Scrocchiarella®

Crocante, ligeira e deliciosa... Única!

NÃO É UMA PIZZA... NÃO É UMA FOCACCIA!

Scrocchiarella®

"Amplie a sua gama de produtos, oferecendo uma solução premium e de altíssima qualidade."

Temos uma grande oferta de formatos e variedades, que se adaptam perfeitamente a todos os tipos de momentos de consumo:

Take away

Entrada / Aperitivo

Para partilhar

Prato principal

Delivery

Catering

UM CONCEITO REVOLUCIONÁRIO, PENSADO PARA SATISFAZER AS NECESSIDADES DOS CONSUMIDORES MAIS EXIGENTES.

Efeito Wow
Crocante
Ligeira
Digestível
Única

Preocupamo-nos em oferecer a máxima qualidade para que você apenas tenha que soltar a sua imaginação e surpreender os seus clientes com criações realmente exclusivas.

VARIEDADES E FORMATOS DISPONÍVEIS NA GAMA

Classica

Elaborada com farinha de trigo, caracteriza-se pela sua côdea dourada, fina e extremamente crocante. Graças ao seu sabor suave e equilibrado fará as delícias de todos os tipos de paladares.

55x25 cm | 38x30 cm | 12x28 cm [indiv.] ∅ 31 cm

Rustica

De marcada personalidade, destaca-se pelo seu sabor intenso e cor tostada. É uma combinação perfeitamente equilibrada de diferentes farinhas: trigo, centeio, aveia e cevada. Contém sementes de girassol, linhaça dourada e sésamo, que acentuam ainda mais o seu carácter.

55x25 cm

Riso Venere®

A nossa base mais delicada e sofisticada, com miolo de cor roxa realmente surpreendente. Elaborado com farinha de trigo e arroz integral negro Riso Venere®, uma variedade protegida que se cultiva em Itália. O arroz integral Riso Venere® possui um conteúdo em fibra maior que os restantes tipos de arroz. É, além disso, rico em minerais, como selénio, zinco, magnésio, cálcio e ferro.

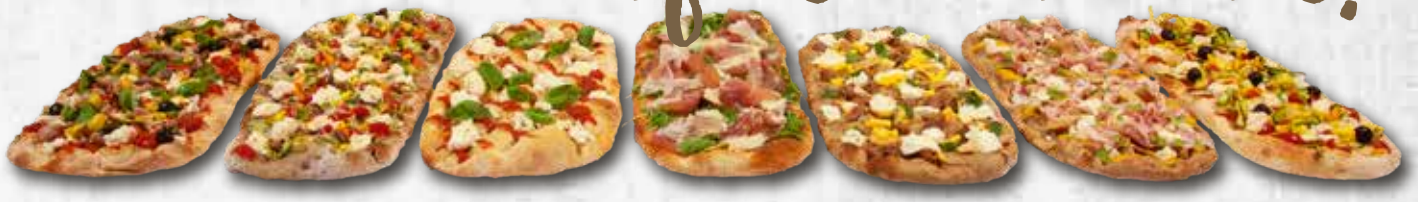
55x25 cm

Sandwich Classica & Rustica

A base é alargada e vem pré-cortada longintudinalmente, o que a torna perfeita para fazer várias medidas de sanduíches, dividindo as porções no tamanho desejado. E não é necessário descongelar previamente!

12x52 cm

UM PRODUTO *diferenciador!*



As nossas bases são elaboradas a partir da combinação única de farinhas tradicionais, massa madre e ingredientes naturais cuidadosamente seleccionados. Com uma elevada hidratação e um longo processo de fermentação de mais de 30 horas, cada peça é elaborada à mão, pelo que, não existem duas bases iguais.

Depois da primeira cozedura em forno de pedra, as bases são ultracongeladas para garantir que chegam ao consumidor final nas condições mais ótimas.

Sempre como acabada de cozer com uma côdea fina e crocante, miolo aberto e com um alveolado muito atractivo.

Tudo são vantagens...

Fácil e rápido: não precisa de ser descongelado, pronto para degustar no máximo em 6-7 minutos.

Regularidade nos resultados: garante sempre a qualidade ótima no produto final.

Versatilidade e Criatividade: produto perfeito para qualquer momento de consumo e tipo de aplicação, seja como base com topping, sanduíche, aperitivo, snack... É um lenço em branco!

Vida útil extensa (13 meses).

Scrocchiarella®

Para MAIS informação, CONTACTE-NOS

T. 808 913 765

marketing.pt@abmauri.com

www.abmauri.pt