



**DER 12 STUNDEN AUFGEANGEN UND 48 STUNDEN  
RUHEN GELASSENE INNOVATIVE TIEFKÜHLTEIG**

*Das Geheimnis einer perfekten Pizza!*



*Hohe Verdaulichkeit  
Optimale Luftblasenbildung  
Locker und leicht  
Mehr Geschmack*

**E**ine ausgezeichnete Pizza ist das Ergebnis einer Reihe von delikaten Schritten und vor allem, einer Vielzahl von hochwertigen Zutaten. Die Exzellenz dieser Spezialität wird mit einem guten Teig erreicht, der eine hohe Verdaulichkeit, angenehme Knusprigkeit, raffinierten Geschmack und intensiven Duft garantiert.

Deshalb wollten wir alle unseren Bemühungen, Forschung und langjährige Erfahrung in unseren Teig investieren.

Das Hauptmerkmal unseres Teigs ist seine sehr hohe Verdaulichkeit: Der Teig wird 12 Stunden gehen und 48 Stunden ruhen gelassen.

Heute sind wir stolz darauf, Ihnen eine ausgezeichnete Mischung für luftig lockere und knusprige Konsistenz und Geschmack anbieten zu können, die aus der perfekten Verarbeitung ausgewählter Zutaten von höchster Qualität gewonnen wird. Eine gebrauchsfertige Basiszutat, die Ihnen Zeit und Mühe erspart und Ihre Kunden sofort zufrieden stellen wird.

Unser Teig ist aufgrund seiner ernährungsphysiologischen Eigenschaften auch für Sportler geeignet.

Die Zubereitung eignet sich auch für Bruschetta, Calzoni, frittierte Pizza, die niedrige Focaccia, Scaccioni, Pizzoli und Schiacciate.

# Unsere Zutaten

## AUF STEIN GEMAHLENES MEHL TYP "550" (ital. "0")

Das von uns verwendete Mehl wird durch das Mahlen von Triticum Aestivum - Vulgata auf Graniträdern mit reduzierter Spannungswirkung auf das Korn gewonnen. Das langsame Mahlen bei niedriger Temperatur bewahrt die organoleptischen Eigenschaften des Weizens und garantiert den gesamten Duft, den intensiven Geschmack und die ausgezeichnete Qualität des Produkts und vor allem einen hohen Eiweißwert.

## SOJABOHNEN

Reich an pflanzlichen Proteinen und arm an Stärke sorgt Soja für die Leichtigkeit vom Teig, um ihn bekömmlicher zu machen. Sie verbessern die Teigstruktur und garantieren einen lockeren Innenteil und verlängern gleichzeitig die Haltbarkeit des Produkts. Soja ist reich an Vitaminen (E, K, B, PP), Mineralien, Kalzium, Eisen und Magnesium.

## NATIVES OLIVENÖL EXTRA

Wir konnten eine wichtige Zutat wie das native Olivenöl extra nicht übersehen. Für das Erreichen bester Resultate haben wir uns für ein kalt gepresstes Olivenöl aus dem Iblei-Gebirge, aus Chiaramonte Gulfi, einer kleinen Stadt in Ragusa, der Heimat der besten und am meisten ausgezeichneten Öle der Welt entschieden.

## SIZILIANISCHES SALZ

Nur das Beste auch für diese Zutat: Unser Teig wurde mit dem berühmten Salz aus Sizilien zubereitet.

Die Teigart kann Ihren Bedürfnissen angepasst werden.

## NATÜRLICHER SAUERTEIG

Wir haben uns für den Gebrauch von vollkommen natürlichem Sauerteig entschieden zur Garantie von:

- hoher Verdaulichkeit
- optimalem Geschmack
- Duft
- lockerer Konsistenz
- optimaler Blasenbildung
- Haltbarkeit

## GETREIDEARTEN

Wir wollten unseren Teig mit einer reichen Auswahl an Getreidearten bereichern, wie z. B. :

- Weichweizenmehl „550“
- Gerstenmehl
- Hafermehl
- Dinkelvollkornmehl
- Roggenmehl
- Mais
- Malzgetreide

Der Zusatz von ballaststoffreichem Getreide macht unseren Teig besonders gesund.

## WASSER

Wir verwenden nur pH-neutrales Wasser, für die korrekte Gärung und Reifung.



*Ein Teig wie zu Hause vorbereitet...  
aber noch viel, viel besser!*



**GEBRAUCH DES PRODUKTS:**

Der Teig sollte bei -18 °C gelagert und mindestens 8 Stunden vor Gebrauch im Kühlchrank bei einer Temperatur von +4 °C aufgetaut werden. Das Produkt ist sofort verwendbar, da bereits aufgegangen und genügend geruht. Das Produkt muss innerhalb von 48 Stunden nach dem Auftauen aufgebraucht werden. Es wird empfohlen, es manuell zu kneten und zu formen.

Neben der traditionellen Verwendung für die Pizza kann der Teig auch mit hervorragenden Ergebnissen für die Zubereitung von Brot, Bruschetta, Calzoni, frittiertes Pizza, der niedrigen Focaccia und Schiacciata gebraucht werden.



- 1** Es ist nicht notwendig, einzelne Zutaten für den Teig zu kaufen.
  - 2** Keine Angst, dass Sie ohne Pizzateig bleiben.
  - 3** Einsparungen an Strom und verschiedenen Wartungsarbeiten, an Zeit (verschiedene Zubereitungsphasen, Teiggärung und Ruhen), wie auch an Raum (Logistik).
  - 4** Benutzerfreundlich: Einfach zu garnieren und zu backen.
  - 5** Hohe Produktqualität, konstant im Laufe der Zeit und somit weniger von den Fähigkeiten des Pizzabäckers beeinflussbar.
  - 6** Der Kälteprozess, dem das Produkt unterzogen wurde, garantiert seine Sicherheit und Konsistenz.
  - 7** Die Zufriedenheit des Endkunden, dank der angebotenen Qualität, ist eine Garantie für die Loyalität derselben und stellt somit eine ausgezeichnete
  - 8** Zukunftsinvestition dar.
- Ideal für diejenigen, die auf Linie und Wohlbefinden achten und aber nicht auf Geschmack und Qualität verzichten wollen\*.

**\* NÄHRWERTTABELLE PRO 100 g**

Energie	kJ/kcal 914,4/215,50
Fette	g 1,01
davon gesättigte Fettsäuren	g 0,17
Kohlenhydrate	g 42,90
davon Zucker	g 1,69
Ballaststoffe	g 1,88
Protein	g 7,8
Salz	g 0,01

Erhaltene Laborwerte, die in die Regionalliste Siziliens zur Eigenüberwachung von Lebensmitteln gemäß Nr. 2012/RG/004 eingetragen wurden.

# Technisches Datenblatt

Firmenname	Kreapizza Team S.R.L.
Adresse	Zona Industriale I Fase, Viale 7, n. 15 - 97100 Ragusa - Italien
Gebrauch	Vor dem Backen sollte der Teig mindestens 8 Stunden im Kühlschrank bei einer Temperatur von + 3 bis + 5 °C und nach 1 Stunde bei Raumtemperatur aufbewahrt werden.
Produktbeschreibung	Der tiefgefrorene Pizzateig wird aus ausgewählten Mehlsorten und hochwertigen Zutaten gewonnen. Nach dem Mischen aller Zutaten wird der Teig bei kontrollierter Temperatur 12 Stunden lang gehen und 48 Stunden lang ruhen gelassen. Anschließend wird der Teig in Kugeln aufgeteilt, die bei einer Temperatur von -18 °C tiefgefroren und in Kartons verpackt und bei -18 °C im Tiefkühler gelagert werden.
Zutaten	Weichweizenmehl Typ „550“, Wasser, Zubereitung auf Sojabasis (Weichweizen- und Sojamehl), Mischung aus Mehrkornmehlen (Weichweizen, geschälte Gerste, Vollkornhafer, Vollkorndinkel, Roggen, Mais, gemahlener extrudierter Mais, gemälztes Weichweizenmehl), natives Olivenöl extra, Salz, aktives Sauerteig-Hefepulver.
Allergene (Reg. CE 1169/2011)	WEIZEN, SOJA, HAFER, DINKEL, GERSTE, ROGGEN (im Produkt enthalten)
Lagerzeit	12 Monate bei -18 °C
Haltbarkeit nach dem Auftauen	2 Tage bei +4 °C
Gewicht	250 g
Form	Runder Teigball
Abmessungen	D 13 cm; H 3 cm
Marke	KreaPIZZA
Gebrauch	Pizzateig
Verpackungseinheit	Kolli
Stück pro Packung	90 St.
Hauptverpackung	Plastikbeutel geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln
Sekundärverpackung	Kartons
Maße Verpackungseinheit	60*40*20 cm
Nettogewicht	22,500 Kg
Bruttogewicht	23,200 Kg
Tara	0,700 Kg
Palettierung	36 Kolli
Paletten	Epal 80*120 cm
Kartonanzahl pro Ebene	4
Anzahl der Ebenen	9
H-Palette	190 cm
Palettenverpackung	Stretchfolie T≤ -20 °C
Transport- und Lagerbedingungen	Stretchfolie T≤ -20 °C



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