

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