

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.

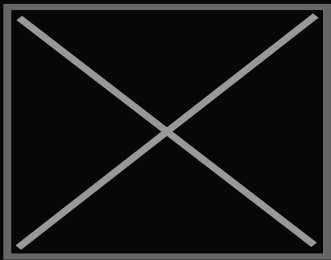
RESA OTTIMALE E QUALITÀ ELEVATA

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