



LA PÂTE SURGELÉE INNOVANTE.
12 HEURES DE LEVAGE ET 48 HEURES DE MATURATION.

le secret d'une pizza parfaite!



*Très digeste
Texture parfaite
Légère
Plus de goût*

Une excellente pizza est le résultat d'une délicate série d'étapes bien faites et sur-tout d'un agrégat d'ingrédients de qualité. Une pizza délicieuse grâce à une pâte parfaite très digeste, un croquant agréable, un goût raffiné et un arôme intense.

C'est pourquoi nous avons voulu investir tous nos efforts, nos recherches et nos nombreuses années d'expérience acquises près du four.

La principale caractéristique de notre pâte est qu'elle est très digeste: la pâte est laissée à lever pendant 12 heures et laissée à maturation durant les 48 heures suivantes.

Aujourd'hui, nous sommes fiers de pouvoir vous offrir une excellente pâte pour sa légèreté, son goût et son croquant obtenus à partir d'un travail parfait d'ingrédients sélectionnés de la plus haute qualité. Un pain prêt à l'emploi qui vous fera gagner du temps et des efforts, laissant les clients particulièrement satisfaits.

Compte tenu de ses caractéristiques nutritionnelles, notre pâte est particulièrement adaptée aux sportifs.

Notre préparation est parfaite pour faire des bruschettas, calzones, pizzas frites, focaccias basses, scacciones, schiacciatas.

nos ingrédients

FARINE DE TYPE 1 MOULUE À LA PIERRE

La farine que nous utilisons est obtenue en broyant la farine Triticum Aestivum - Vulgare à l'aide de meules granitiques avec un effet de contrainte réduit sur le grain. Le broyage lent à basse température maintient les caractéristiques organoleptiques du grain inchangées, garantissant tout l'arôme, la saveur intense et surtout la haute valeur protéique.

SOJA LÉGUMINEUSE

Riche en protéines végétales et pauvre en amidon, le soja rend la pâte plus légère et plus digeste. Il améliore également la structure et la douceur de la mie, tout en prolongeant sa durée de conservation. Le soja est riche en vitamines (E, K, B, PP), minéraux, calcium, fer et magnésium.

HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

Nous ne pouvons pas négliger un ingrédient important tel que l'huile d'olive extra vierge. Pour obtenir le meilleur résultat, nous avons choisi une huile d'olive extra vierge des monts Iblei, Chiaramonte Gulfi, petite ville de la région de Raguse, qui abrite les meilleures huiles et les plus pri-mées au monde.

SEL SICILIEN

Ce qu'il y a de mieux aussi pour cet ingrédient : dans notre pâte il y a le fameux sel sicilien.

Le type de pâte peut varier selon vos be-soins.

LEVURE NATURELLE MÈRE

Nous avons choisi de n'utiliser que du levain naturel pour garantir :

- la digestibilité
- le goût
- l'arôme
- la douceur
- la texture
- la conservation

CÉRÉALES

Dans notre pâte, nous avons voulu inclure une riche sélection de céréales telles que :

- Blé tendre type 0
- Farine d'orge
- Farine d'avoine
- Farine complète d'épeautre
- Farine de seigle
- Maïs
- Blé malté

L'ajout de céréales, très riches en fibres, rend notre pâte particulièrement saine.

EAU

Nous n'utilisons que de l'eau au Ph neutre afin de favoriser une excellente maturation et levage.



Les avantages offerts par

*Une pâte directe et authentique
comme celle préparée à la maison...
mais bien meilleure!*



UTILISATION DU PRODUIT :

La pâte doit être conservée à -18°C et décongelée au réfrigérateur à une température de + 4°C, au moins 8 heures avant son utilisation. Le produit est immédiatement utilisable car il a déjà subi le processus de levage et de maturation. Le produit doit être utilisé dans les 48 heures suivant la décongélation. Nous conseillons d'étendre la pâte manuellement.

En plus de l'utilisation traditionnelle pour la pizza, la pâte se prête à être utilisée avec d'excellents résultats pour la préparation de pain, bruschetta, calzons, pizzas frites, focaccias plates et schiacciatas.



- 1** Il n'est pas nécessaire d'acheter chaque ingrédient pour la pâte.
- 2** Il n'y a aucun risque de manquer de pâte.
- 3** Gain économique (électricité et entretien divers), de temps (dans les différentes étapes de préparation, pétrissage, levage et maturation) et d'espace (logistique).
- 4** Facile à utiliser : il suffit d'assaisonner et de cuire la pâte.
- 5** La qualité du produit est (élevée) constante dans le temps et moins influencée par les compétences du piz-zaïolo.
- 6** La chaîne du froid est beaucoup plus sûre pour l'inaltérabilité du produit.
- 7** La satisfaction du client final, grâce à la qualité offerte, est un gage de fidélité client, donc un excellent investissement futur.
- 8** Idéal pour ceux qui sont attentifs à la ligne et au bien-être, mais ne veulent pas renoncer au goût et à la qualité *

* VALEURS NUTRITIONNELLES
MOYENNES POUR 100 G

Énergie	kJ / kcal	914,4 / 215,50
Matières grasses	g	1,01
Dont acides gras saturés	g	0,17
Glucides	g	42,90
Dont sucres	g	1,69
Fibres	g	1,88
Protéines	g	7,8
Sel	g	0,01

Valeurs fournies par le laboratoire inscrit
à l'Elenco Regionale della Sicilia per
l'Autocontrollo Alimentare n° 012/RG/004

Fiche technique

Raison sociale	Kreapizza Team S.R.L.
Adresse	Zona Industriale I Fase, Viale 7, n. 15 - 97100 Ragusa
Mode d'emploi	Avant cuisson, la pâte doit être conservée au moins 8 heures au réfrigérateur à une température de +3 à +5 et après 1 heure à température ambiante.

Description du produit	La pâte à pizza surgelée est obtenue en mélangeant des farines sélectionnées et des ingrédients de haute qualité. Après avoir mélangé tous les ingrédients, la pâte est laissée à lever pendant 12 heures et mise à maturation pendant 48 heures, toujours à température contrôlée. Ensuite, la pâte est divisée en boules qui sont refroidies par air pulsé à une température de -18°C jusqu'au cœur du produit, conditionnées dans des cartons et immédiatement stockées en cellule, toujours à -18°C. Farine de blé tendre type 1, eau, préparation à base de soja (farine de blé tendre et soja), un mélange de farines multigrains (BLÉ tendre, ORGE décortiqué, AVOINE complète, ÉPEAUTRE complet, SEIGLE, MAÏS, MAÏS concassé extrudé, farine de BLÉ tendre maltée), huile d'olive extra vierge, sel, levure mère active en poudre.
------------------------	--

Ingrédients	Farine de blé tendre type 1, eau, préparation à base de soja (farine de blé tendre et soja), un mélange de farines multigrains (BLÉ tendre, ORGE décortiqué, AVOINE complète, ÉPEAUTRE complet, SEIGLE, MAÏS, MAÏS concassé extrudé, farine de BLÉ tendre maltée), huile d'olive extra vierge, sel, levure mère active en poudre.
-------------	---

Allergènes (Reg. CE1169/2011)	Blé, Soja, Avoine, Épeautre, Orge, Seigle (présent dans le produit)
Durée de conservation	12 mois à -18°C
Conservation après décongélation	2 jours à +4°C
Poids	250 g
Forme	circulaire
Dimensions	d 13 cm; h 3 cm
Marque	KreaPIZZA
Utilisation	Pâte à pizza
Unité de vente	Colis
Pièces par colis	90
Emballage primaire	Sachet plastique adapté au contact alimentaire
Emballage secondaire	Carton
Dimensions colis	60*40*20 cm
Poids net	22,500 Kg
Poids brut	23,200 Kg
Tare	0,700 Kg
Palettisation	36 colis
Palette	Epal 80*120
N° cartons par étage	cm 4
N° d'étages	9
H palette	190 cm
Type d'emballage	Film extensible
Conditions de transport et stockage	T ≤ -20°C



INFO
+39 366 6030405
info@kreapizza.com
www.kreapizza.it
KREAPIZZA TEAM SRL
Zona Industriale I fase, Viale 7, 15
97100 Ragusa (RG)
C.F. e P. IVA 01740160880