



Pizzettas

Gourmet

IRRESISTIBLES MINI PIZZAS

SCAL



UN NOUVEAU
concept
de délicieuses
mini pizzas
à emporter

DES RECETTES
ORIGINALLES
ET "TENDANCE",
ciselées pour tous
les gourmets
et foodistas

DES PETITES PIZZAS
TOUTES MINIS, TOUTES
GOURMANDES,
qui ne vous laisseront
pas indifférents

DES MINI
PIZZAS
À DÉVORER
Telle que ou pliée
en PORTAFOGLIO



À LA CARTE

- Lardo Pistachio p5
- Di Bufala p7
- Tom cerise p9
- Cheese & Salade p11
- Figura Capra p13
- Veggi Folie p15
- Radison Garden p17
- Crazy Sugar p19



ON NE VA PAS
SE MENTIR, C'EST
SIMPLEMENT
DÉLICIEUX !

LARDO PISTACHIO



Le célèbre trio lardons-oignons-crème fraîche, rehaussé par le goût délicat de la pistache !



INGRÉDIENTS	RÉFÉRENCES	Qté	NB CALORIES
Pâton	050BAN16/054PAT22	80g	185 kcal
Crème fraîche / Panna	090CF30/5400PA01	20g	59 kcal
Lardons	080LARD	30g	40 kcal
Oignons	Selon fournisseur	10g	4 kcal
Pistaches grillées	Selon fournisseur	5g	29 kcal
Total :			317 kcal

MISE EN PLACE

- Préparez votre pâton de 80g et réservez
- Torréfiez les pistaches en les passant 5 minutes au four
- Concassez les pistaches
- Découpez votre oignon frais en rondelles
- Dorez au four les lardons

PRÉPARATION

- Étalez le pâton
- Garnissez votre pâte à pizza de crème fraîche

SUGGESTION D'INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE

Un trait de pesto de pistache

CUISSE

- Enfourez votre pizzezza garnie uniquement de crème fraîche
- Cuire au four ventilé 4-5 minutes à 240°C ou cuire au four à pizza 3 minutes à 350°C

EN SORTIE DE FOUR

- Déposez les lardons précuits sur la pizzezza
- Disposez les rondelles d'oignons sur la pizzezza
- Ajoutez les pistaches grillées sur le tout

LA VERSION
"PIZZETTA PORTAFOGLIO"
À EMPORTER





MIAM!
Comme c'est
POURRIANT

Di BUFALA



Imaginez une jeune petite salade qui partage sa fraîcheur avec la reine des mozzarellas. Le speck bien fumé et la crème de balsamique rapploquent, c'est là que tout explose !



INGRÉDIENTS	RÉFÉRENCES	Qté	NB CALORIES
Pâton	050BAN16 / 054PAT22	80g	185 kcal
Sauce tomate	5301SA03C	20g	15 kcal
Jeunes pousses	Selon fournisseur	15g	2 kcal
Mozzarella di bufala	5650M001	50g	133 kcal
Speck / Jambon cru	5158SP01	10g	294 kcal
Crème de balsamique	5450CR02	1 filet	83 kcal
Total :			712 kcal

Mise en place

- Préparez votre pâton de 80g et réservez
- Découpez des fines tranches de speck
- Découpez la boule mozzarella di bufala en 2 beaux morceaux

Préparation

- Étalez le pâton
- Garnissez votre pâte à pizza de sauce tomate

Puisson

- Enfourez votre pizzezza uniquement garnie de sauce tomate
- Cuire au four ventilé 4-5 minutes à 240°C ou cuire au four à pizza 3 minutes à 350°C

EN SORTIE DE FOUR

- Ajoutez la salade et disposez les fines tranches de speck
- Déposez les morceaux de mozzarella di bufala
- Ajoutez un trait de crème de balsamique
- Et un tour de moulin à poivre sur la mozzarella di bufala

LA VERSION
"Pizzezza PORTAFOLIO"
à emporter





Elle n'est pas
Jolie notre pizzetta
Avec ses belles
couleurs vives ?

Tom Cerise

Le crémeux de la stracciatella se marie à merveille avec le croquant de la roquette. Les tomates cerises sont à croquer ! Et on ne vous parle même pas des bénéfices des graines de chia, véritable super aliment !



INGRÉDIENTS	Références	Qté	NB calories
Pâton	050BAN16 / 054PAT22	80g	185 kcal
Sauce tomate	5301SA03C	20g	15 kcal
Demi tomate cerise jaunes	5051T008C	15g (5demi-tomates)	4 kcal
Demi tomate cerise rouge	5301T016C	15g (5demi-tomates)	4 kcal
Stracciatella	5502ST02	20g	46 kcal
Roquette	Selon fournisseur	15g	4 kcal
Graines de chia	Selon fournisseur	10g	48 kcal
			Total : 306 kcal

Mise en place

- Préparez votre pâton de 80g et réservez

Préparation

- Étalez le pâton
- Garnissez votre pâte à pizza de sauce tomate

Puisson

- Enfourez votre pizzetta uniquement garnie de sauce tomate
- Cuire au four ventilé 4-5 minutes à 240°C ou cuire au four à pizza 3 minutes à 350°C

En sortie de four

- Disposez les feuilles de roquette
- Ajoutez les demi-tomates cerises jaunes et rouges
- Déposez joliment les pointes de stracciatella
- Appliquez les graines de chia sur chaque pointe de stracciatella

LA VERSION
"Pizzetta PORTAFOLIO"
à emporter





FRAIS
ET CROQUANT!

CHEESE & SALADE



Quand la fraîcheur des jeunes pousses rencontre la saveur intense d'un pecorino fraîchement râpé et que des noisettes grillées s'en mêlent... On en redemande !



INGRÉDIENTS	RÉFÉRENCES	Qté	NB CALORIES
Pâton	050BAN16 / 054PAT22	80g	185 kcal
Crème fraîche / Panna	090CF30 / 5400PA01	20g	59 kcal
Jeunes pousses de betterave	Selon fournisseur	15g	2 kcal
Pecorino râpé	5505PE01	40g	164 kcal
Noisettes grillées	Selon fournisseur	10g	68 kcal
			Total : 478 kcal

MISE EN PLACE

- Préparez votre pâton de 80g et réservez
- Torréfiez les noisettes en les passant 5 minutes au four
- Concassez les noisettes

PRÉPARATION

- Étalez le pâton
- Garnissez votre pâte à pizza de crème fraîche

SUGGESTION D'INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE

Demi-tomates cerises jaunes

PUISSON

- Enfourez votre pizzelette garnie uniquement de crème fraîche
- Cuire au four ventilé 4-5 minutes à 240°C ou cuire au four à pizza 3 minutes à 350°C

EN SORTIE DE FOUR

- Déposez la salade verte et le pecorino râpé
- Ajoutez les noisettes grillées sur l'ensemble de la pizzelette

LA VERSION
"PIZZETTA PORTAFOLIO"
À EMPORTER





Respirez...
Dégustez!

FIGURA CAPRA



Prenez quelques bonnes figues fraîches, un fromage de chèvre bien tranché, ajoutez un petit tapis de jeunes pousses et de petites tomates. Arrosez le tout de miel et zou !



INGRÉDIENTS	RÉFÉRENCES	Qté	NB CALORIES
Pâton	050BAN16 / 054PAT22	80g	185 kcal
Crème fraîche / Panna	090CF30 / 5400PA01	20g	59 kcal
Fromage de chèvre	070CHEV6	30g	87 kcal
Figues fraîche ou surgelées	Selon fournisseur	15g	10 kcal
Pousses d'épinard	Selon fournisseur	6 feuilles	2 kcal
Demi-tomate cerises jaunes	5051T008C	15g	4 kcal
Miel	Selon fournisseur	1 Filet	32 kcal
			Total : 379 kcal

MISE EN PLACE

- Préparez votre pâton de 80g et réservez
- Découpez la figue en 4 morceaux

PRÉPARATION

- Étalez le pâton
- Garnissez votre pâte à pizza de crème fraîche

CUISISON

- Enfournez votre pizzata garnie uniquement de crème fraîche
- Cuire au four ventilé 4-5 minutes à 240°C ou cuire au four à pizza 3 minutes à 350°C

EN SORTIE DE FOUR

- Déposez les tranches de chèvre, les morceaux de figues et les demi-tomates cerises jaunes sur la pizzata
- Disposez les jeunes pousses d'épinard
- Versez un filet de miel sur l'ensemble de la pizzata

LA VERSION
"PIZZETTA PORTAFOGLIO"
À EMPORTER





Cette pizzata
vous redonnera
du pepS !

Veggi Folie



C'est croquant, c'est frais, c'est sain,
à consommer sans aucune modération !



INGRÉDIENTS	RÉFÉRENCES	Qté	NB CALORIES
Pâton	050BAN16 / 054PAT22	80g	185 kcal
Crème fraîche / Panna	090CF30 / 5400PA01	20g	59 kcal
Concombre	Selon fournisseur	20g	3 kcal
Radis	Selon fournisseur	20g	3 kcal
Demi-tomate cerises jaunes	5051T008C	20g	4 kcal
Menthe fraîche	Selon fournisseur	4 feuilles	0 kcal
Oignon rouge	Selon fournisseur	10g	3 kcal
Huile d'olive vierge	5450HU06	1 filet	40 kcal
			Total : 297 kcal

Mise en place

- Préparez votre pâton de 80g et réservez
- Émincez de l'oignon rouge dans la crème fraîche
- A l'aide d'une mandoline ou économe faire des fines tranches dans la largeur du concombre
- Découpez des fines tranches de radis

Puisson

- Enfourez votre pizzata garnie de crème fraîche et d'oignon
- Cuire au four ventilé 4-5 minutes à 240°C ou cuire au four à pizza 3 minutes à 350°C

En sortie de four

- Disposez joliment les fines de tranches de concombre et radis
- Ajoutez les demi-tomates cerises et les feuilles de menthe
- Versez un filet d'huile d'olive vierge sur l'ensemble de la pizzata

Préparation

- Étalez le pâton
- Garnissez votre pâte à pizza du mélange de crème fraîche et d'oignon rouge

LA VERSION
"Pizzetta PORTAFOGLIO"
à emporter





UNE pizzezza
pleine
de couleurs!

RADISON GARDEN



Feu d'artifice d'originalité, de tendance, de couleurs, de vitalité et de fraîcheur !



INGRÉDIENTS	RÉFÉRENCES	Qté	NB CALORIES
Pâton	050BAN16 / 054PAT22	80g	185 kcal
Crème fraîche / Panna	090CF30 / 5400PA01	20g + 5 pointes	75 kcal
Radis noir	Selon fournisseur	10g	2 kcal
Radis pastèque (red meat)	Selon fournisseur	10g	3 kcal
Radis vert	Selon fournisseur	10g	3 kcal
Betterave Chioggia	Selon fournisseur	10g	4 kcal
Oignon rouge	Selon fournisseur	10g	3 kcal
Graines pavot	Selon fournisseur	10g	52 kcal
Huile d'olive	5450HU06	1 Filet	40 kcal
			Total : 367 kcal

MISE EN PLACE

- Préparez votre pâton de 80g et réservez
- Émincez l'oignon rouge dans la crème fraîche
- Épluchez la betterave Chioggia
- Découpez des fines tranches de betterave Chioggia, de radis noir, radis vert et radis pastèque

CUISON

- Enfourez votre pizzezza garnie de crème fraîche et d'oignon
- Cuire au four ventilé 4-5 minutes à 240°C ou cuire au four à pizza 3 minutes à 350°C

EN SORTIE DE FOUR

- Disposez les fines tranches de betterave Chioggia, de radis noir, radis vert et radis pastèque
- Ajouter 5 pointes de crème fraîche sur la pizzezza
- Déposer les graines de pavot sur chaque pointe de crème fraîche

PRÉPARATION

- Étalez le pâton
- Garnissez votre pâte à pizza du mélange de crème fraîche et d'oignon rouge

LA VERSION
"Pizzezza PORTAFoglio"
à emporter



ÇA CROQUE, ÇA CROUSTILLE, ÇA COULE...



ON S'EN MET PARTOUT MAIS ON SE LÈCHE LES DOIGTS TELLEMENT C'EST BON !



CRAZY SUGAR



Allez, là on oublie un peu les bonnes résolutions et on se fait un méga gros kif sucré irrésistible !



INGRÉDIENTS	RÉFÉRENCES	Qté	NB CALORIES
Pâton	050BAN16 / 054PAT22	80g	185kcal
Crème fraîche / Panna	090CF30 / 5400PA01	20g	59kcal
Pop corn	Selon fournisseur	25g	104kcal
M&M's	Selon fournisseur	8g	41kcal
Sauce caramel	Selon fournisseur	1 Filet	52kcal
			Total : 441 kcal

MISE EN PLACE

- Préparez votre pâton de 80g et réservez
- Concassez les M&M's

PRÉPARATION

- Étalez le pâton
- Garnissez votre pâte à pizza de crème fraîche

PUISSON

- Enfournez votre pizzezza garnie uniquement de crème fraîche
- Cuire au four ventilé 4-5 minutes à 240°C ou cuire au four à pizza 3 minutes à 350°C

EN SORTIE DE FOUR

- Déposez les popcorn et les M&M's concassés
- Versez un filet de caramel sur l'ensemble de la pizzezza

LA VERSION "PIZZETTA PORTAFOLIO" À EMPORTER





Ne pas jeter sur la voie publique - Octobre 2021

Pizzettas
Gourmet
IRRESISTIBLES MINI PIZZAS
SCAL