



Street Food

Napolitain



*Panuozzo
di gragnano*



Saltimburger



Bruschettoni

Tre Generazioni di Pane...

Amore e Fantasia

C'est en 1950 que Giorgio Perna a commencé cette longue tradition de « **Maestri Fornai** ». Cette passion et ce savoir-faire sont transmis de père en fils depuis maintenant trois générations.

L'expérience de boulangers de La Saltidor di Perna s'est depuis longtemps spécialisée dans différents produits typiquement napolitains tels que les pains à sandwichs et bases pour pizzas.



Panuozzo di gragnano

Une délicieuse pâte à pizza déclinée en sandwich

À BASE DE SEMOULE DE BLÉ DUR, PRODUITE DANS LA CÉLÈBRE VILLE DE GRAGNANO, DANS LA PROVINCE DE NAPLES.

Le Panuozzo c'est "LE" produit de Street food typique de la région de Naples qui rassemble dans un sandwich tous les délices de la pizza !

- Un produit de **snacking tendance** authentiquement Napolitain incontournable.
- Gragnano, est une ville proche de Naples réputée pour être un des meilleurs lieux de production de pâtes au monde !
- Une pâte **incroyablement alvéolée, moelleuse et savoureuse**.
- Un produit **prédécuté** directement **prêt à garnir**.
- Un produit **nomade**, facile à emporter.
- Une double **utilisation** : **froide ou chaude** pour encore plus de plaisirs.
- Une infinité de recettes possibles.

Mise en œuvre : Ouvrez votre Panuozzo, garnissez le et c'est prêt !
Un rapide passage au four, au grill, ou au toaster rendra votre produit encore plus savoureux.

Dimensions : 20x9 cm Poids : 112 gr
Conditionnement : Carton de 10 x 4 pcs
Code : 1220PANG

Ingrédients : Farine de BLÉ type 00 – eau – levure naturelle...

DLC départ usine : 60 jours

DLC minimale garantie à la livraison : 20 jours

Conservation sachet fermé : À température ambiante ou au réfrigérateur à 4-6°C, jusqu'à la date indiquée sur le sachet.

Conservation après ouverture du sachet : Au réfrigérateur à +4-6°C pendant 3 jours maximum



Panuozzo Little Italy



FAN DE STREET FOOD,
CES PRODUITS
SONT FAITS POUR TOI !



Produzione



Stesi a mano



Lunga lievitazione



Cottura su pietra



Naturalmente vegano

Les produits La Saltidor di Perna sont des **produits de street Food typiquement napolitains**.

Ils sont **fabriqués à la main à Naples avec des ingrédients traditionnels de qualité selon un procédé ancestral**.

Préparée avec de l'eau, de la farine et de la levure, la pâte repose pendant **12 heures**. Elle est ensuite travaillée à la main pour lui donner sa forme artisanale et généreuse si particulière.

La cuisson à la flamme, sur pierre de lave, entre 400 et 450°C permet d'obtenir une **croûte croquante et biscuitée à l'extérieur** et un pain extra **tendre et moelleux à l'intérieur**.

Ces produits sont fabriqués uniquement avec des **conservateurs naturels** qui répondent à toutes les normes en vigueur. Ils sont emballés sous atmosphère protectrice afin de vous garantir un **rendu et une durée de vie optimale**.



Street Food
Napolitain



Saltimburger

Une délicieuse pâte à pizza déclinée en pain burger

Le Saltimburger, c'est la réunion de la pizza napolitaine et du burger !

- Un produit de **snacking et de restauration à table** tendance authentiquement Napolitain.
- Une pâte **incroyablement alvéolée, moelleuse et savoureuse.**
- Un produit **prédécoupé** directement **prêt à garnir.**
- Une double **utilisation, froide ou chaude**, pour encore plus de plaisirs.
- Une infinité de recettes possibles.



Mise en œuvre : Un rapide passage au four, au grill, ou au toaster rendra votre produit encore plus savoureux.

Diamètre : 12 cm Poids : 112 gr
Conditionnement : Carton de 10 x 4 pcs
Code : 1220SALTB

Ingrédients : Farine de BLÉ type 00 – eau – levure naturelle...

DLC départ usine : 60 jours

DLC minimale garantie à la livraison : 20 jours

Conservation sachet fermé : À température ambiante ou au réfrigérateur à 4-6°C, jusqu'à la date indiquée sur le sachet.

Conservation après ouverture du sachet : Au réfrigérateur à +4-6°C pendant 3 jours maximum



Street Food
Napolitain



Bruschettoni

Un produit de dingue !
À mi-chemin entre la tartine et la bruschetta

Le Bruschettoni c'est un pain à pizza toasté façon bruschetta !

- Un produit de **restauration à table** irrésistible authentiquement Napolitain.
- Une pâte **incroyablement alvéolée, moelleuse et savoureuse.**
- Un produit directement **prêt à garnir.**
- Une double **utilisation, froide ou chaude**, pour encore plus de plaisirs.
- Une infinité de recettes possibles.

Mise en œuvre : Avant ou après l'avoir garni, un rapide passage au four, au grill, ou au toaster rendra votre produit encore plus savoureux.

Dimensions : 28x10 cm Poids : 110 gr
Conditionnement : Carton de 10 x 4 pcs
Code : 1220BRUSC

Ingrédients : Farine de BLÉ type 00 – eau – levure naturelle...

DLC départ usine : 60 jours

DLC minimale garantie à la livraison : 20 jours

Conservation sachet fermé : À température ambiante ou au réfrigérateur à 4-6°C, jusqu'à la date indiquée sur le sachet.

Conservation après ouverture du sachet : Au réfrigérateur à +4-6°C pendant 3 jours maximum





**Street
Food**
Napolitain

Le coin

des recettes

Panuzzo

Panuzzo Titi Parigino

Jambon blanc 40g / Mozzarella boule 50g / 6 Tomates cerises jaunes 60g /
Roquette 10g / Huile d'olive vierge 5g.

Ouvrir votre pain > Etaler de l'huile d'olive vierge au pinceau sur les deux faces du Panuzzo > Disposer votre tranche de jambon coupée en deux > Ajouter les tranches de mozzarella > Disposer la roquette et les tomates cerises coupées en deux.

Passer votre Panuzzo quelques minutes au toaster ou au four pour un maximum de croustillance.



Panuzzo Little Italy

Steak haché 120g / Frites 200g / Mayonnaise 20g / Ciboulette 5g / Salade verte 10g

Mettre votre steak à cuire. Ouvrir votre Panuzzo > Tartiner les deux faces de mayonnaise > Parsemer de ciboulette ciselée > Disposer deux feuilles de salade > Garnir avec votre steak haché coupé en deux > Compléter généreusement avec les frites.

Passer votre Panuzzo quelques minutes au toaster ou au four pour un maximum de croustillance.



Panuzzo Kebab O poulet

Effiloché de poulet 80g / 6 Tomates cerises 60g / Oignons rouges 10g /
Salade verte 10g / Sauce blanche 20g

Ouvrir votre pain > Tartiner les deux faces de sauce blanche > Disposer deux feuilles de salade > Garnir avec l'effiloché de poulet (chaud ou froid) > Ajouter les tomates cerises > Ajouter quelques rondelles d'oignons rouges.

Passer votre Panuzzo quelques minutes au toaster ou au four pour un maximum de croustillance.



Bruschettoni

Bruschettoni Margherita di primavera

Sauce tomate 30g / Mozzarella Taglio Napoli 80g / 4 Tomates cerise jaunes 40g / 4 Tomates cerises rouges 40g / 4 Feuilles de basilic frais 2g / Huile d'olive vierge 5g.

Etaler la sauce tomate > Disposer la mozzarella > Disposer les tomates cerises coupées en deux.

Passer 2 minutes au four > Ajouter les feuilles de basilic frais et un filet d'huile d'olive.



Bruschettoni Tomate Mozza

Mozzarella boule 125g / 1 Tomate rouge 120g / 8 Feuilles de basilic frais 4g /
Huile d'olive vierge 5g.

Passer le pain 2 minutes au four pour le rendre plus croustillant > Étaler l'huile d'olive vierge au pinceau sur le pain > Ajouter les tranches de mozzarella fraîche > Ajouter les rondelles de tomates > Parsemer de feuilles de basilic frais et d'un filet d'huile d'olive.



Bruschettoni Salmone e Bergamotto

Saumon fumé 120g / Crème fraîche 5g / Ricotta 10g / Zestes et jus de bergamote (ou citron vert) 5g / Baies roses 2g.

Repasser le pain 2 minutes au four pour le rendre encore plus croustillant > Tartiner de crème fraîche > Ajouter les tranches de saumon fumé > Ajouter des quenelles de ricotta > Parsemer de zestes et jus de bergamote > Ajouter quelques baies roses



Saltimburger

Saltimburger Verde Bianco Rosso

Roquette 10g / Mozzarella boule 50g / Jambon Cru 40g / Tomates séchées /
Huile d'olive vierge 5g.

Etaler l'huile d'olive vierge au pinceau sur les deux faces du pain > Garnir avec le jambon cru en chiffonnade > Ajouter les tomates séchées > Disposer la mozzarella coupée en tranches > Ajouter quelques feuilles de roquette.

Passer votre Saltimburger quelques minutes au toaster ou au four pour un maximum de croustillance.



Saltimburger Al Capone

Steak haché façon bouchère 120g / Provolone 50g / Tomates séchées 30g /
Roquette 10g / Sauce pesto rouge 10g / Oignons rouges 10g

Tartiner de pesto rouge sur les deux faces du pain > Ajouter la feuille de salade > Ajouter les rondelles d'oignons rouges et les tomates séchées > Faites cuire votre steak avec une tranche de provolone > Ajouter les encore dans votre burger.

Passer votre Saltimburger quelques minutes au toaster ou au four pour un maximum de croustillance.



Saltimburger Jamburapi

Jambon rôti aux herbes 40g / Burratina 125g / Pistache 10g /
Basilic frais 5g / Pesto vert 10g

Tartiner de pesto vert sur les deux faces du pain > Garnir de jambon rôti aux herbes > Ajouter la burratina tranchée > Disposer quelques pistaches concassées > Ajouter quelques belles feuilles de basilic.

Passer votre Saltimburger quelques minutes au toaster ou au four pour un maximum de croustillance.





La Saltidor di Perna est aujourd'hui une **véritable garantie de qualité et d'authenticité**.

Depuis 1950, les produits La Saltidor sont appréciés non seulement en Campanie, mais aussi dans toute l'Italie.

Grâce à leur **savoir-faire et leurs saveurs**, la Saltidor di Perna est aujourd'hui une véritable garantie de qualité et d'authenticité.

Ce succès vient du **grand respect** qu'ils accordent aux clients qui chaque jour, choisissent d'offrir les produits La Saltidor sur leur table.

Pour plus d'informations, contactez vite **votre conseiller SCAL ITALIM**
ou notre service télévente au **01 69 82 85 85**

Retrouvez-nous sur **www.scal.fr**

