Molino Spadoni presenta le soluzioni frozen per la pizza

molino-spadoni-piazza-comunicato-4b0fa34d

Un grande aiuto per i professionisti della pizza: Molino Spadoni mette a disposizione dei pizzaioli la sua riconosciuta expertise nel mondo delle farine e dei panificati, offrendo soluzioni surgelate che coniugano l'alta qualità delle materie prime all'estrema praticità nell'uso. La gamma va dagli impasti di varie tipologie alle basi precotte, con grandi vantaggi: aumentare le proposte in menù senza il rischio di sprechi e ottimizzare il processo produttivo del ristorante, pizzeria o bar, sia in termini di tempo che di risorse.

Le PALLINE PER PIZZA GELO sono uno straordinario alleato dietro il bancone. Il controllo di tutto il ciclo di lavorazione, l'artigianalità mantenuta su scala industriale e la scelta di farine specifiche offrono la garanzia di risultati perfetti in ogni condizione ambientale, che non sempre è favorita quando le si prepara partendo dalla farina mischiata con acqua e lievito, a causa di fattori variabili come l'umidità, la scorretta conservazione degli ingredienti o le errate proporzioni. Uno strumento fondamentale per tutti i locali, dunque, che garantisce una gestione pratica anche in assenza di personale altamente qualificato.

Le palline per pizza gelo Molino Spadoni sono disponibili nelle seguenti varianti:
• CLASSICHE: a base di pasta madre, anche biologiche
• CON IMPASTI SPECIALI: soia, 7 cereali, Khorasan Kamut, farro integrale, nero con carbone vegetale
• SENZA GLUTINE: in panetto quadrato facilmente distinguibile

Per gli impasti Molino Spadoni, basta scongelare a temperatura ambiente o in frigorifero, secondo le indicazioni riportate sulla confezione, e procedere con la stesura quando arrivano al momento. Oltre alla shelf life indicata, le palline scongelate dal giorno prima possono resistere fino a 3 giorni in frigo a temperatura +4°C. Inoltre, gli impasti non utilizzati nel servizio possono avere un secondo utilizzo: unendo tre palline, si può ottenere un filone di pane da poter riutilizzare in cucina.

Di recente introduzione sono anche le BASI PRECOTTE PER PIZZA ALLA PALA, in alcune zone d'Italia chiamate "pizze al metro", ideali anche come focacce. I prodotti di questa linea si ottengono esclusivamente da biga e pasta madre a lunga lievitazione, con l'aggiunta di olio extravergine di oliva, sono stesi a mano come da tradizione, ottenendo un prodotto croccante fuori e morbido dentro. Grazie a questo processo di lavorazione, si ottiene una pasta molto digeribile, dal profumo e gusto intensi e con un'alveolatura più sviluppata. Le varianti delle basi per pizza alla pala disponibili sono: classica con farina bianca, con farina tipo 2 macinata a pietra, ai 7 cereali e margherita con pomodoro 100% italiano e mozzarella senza lattosio prodotta direttamente dall'azienda.

Da sempre attenta ai trend e alle esigenze dei propri clienti, Molino Spadoni ha sviluppato dei prodotti surgelati precotti anche nel mondo Senza glutine: il discopizza con pratico pirottino anticontaminazione e la nuova versione di pizza margherita ovenablecon lo speciale sacchetto protettivo da porre direttamente in forno. I prodotti ovenable consentono di tutelare dal rischio di contaminazioni, evitando un doppio investimento in attrezzature specifiche.

Sempre attenta ai food trend del momento, Molino Spadoni offre anche la base per la PIZZA AL TEGAMINO, dal soffice impasto preparato con olio extravergine di oliva e grano romagnolo, pronta per essere condita direttamente in cucina con o senza scongelamento. Una soluzione invitante dopo appena pochi minuti di forno, ideale quindi anche per i locali bar, che necessitano di proposte pratiche ma distintive e di qualità. Molino Spadoni è con i propri clienti anche per studiare prodotti dedicati a specifiche esigenze, affiancandosi a consulenti esterni esperti per la loro realizzazione.

In ogni prodotto, la surgelazione conserva intatte le caratteristiche di fragranza e di sicurezza che un processo industriale controllato garantisce, consentendo di portare in tavola prodotti sempre perfetti indipendentemente dai rischi di variabilità dalla mano del professionista all'umidità presente in cucina. Tutti i prodotti surgelati di Molino Spadoni garantiscono ottimi risultati poiché studiati per portare il tocco artigianale della miglior cucina italiana nel mondo.