

NOUVEAUTÉ SCAL

SCAL





# BASE ROMANA DA FORNO

## 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 BASE ROMANA DA FORNO, OFFREZ À VOS CLIENTS UNE BASE CROUSTILLANTE ET LÉGÈRE, VÉRITABLE SIGNATURE GUSTATIVE DE VOTRE ÉTABLISSEMENT !**