

NOUVEAUTÉ SCAL

SCAL





BASE FOCACCIA ROMANA

UNE NOUVELLE BASE PIZZA INCROYABLEMENT LÉGÈRE & CROUSTILLANTE DIRECTEMENT ISSUE DE LA TRADITION ROMAINE

Une spécialité boulangère romaine à la texture légère et croustillante, offrant une expérience gustative unique. Beaucoup plus fine et légère que la focaccia genovese, elle se distingue par sa croûte croustillante et son moelleux incomparable.

UN SAVOIR FAIRE ARTISANAL ET UNE QUALITÉ SUPÉRIEURE

- ✓ Farine de blé tendre type 00 ou 0 – Une farine raffinée pour une pâte souple et savoureuse.
- ✓ Pâte à haute hydratation (85%) – Une très forte teneur en eau qui assure une texture aérienne, légère et un moelleux incomparable.
- ✓ Fermentation longue et naturelle de 24 heures – qui associée à l'huile d'olive extra vierge développent les arômes et garantit une digestibilité optimale.
- ✓ Cuisson sur pierre – Pour une croûte fine et irrégulière, apportant une texture croustillante inimitable.
- ✓ Texture équilibrée – Moelleuse à l'intérieur, croustillante à l'extérieur.
- ✓ Fabriquée à la main – Chaque pièce est travaillée artisanalement pour un rendu de grande qualité.

UNE BASE GOURMANDE INCROYABLEMENT DÉLICIEUSE

- ✓ Dégustation nature : Un filet d'huile d'olive, une pincée de sel et la magie opère.
- ✓ Base parfaite pour des pizzas premium, véritable signature de votre établissement.



EN RÉSUMÉ

- Focaccia romaine ultra légère, moelleuse et croustillante.
- Hydratation à 85 % et fermentation longue pour un moelleux incomparable.
- Fabriquée à la main et cuite sur pierre, selon la tradition artisanale.
- Parfaite pour des pizzas premium à forte valeur ajoutée.



CONSEILS DE PRÉPARATION

- 1 Sortir du congélateur et laisser décongeler à température ambiante pendant quelques minutes.
- 2 Garnir selon vos envies avec des ingrédients frais et savoureux.
- 3 Cuire entre 220°C et 320°C pendant 2 à 5 minutes selon votre four.



Votre focaccia est prête à vous faire vivre une expérience croustillante inoubliable !



DONNÉES CHIFFRÉES

- Ø 29 cm - 290 g | Surgelé | Carton de 12 pièces



AVEC LA FOCACCIA ROMANA SCAL, OFFREZ À VOS CLIENTS UNE BASE CROUSTILLANTE ET LÉGÈRE, VÉRITABLE SIGNATURE GUSTATIVE DE VOTRE ÉTABLISSEMENT !