

Vous allez craquer pour ce nouveau concept
DE PIZZAS AUTHENTIQUEMENT ROMAINES...

Sulla Pala

SCAL

PARTENAIRE N°1 DES PROS DE LA PIZZA

Sommaire

- La pizza Sulla Pala c'est quoi ?
- Histoire et origine
- Un procédé de fabrication italien ancestral
- Nos bases surgelées
- La mise en œuvre
- Les accessoires
- Les supports de communication
- Une offre adaptée à chaque segment
- Nos recommandations d'accessoires par segment
- Nos suggestions de recettes
- Nos garnitures
- Nos meilleures adresses de pizzas pala à Rome





▶ La pizza *Sulla Pala*[®]

c'est quoi ?

« La pala » en italien signifie « la pelle ».

Les pizzas Sulla Pala sont des **pizzas rectangulaires** traditionnellement préparées, enfournées puis consommées sur **de grandes pelles en bois**.

Elles sont réalisées à partir d'un **mélange de farines** de première qualité qui, après une **longue fermentation** et **une première cuisson directement sur la pala sans ingrédient**, permet d'obtenir :

- Une pâte particulièrement **gonflée**
- Une croûte extrêmement **croustillante**
- Une mie **légère et très aérée**

Une fois cuites, les bases pizzas sont garnies, puis repassées quelques instants au four avant d'être consommées.



Une recette de pâte inimitable,
une texture exceptionnelle.

.....



Pizzeria
del
Secolo



Pala 2 Gusti
a piacere
+
Coca Cola
Birra
15,00

OFFERTA

Pizza alla Pala
Margherita
Funghi
Crostini

€9,90

Histoire & origine

de la pizza *Sulla Pala*

La « Pizza Sulla Pala » ou « Pizza alla pala » est **une authentique spécialité romaine** créée par un boulanger il y a plusieurs dizaines d'années.

Ce format de pizza, présent dans un grand nombre de points de vente très populaires, fait partie intégrante des richesses gastronomiques de la Lazio que l'on prend grand plaisir à déguster.





Un procédé de fabrication italien ancestral



La fabrication de la pâte

Nos bases pizza sont faites dans un atelier tout près de Rome selon la pure tradition des pizzas *Sulla Pala*.

La pâte est réalisée à partir d'un mélange secret de farines très spécifiques, de levure naturelle, de sel, d'eau et d'huile d'olive vierge 100% italienne.

La pâte est pétrie délicatement. Elle repose ensuite longuement pendant plus de 20h à l'air libre jusqu'à l'obtention d'une pâte gonflée et très aérée qui lui confère toute sa légèreté et croustillance.

La pâte est ensuite boulée, pesée et étalée à la main dans différents formats sur de grandes planches par des artisans spécialisés.


La première cuisson

Arrosée d'un mince filet d'huile d'olive vierge, la pâte est enfournée et cuite directement sur sol. C'est sans aucun doute cette première cuisson sans garniture qui permet à la pâte de lever et de créer un alvéolage fantastique.

Les bases précuites sont ensuite refroidies et surgelées, pour vous être proposées directement prêtes à garnir.



**PRET A
L'EMPLOI**

 Conservation -18°C

 DLUO 12 mois

Nos bases surgelées

pour pizza *Sulla Pala*[®]

Pâte épaisse
Toute l'authenticité
de la pizza à la romaine



Épaisseur
moyenne
2 cm



37X27

Base alla pala épaisse
37x27 CM
6*520GR
Carton de 6 pièces
en sac vrac.
Ref : 061BPALE40

77X27

Base alla pala épaisse
77x27 CM
6*1000GR
Carton de 6 pièces
en sac vrac.
Ref : 061BPALE80

Pâte fine
Une délicieuse alternative
plus légère



Épaisseur
moyenne
1 cm



37X27

Base alla pala fine
37x27 CM
15*450GR
Carton de 15 pièces
en sac vrac.
Ref : 061BPALF40

77X27

Base alla pala fine
77x27 CM
15*850GR
Carton de 15 pièces
en sac vrac.
Ref : 061BPALF80

48 DIAM

Base alla pala fine
DIAM 48 CM
15*650GR SURG
Carton de 15 pièces
en sac vrac.
Ref : 061BPALR48

La mise en œuvre

des bases *Sulla Pala*[®]



1
Sortir la base du congélateur quelques minutes avant la mise en œuvre.
Poser la encore surgelée sur votre pala



2
Etaler la sauce tomate au pinceau ou à la main en laissant un bord



3
Ajouter la mozzarella et les éventuelles autres garnitures à cuire



4
Mettre la pizza au four en la faisant glisser sur la pala. Cuire au four +/- 8 min à 280-300°C



5
Après cuisson laisser reposer la pizza quelques instants



6
Ajouter les garnitures en sortie de four



7
Arroser d'un filet d'huile d'olive vierge qui donnera gout et brillance



8
Faire glisser la pizza sur la Pala découpe portion



9
Découper la pizza en 4/6/8 parts égales



10

Votre part est prête à déguster

Pour une vente en différée :

- Effectuer une première cuisson pendant +/- 6 minutes
- Exposer votre produit en vitrine après l'avoir laissé refroidir quelques instants
- Repassez le 1 minute au four ou au toaster, au moment de la commande



Les accessoires

1• Les incontournables palas

Les palas de présentation

Pour préparer proprement, transporter facilement et présenter joliment vos pizzas.



Pala de présentation
40X30cm
Ref 020PA3040



Pala de présentation
80X30cm
Ref 020PA3080

Les palas à enfourner

Pour enfourner vos grandes pizzas, les tourner, les sortir du four, pour les poser ensuite sur la pala de découpe ou directement sur une pala de présentation.



Pala à enfourner
100X30cm
Ref 020PA30100

Les palas découpe portion

Pour découper des parts de pizzas toujours identiques en un tour de main. Vous n'aurez plus qu'à les faire glisser sur une pala de présentation. Support doté d'une butée de maintien et de patins anti-dérapants.



Pala découpe portions 8 parts.
Pour 8 parts de 20x15cm
Dimension 80X31cm. Ref 020DP8



Pala découpe portions 10 parts.
Pour 10 parts de 15x15cm
Dimension 80X31cm. Ref 020DP10

Tout savoir sur nos palas

Nos palas sont fabriquées dans une **manufacture italienne spécialisée** depuis plusieurs générations dans la production d'ustensiles en bois pour les boulangers et restaurateurs.

Chaque élément est fabriqué à partir de **bois de hêtre 100% naturel issu de forêts européennes**.

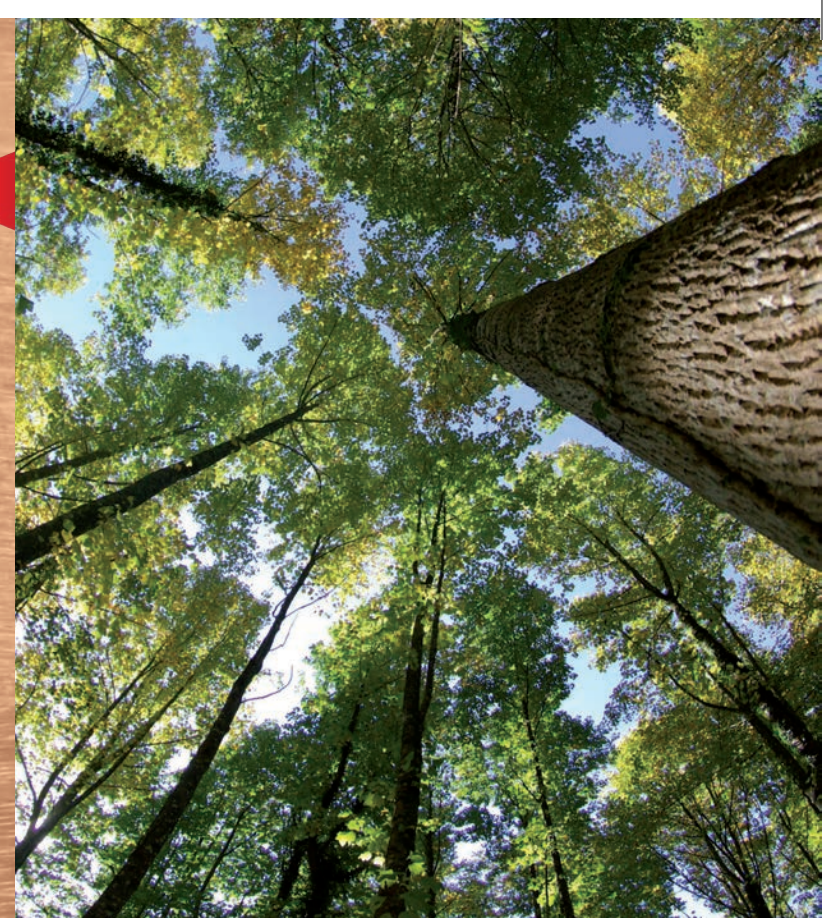


Les palas sont façonnées une par une **à la main par des artisans menuisiers**.

Elles sont ensuite traitées avec un vernis alimentaire qui répond à toutes les exigences de la réglementation européenne. Les **certificats de conformité** sont à votre disposition sur simple demande.



Pour **assurer leur longévité** les planches doivent être nettoyées à la main avec une éponge et de l'eau savonneuse, puis rincées à l'eau claire et séchées. Il ne faut pas les passer au lave-vaisselle, ni utiliser de détergent.



Les accessoires

2• Les périphériques

Les palas tréteaux

Pour poser les pizzas au centre d'une table et permettre un vrai moment de partage et de convivialité.

Tréteau sur élévateur
Dimension d'une planche à plat 28X28cm
Ref 020TRET28



Les mini palas

Les mini palas sont les petits accessoires en plus qui finiront de compléter votre concept pizza ! Lorsque la pizza est posée surélevée au centre d'une table pour être partagée, ces petites pelles permettent à chaque convive de se servir sans se salir les mains.



Mini pala
Dimension 26X8,5cm
Ref 020MP26

Les boîtes à pizza

Pour emporter ou livrer les pizzas rectangles dans un emballage adapté.

Boîte a pizza
38,5x28,5x50cm
Ref 150SP3828



Les palas duo snacking

Pour servir de plateau dans les points de vente snacking. Un rond est creusé sur la planche pour accueillir et maintenir les boissons stables sur le plateau.



Pala duo snacking
Dimension 28X26cm
Ref 020PD2826

Les accessoires

2• Les périphériques suite

Le papier ingraissable

Un élément indispensable pour une qualité de service irréprochable et une mise en scène soignée ! Il permet de ne pas se salir les mains et de ne pas salir votre pala. Résistant au passage d'une roulette à pizza, vous pouvez découper vos parts de pizza directement posées sur le papier cuisson et limiter ainsi les marques de découpes sur vos palas.



Papier ingraissable
Carton de 1000 feuilles
Dimension 40X33cm
Ref 160P3340

La roulette à pizza

Pour encore plus de convivialité, nous vous suggérons de servir vos pizzas sur planche avec une roulette mise à disposition des clients. Ils pourront se couper eux-même leurs morceaux de pizza selon leurs envies et inspirations. Succès garanti !

Roulette à pizza bois
Dimension 25X10cm
Ref 020RPB



La burette à huile d'olive inox 0,5L

Pour conserver votre huile d'olive et en arroser vos pizzas d'un mince filet avec style, élégance et propreté. Cette très belle burette a été designée en Italie par « I Genietti ». Elle est dotée d'un long bec verseur et d'un système anti goutte très ingénieux. Indispensable pour apporter la touche finale lors de la préparation de vos pizzas !



Burette à huile
i Genietti 0.5
inox
Ref 020BUR05

Les supports de communication

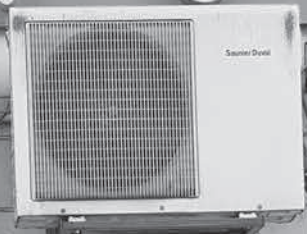


Affiche découvrez
pour donner envie et
présenter l'offre.
Affiche 60x80cm et A4

Affiche Goutez
pour présenter le détail
des recettes de pizza
pala que vous proposez.
Affiche A4

Imprimer vous
même ici
les pizzas que
vous proposez

PIZZA ITALIA



121

JUST EAT
Ordina online da questo locale

CERCO
RAGAZZO PER
CONSEGNE
A DOMICILIO
















JUST EAT

Pizza Italia

Pizza Margherita
Cottura a legna
€ 8,80



Nos recommandations d'accessoires

	CODE PRODUIT	RESTAURATION RAPIDE	LIVRAISON À DOMICILE	RESTAURANTS	BARS BRASSERIES	COLLECTIVITÉ	RAYON TRAITEUR GMS
	Pala de présentation SP 40X30cm	020PA3040	✓ ✓		✓ ✓	✓	
	Pala de présentation SP 80X30cm	020PA3080	✓ ✓		✓	✓ ✓	✓
	Pala à enfourner 100X30cm	020PA30100	✓	✓	✓ ✓	✓	✓
	Pala découpe portion 8 SP parts 80X31cm	020DP8	✓ ✓			✓ ✓	✓ ✓
	Pala découpe portion 10 SP parts 80X31cm	020DP10	✓ ✓			✓ ✓	✓ ✓
	Pala tréteau 28X28cm	020TRET28		✓ ✓	✓		
	Mini pala . SP 26X8,5cm	020MP26		✓ ✓	✓		
	Boite a pizza SP 38X28X5cm	150SP3828	✓	✓ ✓		✓	
	Pala duo snacking. 28X26cm	020PD2826	✓ ✓		✓		
	Papier ingraissable SP 40X33cm	160P3340	✓ ✓	✓ ✓	✓ ✓	✓ ✓	✓ ✓
	Roulette à pizza bois SP 25X10cm	020RPB	✓	✓ ✓	✓ ✓	✓ ✓	✓
	Burette à huile 0,5L	020BUR05	✓	✓	✓	✓ ✓	
	Affiche « Découvrez » 60X80cm	195AFGD	✓ ✓	✓ ✓	✓ ✓	✓ ✓	✓ ✓
	Affiche « Découvrez » A4	195AFPD	✓	✓	✓	✓	✓
	Affiche « Goûtez » A4	195AFPG	✓	✓	✓	✓	✓

Nos suggestions



de recettes *Sulla Pala*[®]

Sulla Pala[®]

Sulla Pala[®]

Rostello, rucola e pomodorini

Ref.	Quantite	Prix de revient	Nb calories
061BPAL80	1000g		2340
070SCALA	160g		96
081MC	460g		1302
092C	80g		11
103ROC	120g		24
114W	160g		259
125L	20g		166
136	2000g		4190
147	250g		524
158	200g		419

À calculer avec votre conseiller

verse tomate sur toute la plaque puis metre la roquette, sur finir, arroser d'un

Nos garnitures

[Sauces]

Sauce Tomate
Poche de 3kg
ou boîte 5kg



Crème fraîche
Seau de 5kg
Réf. 090CF30



Crème de truffe
Bocal de 500g
Réf. 140KTRUF



Mascarpone
Barquette de 500g
Réf. 5501MA01



Huile d'olive vierge
Bouteille de 1L
Réf. 5450HU04



[Garnitures carnées et de la mer]



Jambon rôti aux herbes
Pièce de 7,5kg PV
Réf. 5153JA02



Jambon rôti aux herbes tranché
Barquette de 250g
Réf. 5153JA20



Speck entier
Pièce de 2kg PV
Réf. 5158SP01



Speck tranché
Barquette de 250g
Réf. 5158SP04



Pancetta
Demi pièce de
2kg PV
Réf. 5155PA03



Pancetta tranchée
Barquette de 250g



Bresaola
Demi pièce de 1,4kg PV
Réf. 5151BR01



Bresaola tranchée
Barquette de 250g
Réf. 5151BR03C



Bacon grillé
Pancetta grillée
Sachet de 1kg
Réf. 080CRIS



Saumon
Plateau de 600g
Réf. 082PLAS

[Légumes]

Poivron grillé
Sachet de 1kg
Réf. 069POIRO



Courgette grillée
Sachet de 1kg
Réf. 069COURG



Tomate marinée
Barquette de 1kg
Réf. 5051TO06



Aubergine grillée
Sachet de 1kg
Réf. 069AUBER



Olive Riviera
Bocal de 2200g
Réf. 5451OL06



1/2 Tomate cerise marinée
Sachet de 500g
Réf. 069TOCDE



Artichaud à la Romaine
Boîte de 2400g
Réf. 5051AR03



[Fromages]

Large choix de Mozzarellas



Mozzarella di bufala
Sachet de 125g
Réf. 5650MO02



Chèvre rondelle
Boîte de 500g
Réf. 070CHEV6



Billes de mozza
Sachet de 125 billes
Réf. 5651MO03



Scamorza fumée
Sachet de 1kg
Réf. 5503FR03



Gorgonzola
Sachet de 500g
Réf. 070GORC



Copeaux de Parmesan
Sachet de 4kg
Réf. 5504PA03



Retrouvez tous ces produits dans nos catalogues Scal et Italim

Nos meilleures adresses de pizzas

Sulla Pala® à Rome

Antica
Pizzeria
del Secolo



62 Via Palestro, Rome, Italie



Piazza di San Martino
Ai Monti 4/5, 00184
Rome, Italie



Piazzale XII Ottobre, 1492
Rome, Italie
www.roma.eataly.it



Via Pisino, 127, Roma RM, Italie



Largo di Torre Argentina, 1
Termini, Fiumicino Terminal Q10&2
www.rossosapore.com





Notes

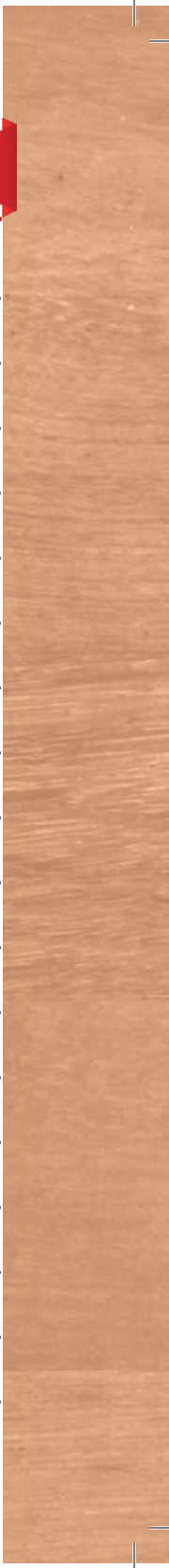


Series of horizontal dotted lines for writing notes.

Notes



A series of 18 horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.





Pour plus d'informations

contactez-vite votre conseiller commercial
ou notre service télévente
au 01 69 82 85 85

www.scal.fr