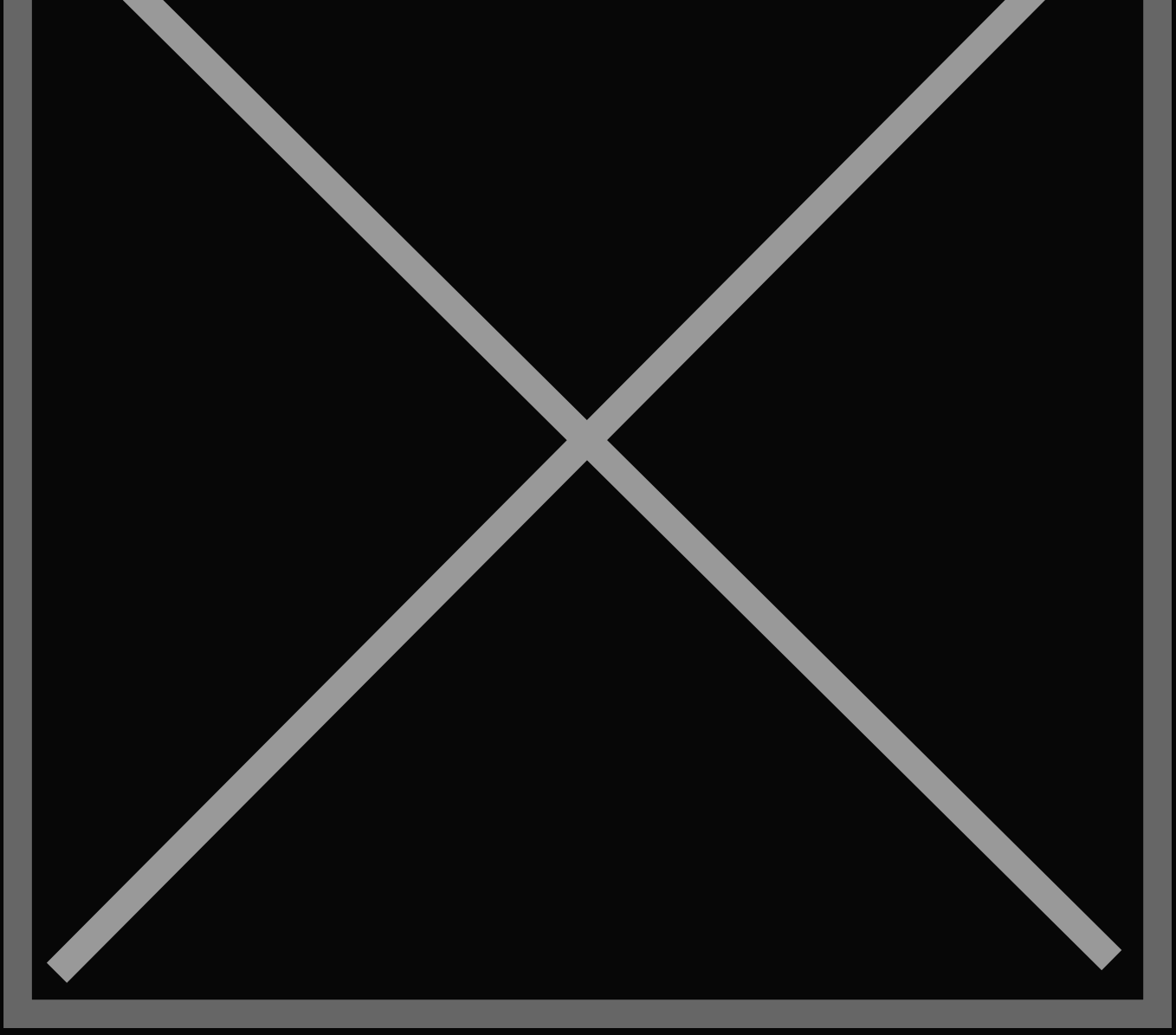
Molino Spadoni presenta la nuova basepizza rotonda frozen da 28 cm

pizzacartonespadoni-c021a053

Dall’esperienza nelle farine e nei panificati Molino Spadoni arriva un nuovo prodotto per tutti quei locali che desiderano inserire nella propria offerta anche la pizza, diversificando la proposta e intercettando nuovi clienti. Si tratta della BASEPIZZA ROTONDA DA 28 CM del peso di 220g, nel classico formato da piatto per singola persona. Stesa a mano e precotta,questa base surgelata è preparata con biga e pasta madre. Con bordo croccante, olio extravergine di oliva nell’impasto e cuore morbido, risulta più alveolata di una normale pizza da asporto, quindi perfetta anche come focaccia, semplice o da farcire. Una soluzione pronta all’uso dopo 10 minuti di scongelamento e successiva cottura, anche in forno ventilato.

Un’opportunità in più, comoda sempre, ma in particolare in questo periodo, in cui delivery e take away stanno crescendo.Un prodotto intelligente perché ottimizza il business,anche per quei locali che prima non proponevano la pizza in menù ma che, dovendosi adeguare alla situazione sanitaria contingente,desiderano ampliare la clientela, gestendo al meglio le scorte ed evitando sprechi nell’approvvigionamento. Una modalità di lavoro che,grazie ai panificati surgelati Molino Spadoni, può essere affrontata al meglio, impiegando meno tempo e risorse nella preparazione, con risultati sempre eccellenti.
La nuova Basepizza rotonda da 28 cm si aggiunge ad altri prodotti particolarmente comodi per delivery e asporto: con le stesse caratteristiche, ma di dimensioni maggiori, ricordiamo la BASE PIZZA ROTONDA FORMATO FAMIGLIA DA 38 CM del peso di 600g, ideale per chi desidera una maxi pizza da condividere in 2/3 persone. Queste basi offrono la sicurezza di un prodotto controllato durante tutto il ciclo di lavorazione, quindi sicuro dal punto di vista igienico e organolettico, ma artigianale e rigorosamente made in Italy.



Per i pizzaioli che invece preferiscono stendere la pasta in autonomia, molto comodi sono i nostri IMPASTI SURGELATI PER PIZZA,altamente performanti e pensati per chi ama valorizzare la propria creatività e diversificare le proposte a menù. Sono disponibili nella variante CLASSICA a base di pasta madre e CON IMPASTI ALTERNATIVI (soia, 7 cereali, Khorasan Kamut, farro integrale - tutti con pasta madre - e carbone vegetale, in formati che vanno da 210g fino a 650g) e GLUTEN FREE, in panetto quadrato facilmente distinguibile dalle palline comuni.Basterà scongelarle a temperatura ambiente o in frigorifero e procedere con la stesura.Gli impasti pronti sono perfetti per abbattere gli sprechi dal momento che, una volta scongelati, resistono fino a 3 giorni successivi in frigorifero a +4°C.

E per i clienti che richiedono il senza glutine, l’azienda propone la PIZZA MARGHERITA OVENABLE GLUTEN FREE, adatta a ogni tipo di locale perché si cuoce nello speciale sacchetto infornabile, che garantisce un alimento privo di contaminazione da glutine. Condita con pomodoro 100% italiano e mozzarella di nostra produzione con latte italiano di alta qualità senza lattosio, va semplicemente scongelata dentro il suo sacchetto a temperatura ambiente e cotta a 240° per 8-10 minuti. Il sacchetto si gonfia e, a cottura ultimata, va semplicemente rimosso. Questa operazione non comporta la pulitura del forno né prima né dopo, perché il film funge da barriera.

Una proposta dall’alto tasso di innovazione, ideata a partire dal grande riscontro meritato da un altro prodotto Molino Spadoni, ovvero il DISCO PIZZA SENZA GLUTINE da 280 g confezionato nel pratico pirottino in alluminio riciclabile per ridurre al minimo le contaminazioni. Gustoso e adatto a ogni tipo di farcitura, questo disco pizza è, ad oggi, la referenza Molino Spadoni più venduta del mondo senza glutine nel canale food service. Un successo che ha convinto l’azienda a pianificare per i prossimi mesi un ampliamento di gamma con una nuova variante integrale.