

NOUVEAUTÉ SCAL

SCAL



SINCE 1948

TUSCANYA

BAKERY



BASES PIZZA TUSCANYA BAKERY 20x58cm



L'AUTHENTICITÉ DU SAVOIR-FAIRE BOULANGER TOSCAN, TRANSMIS DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION

Depuis 1948, Tuscany Bakery perpétue l'héritage de 3 générations de boulangers au cœur de la Toscane.

- ✓ Savoir-faire ancré dans une région emblématique, où tradition et excellence gastronomique s'entrelacent.
- ✓ Respect du levain naturel, garant de la qualité et de la digestibilité de la pâte.

DES INGRÉDIENTS PREMIUM POUR UNE QUALITÉ EXCEPTIONNELLE

- ✓ Farine de blé Verna type 2, moulue sur pierre, une farine semi-complète qui conserve le son et le germe, offrant plus de nutriments, de fibres et une saveur rustique.
- ✓ Farine italienne type 0, pour une texture équilibrée entre légèreté et authenticité.
- ✓ Huile d'olive extra vierge, eau pure et levain naturel, pour une pâte moelleuse et parfumée.
- ✓ Margherita : Purée de tomates - origine Italie (25,7%) et mozzarella fior di latte - origine Italie (21,4%)
- ✓ Salami : Purée de tomates (24%), mozzarella fior di latte - origine Italie (20%), salami piquant.

UNE PIZZA BOULANGÈRE UNIQUE

- ✓ Maturation longue et hydratation à 80%, pour une légèreté incomparable.
- ✓ Étirement 100% manuel, pour une texture aérienne et un goût authentique.
- ✓ Une base polyvalente, parfaite à la part ou entière, pour une consommation sur place, à emporter.

EN RÉSUMÉ

- Pizza boulangère artisanale venue de Toscane. A base de 2 farines.
- Hydratation 80 % et fermentation lente.
- Étirement manuel et ingrédients premium.
- Disponibles en Nature, Margherita ou Salami.
- À consommer entière ou à la part, idéale sur place ou à emporter.



CONSEILS DE PRÉPARATION

- 1 Laisser reposer le produit 30 minutes à température ambiante.
- 2 Garnir avec les ingrédients de votre choix.
- 3 Découper en 6/8/10 parts.
- 4 Cuire 3 à 6 minutes entre 220°C et 320°C selon votre four.
(voir fiche technique pour plus de détails)

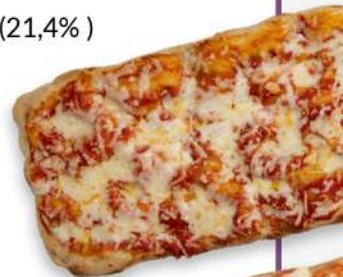
Vous êtes arrivés en Toscane !



DONNÉES CHIFFRÉES

Surgelé, par carton de 12 pièces

- Nature 20x58 cm - 450 g | Ref. 1120BPN2058
- Margherita 20x58 cm - 700 g | Ref. 1660MAR2058
- Salami 20x58 cm - 750 g



AVEC TUSCANYA BAKERY, OFFREZ À VOS CLIENTS UNE PIZZA RECTANGLE ARTISANALE,
LÉGÈRE ET SAVOUREUSE, ISSUE D'UN VRAI SAVOIR-FAIRE BOULANGER TOSCAN !