Da Molino Spadoni le palline per pizza surgelate

impastosurgelatomolinospadoni-637e23e2

Le Palline Per Pizza Surgelate di Molino Spadoni sono studiate per offrire soluzioni pratiche e altamente efficienti a pizzaioli e gestori. Un prodotto di servizio dalla qualità elevata e sempre costante, che permette di servire alla propria clientela una pizza buona e fragrante senza la necessità di impegnare tempo e risorse nella preparazione degli impasti.

FRAGRANTI, GUSTOSE E LEGGERE

Tutte le palline sono realizzate con pasta madre, un impasto di farina e acqua, naturale e genuino, che garantisce tanti vantaggi:

- permette di ottenere un’alveolatura più sviluppata e irregolare e una mollica con una struttura migliore, caratteristiche che si traducono in una fragranza ottimale;
- conferisce al prodotto finale un profumo e un gusto più intensi e caratteristici;
- migliora la digeribilità e la tolleranza al glutine.

Il risultato? Un prodotto che ha il sapore autentico e la leggerezza di una pizza da veri professionisti.

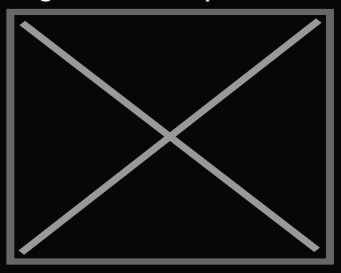
RESA OTTIMALE E QUALITÀ ELEVATA

Quando pizzaioli e gestori preparano l’impasto da zero, mescolando farina, acqua e lievito, fattori variabili come l’umidità, la scorretta conservazione degli ingredienti o le errate proporzioni possono pregiudicare il risultato finale, ma con le Palline Surgelate non si corre alcun rischio: l’expertise di Molino Spadoni nella preparazione e produzione di farine e panificati è garanzia di uno standard qualitativo costante e di una resa ottimale, in qualsiasi condizione ambientale. Una soluzione pratica e performante, che consente di evitare gli sprechi e che offre una gestione semplice anche in assenza di personale altamente qualificato.

MASSIMA SICUREZZA

Le palline vengono surgelate subito dopo la preparazione, conservando intatte tutte le loro caratteristiche di

fragranza e sapore, e offrendo le garanzie?di sicurezza di un procedimento industriale.



DISPONIBILI IN PIÙ VARIANTI

Le Palline per Pizza Surgelate di Molino Spadoni sono disponibili in più varianti, tutte preparate con pasta madre:

- CLASSICHE;
- CON IMPASTI ALTERNATIVI: soia, 7 cereali, Khorasan Kamut, farro integrale, carbone vegetale;
- SENZA GLUTINE: in panetto quadrato facilmente distinguibile.

È così possibile soddisfare gusti ed esigenze diversi e arricchire il menù del proprio locale senza la necessità di realizzare tanti impasti, con la difficoltà di gestire farine che derivano da grani differenti e hanno comportamenti particolari in termini di coesione e lievitazione. Con le Palline Surgelate di Molino Spadoni preparare una pizza particolare alla soia o una leggera al farro integrale diventa facile e veloce, anche per piccoli numeri.

PRATICHE DA GESTIRE

Le palline surgelate sono pratiche da gestire: basta scongelarle a temperatura ambiente o in frigorifero, secondo le indicazioni riportate sulla confezione, e poi procedere con la stesura. Le palline scongelate dal giorno prima possono resistere fino a tre giorni in frigo a temperatura +4°C.
Inoltre, gli impasti non impiegati nel servizio possono avere una seconda “vita”: unendo tre palline, si può ottenere un filone di pane.

PALLINE PER PIZZA SURGELATE

peso: da 210 g a 650 g
pezzi per confezione: 5/70