



LA INNOVADORA MASA CONGELADA.  
12 HORAS DE FERMENTACIÓN Y 48 HORAS DE MADURACIÓN.

*¡El secreto para una pizza perfecta!*



*Alta digestibilidad*  
*Excelente alveolación*  
*Ligereza*  
*Más sabor*

Una pizza excelente es el resultado de una delicada serie de pasajes bien hechos y, sobre todo, una unión de ingredientes de calidad.

La excelencia del plato está en la excelente masa que le confiere una muy alta digestibilidad, un agradable sabor crujiente y refinado e intenso aroma.

Por eso hemos querido invertir todo nuestro esfuerzo, investigación y muchos años de experiencia junto al horno en la masa.

La característica principal de nuestra masa es su altísima digestibilidad: la masa se deja reposar durante 12 ho-

ras y madura durante las siguientes 48.

Hoy estamos orgullosos de poder ofrecerte una excelente masa ligera, sabrosa y crujiente obtenida con un perfecto procesamiento de ingredientes seleccionados de la más alta calidad. Un pan listo para usar que le ahorrará tiempo y esfuerzo, dejando a los clientes particularmente satisfechos.

Dadas sus características nutricionales, nuestra masa es especialmente indicada para deportistas.

Nuestra preparación encuentra excelentes usos para bruschetta, calzone, pizzas fritas, focaccia baja, scaccioni, pizzoli y panes planos.

# Nuestros Ingredientes

## “HARINA TIPO 1” MOLIDA DE PIEDRA

La harina que utilizamos se obtiene moliendo el *Triticum Aestivum - Calidad Vulgare* mediante muelas graníticas con un efecto de tensión reducido en el grano. La molienda lenta, a baja temperatura, mantiene inalteradas las características organolépticas del grano, garantizando todo el aroma, sabor intenso y sobre todo el alto valor proteico.

## LEVADURA MADRE NATURAL

Hemos elegido usar solo levadura madre natural para asegurar:

- alta digestibilidad
- sabor
- perfume
- suavidad
- alveolación
- duracion

## CEREALES

En nuestra masa queríamos incluir una rica selección de cereales como:

- Trigo blando de tipo zero
- Harina de cebada
- Harina de avena
- Harina de espelta integral
- Harina de centeno
- Maíz
- Trigo malteado

La adición de cereales, muy ricos en fibra, hace que nuestra masa sea especialmente saludable.

## SOJA LEGUMINOSA

Rica en proteínas vegetales y baja en almidón, la soja hace que la masa sea más ligera y digerible. También mejora la estructura y suavidad de la miga, mientras que al mismo tiempo extiende su vida útil. La soja es rica en vitaminas (E, K, B, PP), minerales, calcio, hierro y magnesio.

## ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

No podíamos pasar por alto un ingrediente tan importante como es el aceite de oliva virgen extra. Para conseguir el mejor resultado hemos elegido un aceite de oliva virgen extra de la Sierra de Iblei, Chiaramonte Gulfi, un pequeño pueblo en la zona de Ragusa, hogar de los mejores y más premiados aceites del mundo.

## SAL SICILIANA

Solo lo mejor para este ingrediente también: en nuestra masa hay la famosa sal siciliana.

El tipo de masa se puede variar según sus necesidades.



## AGUA

Solo utilizamos agua con un Ph neutro para favorecer una excelente maduración y levadura.

# Las Ventajas que ofrece

*Una masa directa,  
genuina como  
cocinada en casa...  
¡pero mucho más sabrosa!*



#### COMO UTILIZAR EL PRODUCTO:

La masa debe conservarse a -18 ° C y descongelarse en el frigorífico a una temperatura de + 4 ° C, al menos 8 horas antes de su uso. El producto se puede utilizar inmediatamente ya que ya ha pasado por el proceso de fermentación y maduración. El producto debe usarse dentro de las 48 horas posteriores a la descongelación. Se recomienda la redacción manual. Además del uso tradicional para pizza, la masa se presta a ser utilizada con excelentes resultados para la preparación de pan, bruschetta, calzoni, pizzas fritas, foccacias planas y panes planos.



- 1** No es necesario comprar los ingredientes individuales para la masa.
- 2** No hay riesgo de quedarse sin masa.
- 3** Ahorro en términos económicos (electricidad y mantenimiento diverso), tiempo (en las distintas etapas de preparación, masa, levadura y maduración) y espacio (logística).
- 4** Facilidad de uso: simplemente sazone y cocine la masa.
- 5** La calidad del producto es (alta) constante en el tiempo y menos influenciada por las habilidades del pizzero.
- 6** La cadena de frío es mucho más segura a los efectos de la inalterabilidad del producto.
- 7** La satisfacción del cliente final, gracias a la calidad ofrecida, es garantía de fidelidad del cliente, por lo tanto, una excelente inversión en el futuro.
- 8** Ideal para quienes están atentos a la forma y el bienestar, pero no quieren renunciar al gusto y la calidad\*

#### \* TABLA NUTRICIONAL PARA VALORES MEDIOS 100 G

Energía	kJ / kcal 914,4 / 215,50
Grasa	1,01 g
de los cuales ácidos grasos saturados	0,17 g
Hidratos de carbono	42,90 g
de los cuales azúcares	1,69 g
Fibra	1,88 g
Proteína	7,8 g
Sal	0,01 g

Valores devueltos por el Laboratorio registrados en la Lista Regional de Sicilia para el Autocontrol de Alimentos con el n. 2012 / RG / 004

## Ficha Técnica

Razón social:	Kreapizza Team S.R.L.
Dirección:	Zona Industriale I Fase, Viale 7, n. 15 - 97100 Ragusa
Métodos de empleo:	Antes de cocinar la masa debe mantenerse al menos 8 horas en la nevera a una temperatura de + 3 a +5 y después de 1 hora a temperatura ambiente.
Descripción:	La masa de pizza congelada se obtiene mezclando harinas seleccionadas e ingredientes de alta calidad. Después de mezclar todos los ingredientes, se deja reposar la masa durante 12 horas y madurar durante 48 horas, siempre a temperatura controlada. Posteriormente la masa se divide en bolas que vienen abatidos a una temperatura de -18 ° C hasta el núcleo del producto, envasado en cajas de cartón y almacenado inmediatamente en celda, siempre a -18 ° C.
Ingredientes:	Harina de trigo blando tipo "1", agua, preparación a base de soja (harina de trigo blando y soja), mezcla de harinas multigrano (TRIGO blando, CEBADA descascarada, AVENA integral, espelta integral, CENTENO, MAÍZ, MAÍZ triturado extruido, harina de TRIGO suave malteada), aceite de oliva virgen extra, sal y levadura madre activo en polvo.
Alergenos (Reg. CE 1169/2011):	Trigo, soja, avena, espelta, cebada, centeno (presente en el producto)
Periodo de validez:	12 meses a - 18 ° C
Periodo de valide después de descongelar:	2 días a + 4 ° C
Peso	250 g
Forma:	circular
Dimensiones:	13 cm; h 3 cm
Marca:	KreaPIZZA
Uso:	masa para pizza
Unidad de venta:	paquetes
Piezas por paquete:	N° 90
Envasado primario:	Bolsa de plástico apta para el contacto con alimentos
Embalaje secundario:	Cartón
Tamaño del cuello:	60 * 40 * 20 cm
Peso neto:	22,500 Kg
Peso bruto:	23,200 Kg
Tara:	0,700 Kg
Paletización:	36 paquetes
Palet:	Epal 80 * 120cm
N. de cajas por piso:	4
N. de planos:	9
Altura del palet:	190 cm
Tipo de envoltura:	Film extensible
Condiciones de transporte y almacenamiento:	T ≤ -20°C



INFORMACIONES  
+39 366 6030405  
info@kreapizza.com  
www.kreapizza.it  
KREA PIZZA TEAM SRL  
ZONA INDUSTRIALAE I fase,  
Viale 7,15  
97100 Ragusa (RG)  
Código fiscal italiano y Número  
de valor agregado: 01740160880