLITAINE
H° 70%
F° 6/8H

H° : Hydratation / F° : Fermentation / HOEV : Huile d'Olive Extra Vierge

IDÉAL POUR : • Marchés, épicerie et traiteurs italiens • Bars, brasseries, restaurants de qualité supérieure • Distribution automatique de qualité supérieure • Hôtels de prestige

GAMME PRONTO / À LA PART

Exploitez tout le potentiel du marché du snacking grâce à nos bases spécialement conçues pour la vente à la part. Formats pratiques et performants, alliant productivité maximale, qualité constante et rentabilité optimisée.

- Fabrication en Italie
- Blé 100% italien*
- Pâtes étirées à la main
- Précuisson sur pierre*
- A découper à la part
- Authenticité Romaine & Toscane*



AL TRANCIO NATURE 30X50cm



Bases pizza alvéolées, adaptées au bac gastro 1/1, optimisent la mise en place et la productivité. Idéales pour la restauration collective, elles garantissent une excellente tenue en liaison chaude et une réchauffe rapide.



550g
CARTON DE 8 PIÈCES
REF 1120PTN



750g
CARTON DE 8 PIÈCES
REF 1120PTT

à découper
en 6-8 parts

BASE SULLA PALA



H° 90%
F° 20H



De délicieuses bases pizza authentiquement romaines. Pâte à haute hydratation (90%), fermentation 20h, associant farines de blé, de riz et de soja pour une texture exceptionnellement moelleuse, croustillante et aérée. Idéale pour le maintien au chaud ou la réchauffe à la demande, elle garantit productivité et régularité en service.



Base fine : 37x27cm / 450g
CARTON DE 15 PIÈCES | REF 1120BPALF40



Base Épaisse : 37x27cm / 520g
CARTON DE 6 PIÈCES | REF 1120BPALE40



Base Épaisse
77x27cm / 1 kg
CARTON DE 6 PIÈCES
REF 1120BPALE80

à découper
en 6-8 parts

TUSCANYA NATURE 20X58cm



L'authenticité du savoir-faire boulanger toscan, à base de deux farines italiennes premium. Hydratation 80%, fermentation lente et étirement manuel pour une texture légère et aérée.

H° 80%

NATURE / 450g
CARTON DE 12 PIÈCES
REF 1120BPN2058



à découper
en 6-8 parts



MARGHERITA / 700g
CARTON DE 12 PIÈCES
REF 1660MAR2058

IDÉAL POUR :

- La vente à la part • La restauration rapide et la vente à emporter • La sandwicherie, boulangerie et street food • Les traiteurs, buffets et événements • La restauration scolaire et les menus enfants

*Sauf Bases Al Trancio

GAMME PRONTO / PIZZETTAS

Exploitez le potentiel du marché du snacking avec nos pizzas en petit format idéales pour des offres snacking.
Formats pratiques, qualité irréprochable et rentabilité optimale pour diversifier votre offre et conquérir de nouveaux segments.

- Fabrication en Italie
- Blé 100% italien
- Pâtes étirées à la main
- Précuisson four à bois sur pierre
- Street-food



PIZZETA NAPOLETANA GRAN GOURMET ø16cm

Toute l'excellence du savoir-faire napolitain, dans un produit d'exception au format snacking.

H° 70%
F° 6/8H



TOMATE

CARTON DE 5*6 PIÈCES | REF 1120PNGGTO16



MARGHERITA

CARTON DE 34 PIÈCES | REF 1120PNGGMA16

Napoletana
GRAN GOURMET

NOUVEAUTÉ



FOND CLASSICO TOMATE ø18cm

La petite base pizza italienne à la portée de tous.



CARTON DE 10*4 PIÈCES
REF 1120FTOC18

PINSA ROMANA 19X13cm

Une base pinsa individuelle élaborée à base de 3 farines pour un maximum de croustillant et de légèreté.

H° 90%
F° 20H



CARTON DE 24 PIÈCES
REF 1120PIN1913



IDÉAL POUR :

- La vente à la part • La restauration rapide et la vente à emporter • La sandwicherie, boulangerie et street food • Les traiteurs, buffets et événements • La restauration scolaire et les menus enfants

H° : Hydratation / F° : Fermentation

Récapitulatif techniques

Caractéristiques	CLASSICO		SIGNATURE		GOURMET				PRONTO A LA PART			PRONTO PIZZETTA				
	Classico	Gustoso	Napoli	Nuvola	Pinsa Naturally	Saltidor	Da Forno	Gran Gourmet Napoletana	Al Trancio	Base Sulla Pala	Tuscanya	Fond Classico Tomate	Pizzetta Gran gourmet Napoletana	Pinsa Romana		
region d'origine / type de Pizza					Romaine	Napolitaine	Romaine	Napolitaine	Romaine	Toscane		Napolitaine	Romaine			
Format	Dimension	<ul style="list-style-type: none"> Rond Rectangle 	ø25, 29cm	ø29, 48cm	ø29cm	ø29cm	ø29,32cm	ø29cm	ø30cm	ø29cm		ø18	ø16cm	19x13cm		
						32 x 19 cm					30x50cm	37x27cm	20x58cm			
											77x27cm					
Lieux de fabrication		<ul style="list-style-type: none"> Fabrication en Italie 	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Ingredients	Farines	<ul style="list-style-type: none"> Blé 100% Italien 	X	X	X	?	X	X			X	X		X		
		<ul style="list-style-type: none"> Farine de blé 0 ou 00 Farine de blé malté Farine de blé Semi complete 	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
		<ul style="list-style-type: none"> Son de blé grillé Farine de soja Farine de riz Malt d'orge 			X									X		
							X							X		
														X		
														X		
	Huile	<ul style="list-style-type: none"> A base d'huile de Tournesol A base d'huile d'olive A base d'huile d'olive vierge extra 	X	X	X			X		X	X	X	X			
	Levure	<ul style="list-style-type: none"> Naturelle Biere Levain de blé séché / deshydraté 	X	X		X		X	X	X	X	X	X	X		
Fabrication	Tx d'Hydratation	<ul style="list-style-type: none"> Elevée 					80 %	68 %	85 %	70 %		90 %	80%	70 %	90 %	
	Tps Fermentation	<ul style="list-style-type: none"> Fermentation longue 	24h	24h	24h	24h	48h à 72h	5h à 25°C	24h	6 à 8h		20h		6 à 8h	24h	
	Etalage	<ul style="list-style-type: none"> Pâtes aérées à la main 	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
	Cuisson	<ul style="list-style-type: none"> Précuisson sur pierre Précuisson au four à bois A la flamme 	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Temperature	Surgelé		X	X	X	X			X	X	X	X	X			
	Frais															
	Ambiant							X								
Garniture		<ul style="list-style-type: none"> Nature Tomatée Crème Existe aussi avec garnitures 	X			X	X	X	X	X	X	X	X	X		
			X	X	X						X	X				
			X		X											
					X								X			
	Poids	Mini	230 g	230 g	300 g	285 g	230 g	225 g	290g	270g	550 g	520 g	450 g	130 g	110 g	130 g
		Maxi	235 g	750 g	310 g					330g	750 g	1000 g				



SOLUTIONS PIZZA
— & SNACKING

POUR PLUS D'INFORMATIONS...

**Contactez vite votre conseiller commercial
ou notre service télévente 01.69.82.85.85**

**Pas encore client ? Créez votre compte en 2 clics !
Votre conseiller vous rappelle sous 48h**

**CRÉER UN COMPTE
SUR WWW.SCAL.FR**

