

LES BASES SULLA PALA

ENFIN DISPONIBLES EN VERSIONS GARNIES !

Pizzas Garnies
Sulla Pala[®]

✓ LES MEILLEURES DES BASES PIZZAS
À LA ROMAINE

✓ DÉCLINÉES EN 5 DÉLICIEUSES RECETTES

✓ GARNIES À LA MAIN EN ITALIE AVEC
DES INGRÉDIENTS DE QUALITÉ

✓ SURGELÉES ET DIRECTEMENT PRÊTES
À CUIRE



Les pizzas Sulla Pala c'est quoi?

Ce sont des Pizzas rectangulaires traditionnellement préparées, enfournées puis consommées sur de grandes pelles en bois, appelées palas.

Les bases Sulla Pala sont réalisées à partir d'un mélange de farine de blé, farine de riz et farine de soja de première qualité qui, après une longue fermentation et une première cuisson directement sans ingrédient, permet d'obtenir :

✓ Une pâte particulièrement **gonflée**

✓ Une croûte extrêmement **croustillante**

✓ Une mie **légère et très aérée**



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.

5 délicieuses recettes de pizzas garnies



Reine : L'incontournable

Base Sulla Pala, sauce tomate, mozzarella, jambon italien, champignons de Paris, olives noires.



Légumes : Pour les végétariens

Base Sulla Pala, sauce tomate, mozzarella, poivrons grillés, courgettes grillées, aubergines grillées.



3 fromages : La savoureuse

Base Sulla Pala, sauce tomate, mozzarella, chèvre, bleu.



Spianata : L'intensité des saveurs du sud de l'Italie

Base Sulla Pala, sauce tomate, mozzarella, spianata calabraise (saucisse délicatement relevée provenant du sud de l'Italie).



Margarita : À proposer tel quelle ou à compléter en sortie de four

Base Sulla Pala, sauce tomate, mozzarella.

Une mise en œuvre Simplissimo !

- 1/ Sortir le produit du congélateur et le mettre au froid positif au moins 2h avant cuisson.
- 2/ Sortir le produit de son sachet.
- 3/ Le cuire 10 minutes à 220°C au four ventilé ou 4 minutes à 300°C au four à pizza.
- 4/ Découper en 4/6 parts selon vos besoins.

Produit
avant cuisson



Produit
après cuisson

Les points forts de la pizza

Sulla Pala garnie



- ✓ Une qualité de pâte incroyable à la fois moelleuse et croustillante.
- ✓ Produit authentique Italien doté d'un aspect artisanal très attrayant.
- ✓ 5 recettes spécifiquement étudiées pour satisfaire tous les profils de consommateurs.
- ✓ Des ingrédients Italiens de qualité : Mozzarella 100% Italienne, Jambon Italien, Spinata calabraise, huile d'olive extra vierge.
- ✓ Très bonne tenue du produit au réchauffage.



- ✓ Produit surgelé DLC 12 mois : zero perte.
- ✓ Prix de revient : +/-1,60€ HT la part.



- ✓ Mise en œuvre ultrasimple :
 - ① Laisser décongeler pendant 2h >
 - ② Déballer >
 - ③ Mettre au four >
 - ④ Découper.
- ✓ Cuisson en quelques minutes dans tout type de four (ventilé ou four à pizza).



Un concept complet

Des palas

Roulette



Roulette à pizza bois
Dimension 25X10cm
Ref 020RPB

Burettes



Pala de présentation
40X30cm
Ref 020PA3040



Pala découpe portions 4 parts.
Pour 4 parts de 20x15cm
Dimension 40X31cm. Ref 020DP4

Affiches



Burette à huile
i Genietti 0.5
inox
Ref 020BUR05

Caractéristiques

Produits	Taille	Poids	Colisage	Code
Sulla Pala Reine	37x27cm	1040g	Carton de 7 pièces	061PRREI
Sulla Pala 3 fromages	37x27cm	870g	Carton de 7 pièces	061PRFRO
Sulla Pala Légumes	37x27cm	950g	Carton de 7 pièces	061PRLEG
Sulla Pala Spinata	37x27cm	820g	Carton de 7 pièces	061PRSPI
Sulla Pala Margarita	37x27cm	760g	Carton de 7 pièces	061PRMAR

Echantillons gratuits sur simple demande.