



**SCAL**

présente

**snapizza<sup>®</sup>**

**INNOVATION  
BREVETÉE**

**LE 1<sup>ER</sup> PÂTON À PIZZA**

**FRAIS,**

**PRÊT À L'EMPLOI !**

en collaboration avec

**== Cérélia ==**

Founded on trust, inspired by food

## LES AVANTAGES ÉCONOMIQUES

## UN COUPLE PRODUIT-PACKAGING INNOVANT

## UNE RECETTE EXCLUSIVE

## UNE QUALITÉ CONSTANTE



- Préservation organoleptique jusqu'à **23 jours à 8°C**, grâce à l'innovation de son packaging sous vide breveté.
- Forme **galeée** pour un étalage très facile pour tous



Pas de **prévisions journalières**, ni ruptures  
**1 pâton sorti = 1 pizza vendue**



**Suppression des étapes** de pétrissage, pointage, division, boulage, mise en bac  
> **pas de maturation**, ni de préparation



**Suppression matériels** de pétrissage, diviseuse, bouleuse (nettoyage, achat, renouvellement)



Personnel dédié aux **toppings et cuisson**, gage de qualité



**Optimisation de la main d'œuvre** potentielle



**Organisation plus fluide**, personnel vite formé

- Sur toute la **durée du service**
- Service après service
- 365 jours / an**



# INNOVATION - GAIN DE TEMPS - QUALITÉ



# CARACTÉRISTIQUES

## Grammages disponibles

**NOUVEAU**



220 g

Carton de 15 étuis  
de 2 pâtons,  
soit 30 pâtons



280 g

Carton de 12 étuis  
de 2 pâtons,  
soit 24 pâtons



300 g

Carton de 12 étuis  
de 2 pâtons,  
soit 24 pâtons



350 g

Carton de 9 étuis  
de 2 pâtons,  
soit 18 pâtons



500 g

Carton de 6 étuis  
de 2 pâtons,  
soit 12 pâtons

**Stockage** : Chambre froide de 0°C à 8°C

**DLC à réception** : +/- 18 jours

Echantillon sur demande auprès de votre commercial