

Vous allez craquer pour ce nouveau concept  
**DE PIZZAS AUTHENTIQUEMENT ROMAINES...**

*Sulla Pala*

**SCAL**

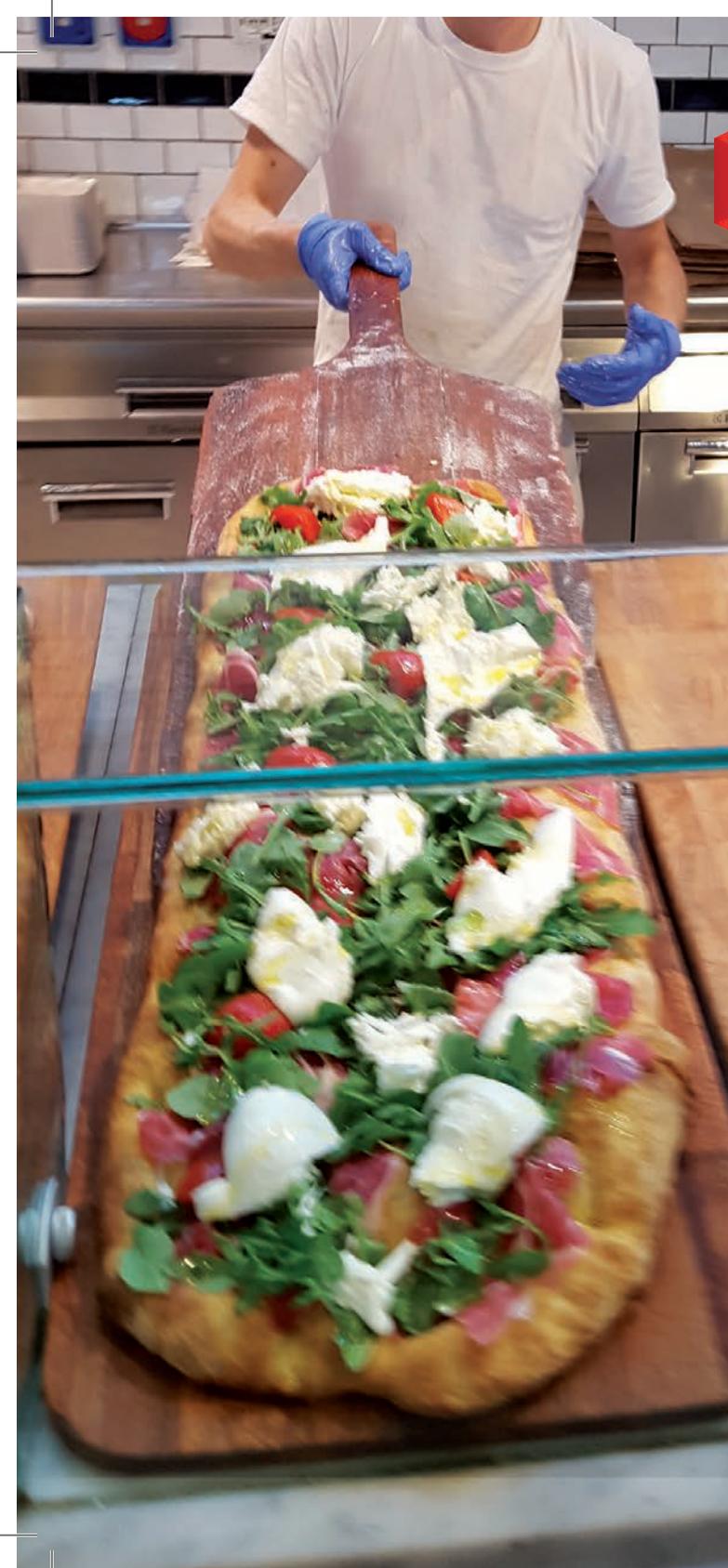
PARTENAIRE N°1 DES PROS DE LA PIZZA

# Sommaire

---

- La pizza Sulla Pala c'est quoi ?
- Histoire et origine
- Un procédé de fabrication italien ancestral
- Nos bases surgelées
- La mise en œuvre
- Les accessoires
- Les supports de communication
- Une offre adaptée à chaque segment
- Nos recommandations d'accessoires par segment
- Nos suggestions de recettes
- Nos garnitures
- Nos meilleures adresses de pizzas pala à Rome





## ► La pizza *Sulla Pala*<sup>®</sup>

# c'est quoi ?

« La pala » en italien signifie « la pelle ».

Les pizzas Sulla Pala sont des **pizzas rectangulaires** traditionnellement préparées, enfournées puis consommées sur **de grandes pelles en bois**.

Elles sont réalisées à partir d'un **mélange de farines** de première qualité qui, après une **longue fermentation** et **une première cuisson directement sur la pala sans ingrédient**, permet d'obtenir :

- Une pâte particulièrement **gonflée**
- Une croûte extrêmement **croustillante**
- Une mie **légère et très aérée**

**Une fois cuites, les bases pizzas sont garnies,** puis repassées quelques instants au four avant d'être consommées.



**Une recette de pâte inimitable,**  
une texture exceptionnelle.

.....



Pizzeria  
del  
Secolo



Pala 2 Gusti  
a piacere  
+  
Coca Cola  
Birra  
15,00

OFFERTA

Pizza alla  
Margherita  
Funghi  
Crostini

€9,90

## Histoire & origine

# de la pizza *Sulla Pala*

La « Pizza Sulla Pala » ou « Pizza alla pala » est **une authentique spécialité romaine** créée par un boulanger il y a plusieurs dizaines d'années.

Ce format de pizza, présent dans un grand nombre de points de vente très populaires, fait partie intégrante des richesses gastronomiques de la Lazio que l'on prend grand plaisir à déguster.





# Un procédé de fabrication italien ancestral



## La fabrication de la pâte

Nos bases pizza sont faites dans un atelier tout près de Rome selon la pure tradition des pizzas *Sulla Pala*.

La pâte est réalisée à partir d'un mélange secret de farines très spécifiques, de levure naturelle, de sel, d'eau et d'huile d'olive vierge 100% italienne.

La pâte est pétrie délicatement. Elle repose ensuite longuement pendant plus de 20h à l'air libre jusqu'à l'obtention d'une pâte gonflée et très aérée qui lui confère toute sa légèreté et croustillance.

La pâte est ensuite boulée, pesée et étalée à la main dans différents formats sur de grandes planches par des artisans spécialisés.

## La première cuisson

Arrosée d'un mince filet d'huile d'olive vierge, la pâte est enfournée et cuite directement sur sol. C'est sans aucun doute cette première cuisson sans garniture qui permet à la pâte de lever et de créer un alvéolage fantastique.

Les bases précuites sont ensuite refroidies et surgelées, pour vous être proposées directement prêtes à garnir.



**PRET A  
L'EMPLOI**

 Conservation -18°C

 DLUO 12 mois

# Nos bases surgelées

## pour pizza *Sulla Pala*<sup>®</sup>

**Pâte épaisse**  
Toute l'authenticité  
de la pizza à la romaine



Épaisseur  
moyenne  
2 cm



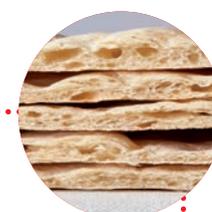
**37X27**

Base alla pala épaisse  
37x27 CM  
6\*520GR  
Carton de 6 pièces  
en sac vrac.  
Ref : 061BPALE40

**77X27**

Base alla pala épaisse  
77x27 CM  
6\*1000GR  
Carton de 6 pièces  
en sac vrac.  
Ref : 061BPALE80

**Pâte fine**  
Une délicieuse alternative  
plus légère



Épaisseur  
moyenne  
1 cm



**37X27**

Base alla pala fine  
37x27 CM  
15\*450GR  
Carton de 15 pièces  
en sac vrac.  
Ref : 061BPALF40

**77X27**

Base alla pala fine  
77x27 CM  
15\*850GR  
Carton de 15 pièces  
en sac vrac.  
Ref : 061BPALF80

**48 DIAM**

Base alla pala fine  
DIAM 48 CM  
15\*650GR SURG  
Carton de 15 pièces  
en sac vrac.  
Ref : 061BPALR48

# La mise en œuvre

## des bases *Sulla Pala*<sup>®</sup>



1  
Sortir la base du congélateur quelques minutes avant la mise en œuvre.  
Poser la encore surgelée sur votre pala



2  
Etaler la sauce tomate au pinceau ou à la main en laissant un bord



3  
Ajouter la mozzarella et les éventuelles autres garnitures à cuire



4  
Mettre la pizza au four en la faisant glisser sur la pala. Cuire au four +/- 8 min à 280-300°C



5  
Après cuisson laisser reposer la pizza quelques instants



6  
Ajouter les garnitures en sortie de four



7  
Arroser d'un filet d'huile d'olive vierge qui donnera gout et brillance



8  
Faire glisser la pizza sur la Pala découpe portion



9  
Découper la pizza en 4/6/8 parts égales



10

Votre part est prête à déguster

**Pour une vente en différée :**

- Effectuer une première cuisson pendant +/- 6 minutes
- Exposer votre produit en vitrine après l'avoir laissé refroidir quelques instants
- Repassez le 1 minute au four ou au toaster, au moment de la commande



## Les accessoires

### 1• Les incontournables palas

#### Les palas de présentation

Pour préparer proprement, transporter facilement et présenter joliment vos pizzas.



Pala de présentation  
40X30cm  
Ref 020PA3040



Pala de présentation  
80X30cm  
Ref 020PA3080

#### Les palas à enfourner

Pour enfourner vos grandes pizzas, les tourner, les sortir du four, pour les poser ensuite sur la pala de découpe ou directement sur une pala de présentation.



Pala à enfourner  
100X30cm  
Ref 020PA30100

#### Les palas découpe portion

Pour découper des parts de pizzas toujours identiques en un tour de main. Vous n'aurez plus qu'à les faire glisser sur une pala de présentation. Support doté d'une butée de maintien et de patins anti-dérapants.



Pala découpe portions 8 parts.  
Pour 8 parts de 20x15cm  
Dimension 80X31cm. Ref 020DP8



Pala découpe portions 10 parts.  
Pour 10 parts de 15x15cm  
Dimension 80X31cm. Ref 020DP10

# Tout savoir sur nos palas

Nos palas sont fabriquées dans une **manufacture italienne spécialisée** depuis plusieurs générations dans la production d'ustensiles en bois pour les boulangers et restaurateurs.

Chaque élément est fabriqué à partir de **bois de hêtre 100% naturel issu de forêts européennes**.

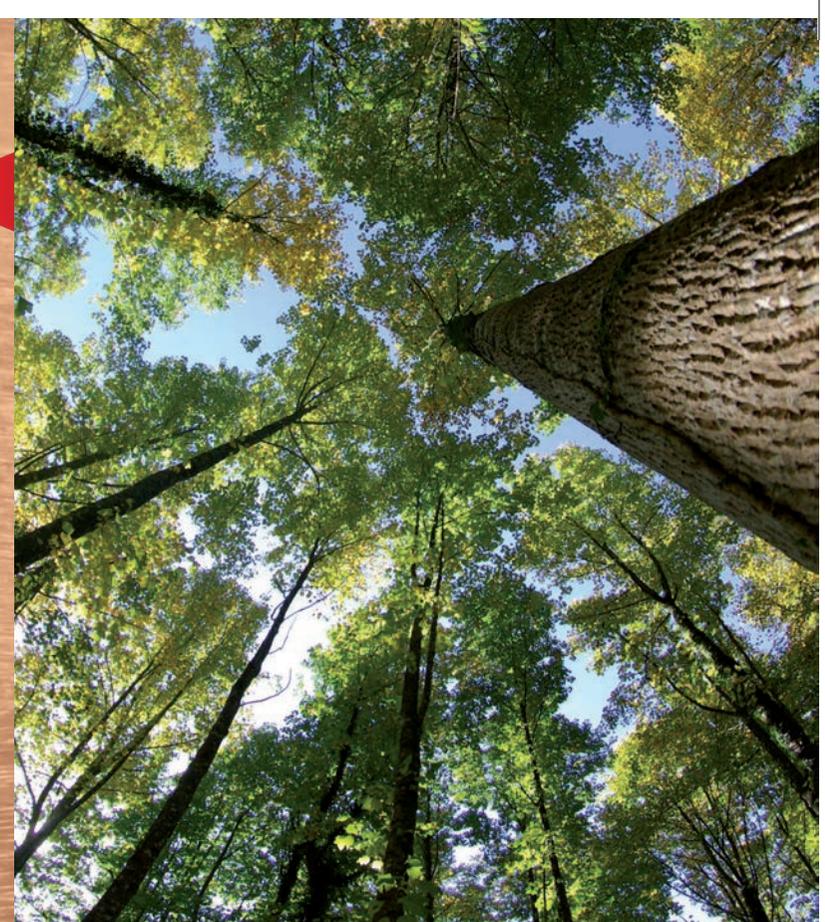


Les palas sont façonnées une par une **à la main par des artisans menuisiers**.

Elles sont ensuite traitées avec un vernis alimentaire qui répond à toutes les exigences de la réglementation européenne. Les **certificats de conformité** sont à votre disposition sur simple demande.



Pour **assurer leur longévité** les planches doivent être nettoyées à la main avec une éponge et de l'eau savonneuse, puis rincées à l'eau claire et séchées. Il ne faut pas les passer au lave-vaisselle, ni utiliser de détergent.



# Les accessoires

## 2• Les périphériques

### Les palas tréteaux

Pour poser les pizzas au centre d'une table et permettre un vrai moment de partage et de convivialité.

**Tréteau sur élévateur**  
Dimension d'une planche à plat 28X28cm  
Ref 020TRET28



### Les mini palas

Les mini palas sont les petits accessoires en plus qui finiront de compléter votre concept pizza ! Lorsque la pizza est posée surélevée au centre d'une table pour être partagée, ces petites pelles permettent à chaque convive de se servir sans se salir les mains.



**Mini pala**  
Dimension 26X8,5cm  
Ref 020MP26

### Les boîtes à pizza

Pour emporter ou livrer les pizzas rectangles dans un emballage adapté.

**Boîte a pizza**  
38,5x28,5x50cm  
Ref 150SP3828



### Les palas duo snacking

Pour servir de plateau dans les points de vente snacking. Un rond est creusé sur la planche pour accueillir et maintenir les boissons stables sur le plateau.



**Pala duo snacking**  
Dimension 28X26cm  
Ref 020PD2826

# Les accessoires

## 2• Les périphériques suite

### Le papier ingraissable

Un élément indispensable pour une qualité de service irréprochable et une mise en scène soignée ! Il permet de ne pas se salir les mains et de ne pas salir votre pala. Résistant au passage d'une roulette à pizza, vous pouvez découper vos parts de pizza directement posées sur le papier cuisson et limiter ainsi les marques de découpes sur vos palas.



**Papier ingraissable**  
Carton de 1000 feuilles  
Dimension 40X33cm  
Ref 160P3340

### La roulette à pizza

Pour encore plus de convivialité, nous vous suggérons de servir vos pizzas sur planche avec une roulette mise à disposition des clients. Ils pourront se couper eux-même leurs morceaux de pizza selon leurs envies et inspirations. Succès garanti !

**Roulette à pizza bois**  
Dimension 25X10cm  
Ref 020RPB



### La burette à huile d'olive inox 0,5L

Pour conserver votre huile d'olive et en arroser vos pizzas d'un mince filet avec style, élégance et propreté. Cette très belle burette a été designée en Italie par « I Genietti ». Elle est dotée d'un long bec verseur et d'un système anti goutte très ingénieux. Indispensable pour apporter la touche finale lors de la préparation de vos pizzas !



**Burette à huile**  
i Genietti 0.5  
inox  
Ref 020BUR05

# Les supports de communication



**Affiche découvrez**  
pour donner envie et  
présenter l'offre.  
Affiche 60x80cm et A4

**Affiche Goutez**  
pour présenter le détail  
des recettes de pizza  
pala que vous proposez.  
Affiche A4

Imprimer vous  
même ici  
les pizzas que  
vous proposez

# PIZZA ITALIA



121

JUST EAT  
Ordina online da questo locale

CERCO  
RAGAZZO PER  
CONSEGNE  
A DOMICILIO

JUST EAT

Pizza  
Italia

Pizza  
Margherita  
Cottura  
€ 8,80



# Nos recommandations d'accessoires

	CODE PRODUIT	RESTAURATION RAPIDE	LIVRAISON À DOMICILE	RESTAURANTS	BARS BRASSERIES	COLLECTIVITÉ	RAYON TRAITEUR GMS
	Pala de présentation SP 40X30cm	020PA3040	✓ ✓		✓ ✓	✓	
	Pala de présentation SP 80X30cm	020PA3080	✓ ✓		✓	✓ ✓	✓
	Pala à enfourner 100X30cm	020PA30100	✓	✓	✓ ✓	✓	✓
	Pala découpe portion 8 SP parts 80X31cm	020DP8	✓ ✓			✓ ✓	✓ ✓
	Pala découpe portion 10 SP parts 80X31cm	020DP10	✓ ✓			✓ ✓	✓ ✓
	Pala tréteau 28X28cm	020TRET28		✓ ✓	✓		
	Mini pala . SP 26X8,5cm	020MP26		✓ ✓	✓		
	Boite a pizza SP 38X28X5cm	150SP3828	✓	✓ ✓		✓	
	Pala duo snacking. 28X26cm	020PD2826	✓ ✓		✓		
	Papier ingraissable SP 40X33cm	160P3340	✓ ✓	✓ ✓	✓ ✓	✓ ✓	✓ ✓
	Roulette à pizza bois SP 25X10cm	020RPB	✓	✓ ✓	✓ ✓	✓ ✓	✓
	Burette à huile 0,5L	020BUR05	✓	✓	✓	✓ ✓	
	Affiche « Découvrez » 60X80cm	195AFGD	✓ ✓	✓ ✓	✓ ✓	✓ ✓	✓ ✓
	Affiche « Découvrez » A4	195AFPD	✓	✓	✓	✓	✓
	Affiche « Goûtez » A4	195AFPG	✓	✓	✓	✓	✓

# Nos suggestions



## de recettes *SullaPala*<sup>®</sup>

*SullaPala*<sup>®</sup>

*SullaPala*<sup>®</sup>

Rostello, rucola e pomodorini

Ref.	Quantité	Prix de revient	Nb calories
061BPALB80	1000g		2340
070SCALA	160g		96
081MC	460g		1302
092C	80g		11
103ROC	120g		24
114W	160g		259
125L	20g		166
136	2000g		4190
147	250g		524
158	200g		419

À calculer avec votre conseiller

verse tomate sur toute la plaque puis metre la plaque sur le four. Sur finir, arroser d'un

# Nos garnitures

## [Sauces]

**Sauce Tomate**  
Poche de 3kg  
ou boîte 5kg



**Crème fraîche**  
Seau de 5kg  
Réf. 090CF30



**Crème de truffe**  
Bocal de 500g  
Réf. 140KTRUF



**Mascarpone**  
Barquette de 500g  
Réf. 5501MA01



**Huile d'olive vierge**  
Bouteille de 1L  
Réf. 5450HU04



## [Garnitures carnées et de la mer]



**Jambon rôti aux herbes**  
Pièce de 7,5kg PV  
Réf. 5153JA02



**Jambon rôti aux herbes tranché**  
Barquette de 250g  
Réf. 5153JA20



**Speck entier**  
Pièce de 2kg PV  
Réf. 5158SP01



**Speck tranché**  
Barquette de 250g  
Réf. 5158SP04



**Pancetta**  
Demi pièce de  
2kg PV  
Réf. 5155PA03



**Pancetta tranchée**  
Barquette de 250g



**Bresaola**  
Demi pièce de 1,4kg PV  
Réf. 5151BR01



**Bresaola tranchée**  
Barquette de 250g  
Réf. 5151BR03C



**Bacon grillé**  
**Pancetta grillée**  
Sachet de 1kg  
Réf. 080CRIS



**Saumon**  
Plateau de 600g  
Réf. 082PLAS

## [Légumes]

**Poivron grillé**  
Sachet de 1kg  
Réf. 069POIRO



**Courgette grillée**  
Sachet de 1kg  
Réf. 069COURG



**Tomate marinée**  
Barquette de 1kg  
Réf. 5051TO06



**Aubergine grillée**  
Sachet de 1kg  
Réf. 069AUBER



**Olive Riviera**  
Bocal de 2200g  
Réf. 5451OL06



**1/2 Tomate cerise marinée**  
Sachet de 500g  
Réf. 069TOCDE



**Artichaud à la Romaine**  
Boîte de 2400g  
Réf. 5051AR03



## [Fromages]

**Large choix de Mozzarellas**



**Mozzarella di bufala**  
Sachet de 125g  
Réf. 5650MO02



**Chèvre rondelle**  
Boîte de 500g  
Réf. 070CHEV6



**Billes de mozza**  
Sachet de 125 billes  
Réf. 5651MO03



**Scamorza fumée**  
Sachet de 1kg  
Réf. 5503FR03



**Gorgonzola**  
Sachet de 500g  
Réf. 070GORC



**Copeaux de Parmesan**  
Sachet de 4kg  
Réf. 5504PA03



Retrouvez tous ces produits dans nos catalogues Scal et Italim

# Nos meilleures adresses de pizzas

## Sulla Pala® à Rome

Antica  
Pizzeria  
del Secolo



62 Via Palestro, Rome, Italie



Piazza di San Martino  
Ai Monti 4/5, 00184  
Rome, Italie



Piazzale XII Ottobre, 1492  
Rome, Italie  
[www.roma.eataly.it](http://www.roma.eataly.it)



Via Pisino, 127, Roma RM, Italie



Largo di Torre Argentina, 1  
Termini, Fiumicino Terminal Q10&2  
[www.rossosapore.com](http://www.rossosapore.com)





# Notes

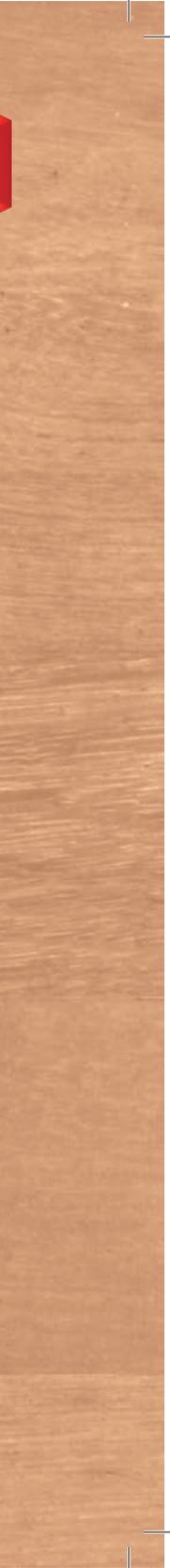


Series of horizontal dotted lines for writing notes.

# Notes



A series of 20 horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.





## **Pour plus d'informations**

---

contactez-vite votre conseiller commercial  
ou notre service télévente  
au 01 69 82 85 85

[www.scal.fr](http://www.scal.fr)