



L'INNOVATIVO IMPASTO SURGELATO.
12 ORE DI LIEVITAZIONE E 48 ORE DI MATURAZIONE.

il segreto di una pizza perfetta!



Alta digeribilità
Ottima alveolatura
Leggerezza
Più gusto

Un'ottima pizza è il risultato di una delicata serie di passaggi ben fatti e, soprattutto, un aggregato di ingredienti di qualità.

L'eccellenza del piatto è data dall'ottimo impasto che conferisce altissima digeribilità, piacevole croccantezza, raffinato gusto e intenso profumo.

Ecco perchè proprio sull'impasto abbiamo voluto investire ogni nostro sforzo, le ricerche e l'esperienza pluriennale maturata accanto al forno.

Caratteristica principale del nostro impasto è l'altissima digeribilità: l'impasto viene fatto lievitare per 12 ore e maturare per le successive 48 ore.

Oggi siamo orgogliosi di potervi offrire un impasto eccellente per leggerezza, gusto e croccantezza ottenuto dalla perfetta lavorazione di ingredienti selezionati di altissima qualità. Un panetto già pronto per l'uso che vi farà risparmiare tempo e fatica, lasciando la clientela particolarmente soddisfatta.

Il nostro impasto è particolarmente indicato, date le sue caratteristiche nutrizionali, per gli sportivi.

Il nostro preparato trova ottimi utilizzi per bruschette, calzoni, pizze fritte, focacce basse, scaccioni, pizzoli e schiacciate.

i nostri ingredienti

FARINA TIPO "1" MACINATA A PIETRA

La farina che utilizziamo è ottenuta attraverso la macinazione della qualità *Triticum Aestivum - Vulgare* tramite mole granitiche a ridotto effetto di stress sul chicco.

La lenta macinazione a bassa temperatura mantiene inalterate le caratteristiche organolettiche del grano garantendone tutto il profumo, l'intenso sapore e soprattutto l'alto valore proteico.

LIEVITO MADRE NATURALE

Abbiamo scelto di utilizzare solo lievito madre naturale per assicurare:

- alta digeribilità
- gusto
- profumo
- morbidezza
- alveolatura
- conservabilità

CEREALI

Nel nostro panetto abbiamo voluto inserire una ricca selezione di cereali quali:

- Grano tenero zero
- Farina di Orzo
- Farina di Avena
- Farina di Farro integrale
- Farina di Segale
- Mais
- Frumento maltato

L'aggiunta dei cereali, ricchissimi di fibre, rende il nostro panetto particolarmente salutare.

SOIA LEGUMINOSA

Ricca di proteine vegetali e povera di amido, la soia rende l'impasto più leggero e digeribile. Inoltre migliora la struttura e la morbidezza della mollica, prolungandone, al tempo stesso, la conservabilità.

La soia è ricca di vitamine (E, K, B, PP), sali minerali, calcio, ferro e magnesio.

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Non potevamo trascurare un ingrediente importante quale l'olio extra vergine d'oliva. Per ottenere il migliore risultato abbiamo scelto un olio extra vergine d'oliva dei Monti Iblei, Chiaramonte Gulfi, piccolo centro del ragusano patria dei migliori e più premiati olii del mondo.

SALE SICILIANO

Solo il meglio anche per questo ingrediente: nel nostro panetto c'è il rinomato sale di Sicilia.

La tipologia d'impasto può essere variata secondo le vostre esigenze.



ACQUA

Utilizziamo solo acqua a Ph neutro al fine di favorire una maturazione e una lievitazione eccellenti.

i Vantaggi offerti da

*Un impasto diretto,
genuino come quello
preparato in casa...
ma molto più buono!*



UTILIZZO DEL PRODOTTO:

Il panetto va conservato a -18°C e scongelato in frigorifero alla temperatura di +4°C, almeno 8 ore prima del suo utilizzo. Il prodotto è immediatamente utilizzabile in quanto ha già subito il processo di lievitazione e maturazione. Il prodotto va utilizzato entro le 48 ore dallo scongelamento. Si consiglia la stesura manuale.

Oltre all'utilizzo tradizionale per la pizza, il panetto si presta ad essere utilizzato con ottimi risultati per la preparazione di pane, bruschette, calzoni, pizze fritte, focacce basse e schiacciate.



- 1** Non serve acquistare i singoli ingredienti per l'impasto.
- 2** Non si rischia di rimanere senza panetti.
- 3** Risparmio in termini economici (energia elettrica e manutenzioni varie), di tempo (nelle varie fasi di preparazione, impasto, lievitazione e maturazione) e di spazio (logistica).
- 4** Facilità di utilizzo: basta condire e cuocere il panetto.
- 5** La qualità del prodotto è (elevata) costante nel tempo e meno influenzabile dalle capacità del pizzaiolo.
- 6** La catena del freddo è molto più sicura ai fini della inalterabilità del prodotto.
- 7** La soddisfazione del cliente finale, grazie alla qualità offerta, è garanzia di fidelizzazione dello stesso, quindi un ottimo investimento futuro.
- 8** Ideale per chi è attento alla linea e al benessere, ma non vuole rinunciare al gusto e alla qualità*

*** TABELLA NUTRIZIONALE
PER VALORI MEDI 100 G**

Energia	kJ/kcal 914,4/215,50
Grassi	g 1,01
di cui acidi grassi saturi	g 0,17
Carboidrati	g 42,90
di cui zuccheri	g 1,69
Fibra	g 1,88
Proteine	g 7,8
Sale	g 0,01

Valori resi da Laboratorio iscritto nell'Elenco Regionale della Sicilia per l'Autocontrollo Alimentare al n. 2012/RG/004

Scheda tecnica

Ragione sociale	Kreapizza Team S.R.L.
Indirizzo	Zona Industriale I Fase, Viale 7, n. 15 - 97100 Ragusa
Modalità di impiego	Prima della cottura il panetto va tenuto almeno 8 ore in frigo a temperatura da + 3 a +5 e dopo 1 ora a temperatura ambiente.
Descrizione prodotto	Il panetto per pizza surgelato è ottenuto mediante l'impasto di farine selezionate e ingredienti di alta qualità. Dopo aver mescolato tutti gli ingredienti, l'impasto viene fatto lievitare per 12 ore e maturare per 48 ore, sempre a temperatura controllata. Successivamente l'impasto viene suddiviso in palline che vengono abbattute alla temperatura di -18° C sino al cuore del prodotto, imballate nei cartoni e subito stoccate in cella, sempre a -18°C. Farina di grano tenero di tipo "1", acqua, preparato a base di soia (farina di grano tenero e soia), miscela di farine multi-cereali (GRANO tenero, ORZO decorticato, AVENA integrale, FARRO integrale, SEGALE, MAIS, estruso di MAIS frantumato, farina di GRANO tenero maltato), olio extra vergine d'oliva, sale, lievito madre in polvere attivo.
Ingredienti	Farina di grano tenero di tipo "1", acqua, preparato a base di soia (farina di grano tenero e soia), miscela di farine multi-cereali (GRANO tenero, ORZO decorticato, AVENA integrale, FARRO integrale, SEGALE, MAIS, estruso di MAIS frantumato, farina di GRANO tenero maltato), olio extra vergine d'oliva, sale e lievito madre in polvere attivo.
Allergeni (Reg. CE 1169/2011)	Grano, Soia, Avena, Farro, Orzo, Segale (presenti nel prodotto)
Shelf life	12 mesi a - 18°C
Shelf life dopo scongelamento	2 giorni a +4°C
Peso	250 g
Forma	circolare
Dimensioni	d 13 cm; h 3 cm
Marchio	KreaPIZZA
Utilizzo	Impasto per pizza
Unità di vendita	Collo
Pezzi per collo	N° 90
Imballaggio primario	Busta in plastica idonea al contatto per alimenti
Imballaggio secondario	Cartone
Dimensioni collo	60*40*20 cm
Peso netto	22,500 Kg
Peso lordo	23,200 Kg
Tara	0,700 Kg
Pallettizzazione	36 colli
Pallet	Epal 80*120 cm
N°cartoni per piano	4
N° di piani	9
H pallet	190 cm
Tipo di avvolgimento	Film estensibile
Condizioni di trasporto e stoccaggio	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