



**Des bases pour pizzas
faites par un maître boulanger à Naples
depuis trois générations**



Tre Generazioni di Pane...

Amore e Fantasia

C'est en 1950 que Giorgio Perna a commencé cette longue tradition de « **Maestri Fornai** ». Cette passion et ce savoir faire sont transmis de père en fils depuis maintenant trois générations.

L'expérience de boulangers de La Saltidor di Perna s'est depuis longtemps spécialisée dans différents produits typiquement napolitains tels que les bases pour Pizza.



Prodotti

De délicieuses et authentiques bases de pizza napolitaines,
directement prêtes à garnir.

Base Pizza Napoletana Nature



Une base nature pour laisser libre court à toute votre créativité.

Diamètre : +/- 29cm

Ingrédients : Farine de blé

type 00 - Eau - Levure

naturelle - Huile - Sel - origan

Poids : 225g

Conditionnement :

Carton de 8 sachets de 2 pièces

Code : 1120BNANAP29

Base Pizza Napoletana Tomatée

Une base tomatée à la napolitaine avec de la **tomate San Marzano DOP**, pour une mise œuvre plus rapide.

Diamètre : +/- 29cm

Ingrédients : Farine de blé type 00

- Eau - Levure naturelle

Tomate San Marzano DOP - Huile

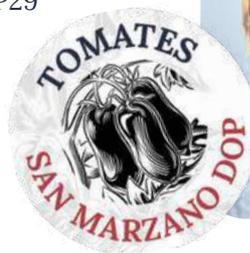
Sel - origan

Poids : 225g

Conditionnement :

Carton de 8 sachets de 2 pièces

Code : 1120BTONAP29



Produzione



Stesi a mano



Solo olio evo



Lunga lievitazione



Cottura su pietra



Naturalmente vegano

Les bases pizzas La Saltidor di Perna sont **fabriquées à la main à Naples avec des ingrédients traditionnels** de qualité. La pâte repose de longues heures avant d'être **cuite au four à pierre**.

Leurs formes rondes irrégulières sont le fruit d'un travail manuel et artisanal selon le **procédé napolitain ancestral**.

Ces produits sont fabriqués uniquement avec des **conservateurs naturels** qui répondent à toutes les normes en vigueur. Ils sont emballés sous atmosphère protectrice afin de vous garantir un **rendu et une durée de vie optimale**.



Ces bases Pizza sont incroyablement légères et moelleuses !

Une fois garnies et passées quelques minutes au four, elles se révéleront croustillantes et irrésistiblement savoureuses.

DLC départ usine : 60 jours

DLC minimale garantie à la livraison : 20 jours

Conservation :

Sachet fermé : A température ambiante ou au réfrigérateur à 4-6°C, jusqu'à la date indiquée sur le sachet.

Après ouverture du sachet : Au réfrigérateur à +4-6°C pendant 3 jours maximum.



Mise en œuvre :

Garnir selon vos envies

Chauffer au four à 180°C / 200°C

pendant 3/4 minutes



La Saltidor di Perna est aujourd'hui une **véritable garantie de qualité et d'authenticité**.

Depuis 1950, les produits La Saltidor sont appréciés non seulement en Campanie, mais aussi dans toute l'Italie.

Grâce à leur **savoir-faire et leurs saveurs**, la Saltidor di Perna est aujourd'hui une **véritable garantie de qualité** et d'authenticité.

Ce succès vient du **grand respect** qu'ils accordent aux clients qui chaque jour, choisissent d'offrir les produits La Saltidor sur leur table.

Pour plus d'informations, contactez vite **votre conseiller SCAL ITALIM**
ou notre service télévente au **01 69 82 85 85**

Retrouvez-nous sur **www.scal.fr**

