

NOUVEAUTÉ

SCAL
PARTENAIRE N°1 DES PROS DE LA PIZZA

PÂTON A L'HUILE D'OLIVE

Pâton à pizza surgelé permettant d'obtenir une pizza avec un goût subtil d'huile d'olive.



UNE VRAIE SIGNATURE MÉDITERRANÉENNE POUR VOS PIZZAS



CARACTÉRISTIQUES:

Poids: 200g

Pour des pizzas de: 29-37 cm environ

MISE EN ŒUVRE:

- Décongeler le produit 24-72h à 4°C dans des bacs plastiques hermétiques.
- Laisser reposer 30 min à 1H à température ambiante.
- Étaler le produit après l'avoir fariné.
- Garnir la pâte.
- Cuire dans un four à pizza 3-4 min à 320°C.

IDÉAL POUR:

- Les restaurateurs qui souhaitent se démarquer avec une pâte à pizza au goût relevé par la présence d'huile d'olive.

CONSERVATION & CONDITIONNEMENT:



DLUO: 12 mois



Conserver à -18°C

Conditionnement: carton de 50 pâtons

AVANTAGES PRODUIT:

1. Tous les avantages d'un pâton surgelé:

- Produit portionné, déjà boulé.
- Prêt à étaler après décongélation.
- Rendu très proche d'un produit fait maison.
- Produit constant



2. La présence subtile de l'huile d'olive:

- Opportunité de mettre en avant sur vos cartes l'appellation « Pâton à l'huile d'olive ».
- 3% d'huile d'olive dans la recette qui fait la légèreté de ce pâton.
- Un produit original pour séduire différentes cibles clients.