



SCAL

présente

o
snapizza®

INNOVATION
BREVETÉE

LE 1^{ER} PÂTON À PIZZA

FRAIS,

PRÊT À L'EMPLOI !

en collaboration avec

== Cérélia ==

Founded on trust, inspired by food

LES PLUS PRODUIT



LES AVANTAGES ÉCONOMIQUES

PRODUIT-PACKAGING INNOVANT

UN COUPLE INNOVANT



Pas de prévisions journalières, ni ruptures
1 pâton sorti = 1 pizza vendue



Suppression des étapes de pétrissage, pointage, division, boulage, mise en bac
> pas de maturation, ni de préparation



Suppression matériels de pétrissage, diviseuse, bouleuse (nettoyage, achat, renouvellement)



Optimisation de la main d'oeuvre potentielle



Personnel dédié aux toppings et cuisson, gage de qualité



Organisation plus fluide, personnel vite formé



UNE QUALITÉ CONSTANTE

- Sur toute la durée du service
- Service après service
- 365 jours / an

- Préservation organoleptique jusqu'à 23 jours à 8°C, grâce à l'innovation de son packaging sous vide breveté.
- Forme galetée pour un étalage très facile pour tous

UNE RECETTE EXCLUSIVE

- Une pâte à la texture pains artisanaux traditionnels
- Mâche courte



INNOVATION - GAIN DE TEMPS - QUALITÉ



CARACTÉRISTIQUES

Grammages disponibles

NOUVEAU



220 g

Carton de 15 étuis
de 2 pâtons,
soit 30 pâtons



280 g

Carton de 12 étuis
de 2 pâtons,
soit 24 pâtons



300 g

Carton de 12 étuis
de 2 pâtons,
soit 24 pâtons



350 g

Carton de 9 étuis
de 2 pâtons,
soit 18 pâtons



500 g

Carton de 6 étuis
de 2 pâtons,
soit 12 pâtons

Stockage : Chambre froide de 0°C à 8°C

DLC à réception : +/- 18 jours

Echantillon sur demande auprès de votre commercial