Palline Surgelate per pizza di Molino Spadoni, ora pure integrali

palline-per-pizza-ddefb77b

Molino Spadoni dedica le Palline Surgelate per pizza al mondo del food service e dell'horeca costituite da sette referenze, tra cui la new entry integrale.

Nella gamma Molino Spadoni ha racchiuso tutta la sua esperienza centenaria nel settore delle farine, coniugando numerosi plus per l'utilizzatore, come le **materie prime migliori**, i processi di lavorazione più all'avanguardia e un alto contenuto di servizio.



Le referenze vanno dalla versione Classica fino alle più particolari, come alla **Soia, ai 7 Cereali, al Khorasan Kamut, al Farro integrale, al Carbone vegetale e oggi anche Integrale**. Sette proposte che consentono di inserire in menù diverse tipologie di impasti che soddisfano la voglia di cambiare dei clienti, così come le esigenze di chi preferisce ingredienti alternativi. Sono tutte a base di **pasta madre**, per garantire la fragranza, il sapore autentico e la leggerezza di una pizza da professionisti.

La surgelazione, inoltre, conserva intatte tutte le caratteristiche che, dopo la riattivazione, garantiscono il risultato professionale di impasti realizzati con **sapienza artigianale** seppur nell'ambito di un procedimento industriale controllato, senza le tipiche difficoltà gestionali di farine che derivano da grani diversi e che hanno comportamenti particolari in termini di coesione e lievitazione.

Facili e veloci da utilizzare, le Palline Surgelate Molino Spadoni sono **risolutive anche quando si devono servire piccoli numeri**: possono essere scongelate al bisogno, evitando così di preparare

scorte inutili e dispendiose, mantenendo sotto controllo gli sprechi e, di conseguenza, il food cost.