

NUOVO PRODOTTO

NOUVEAUX PRODUITS

SCAL

SOLUTIONS PIZZA
& SNACKING

BASES PIZZA

Napoletana

GRAN GOURMET



BASES *Napoletana* GRAN GOURMET

BASES PIZZA NAPOLITAINES D'EXCEPTION

Toute l'excellence du savoir-faire napolitain dans une base premium prête à garnir.

BASES À PIZZA DE HAUTE QUALITÉ, ARTISANALES & TRADITIONNELLES

- ✓ Pâte façonnée à la main à Naples selon la tradition.
- ✓ Pâte légère, hydratée à 70 %, fermentée pendant 6 à 8 heures.
- ✓ Précuite dans un four à bois jusqu'à 500°C.
- ✓ Bordure généreusement alvéolée et tigrée, typique des vraies pizzas napolitaines.
- ✓ Une base premium prête à garnir pour réaliser des pizzas véritablement authentiques.

UN PRODUIT TENDANCE

- ✓ Idéale pour la création de pizzas artisanales de qualité.
- ✓ Mise en œuvre simple, prête en quelques minutes au four.
- ✓ Qualité constante et résultat régulier.
- ✓ Gain de temps et simplicité d'utilisation.



CONSEILS DE PRÉPARATION

1. Sortir du congélateur et laisser décongeler à température ambiante pendant quelques minutes.
2. Garnir la base selon votre recette et les ingrédients souhaités.
3. Enfourner 2 à 4 minutes selon votre matériel de cuisson : four à pizza, four ventilé, distributeur automatique...

👉 Un rendu idéal avec les fours



EN RÉSUMÉ

- Bases pizza artisanales typiques napolitaines.
- Bordure tigrée, alvéolée et moelleuse.
- Format 29 cm.
- Attractivité, création de valeur.
- Disponibles en base nature, tomate ou crème.
- Produits surgelés DLC jusqu'à 12 mois.



DONNÉES CHIFFRÉES

Bases à pizza napolitaines surgelées Ø 29 cm

- Base Nature - 250 g | Carton de 5 sachets de 2 pièces Ref. 1120BNAPNA29
- Base Crème - 300 g | Carton de 9 pièces Ref. 1120BNAPCR29
- Base Tomatée - 310 g | Carton de 9 pièces Ref. 1120BNAPTO29



AVEC LES BASES NAPOLETANA GRAN GOURMET, PROPOSEZ UNE PIZZA NAPOLITAINE AUTHENTIQUE À VOS CLIENTS !

POUR COMMANDER OU EN SAVOIR PLUS : WWW.SCAL.FR