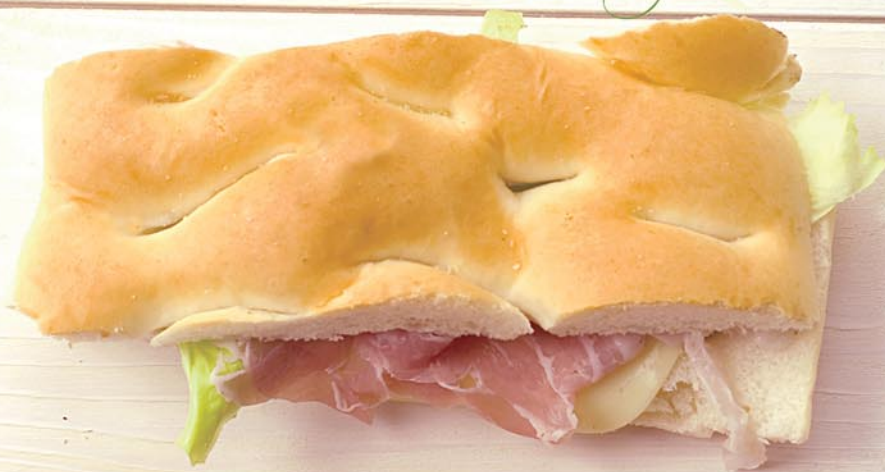




Industria Specialità Alimentari



PIZZA focaccia & Bruschetta



BASE PARA FOCACCIA

PRECOCIDA



CÓD.: 7015 BASE PARA FOCACCIA PRECOCIDA

INGREDIENTES PRINCIPALES: Harina "00", agua, remolurado de trigo duro, manteca animal, aceite de oliva, sal, levadura, harina de grano malteado, dextrosa.

CARACTERÍSTICAS: Base para focaccia precocida rectangular blanca. Sacar la focaccia de su bolsa, pincelar encima con un poco de aceite de oliva y aromas o sal a las hierbas aromáticas. Calientarla al horno unos minutos para comerla así o rellenarla con algo de su gusto. La receta sigue la tradición de la auténtica focaccia italiana, a base de manteca de cerdo y aceite de oliva.

PRODUCTO FRESCO DURANTE 60 DÍAS: El producto se mantiene fresco hasta 60 días. No está congelado, se debe conservar en su envase cerrado a una temperatura entre 0° y 4 °C.

COCCIÓN EN POCOS MINUTOS:

En horno normal a 180 °C durante 7-8 min.

PRESENTACIÓN: Bolsa de 290 g, 2 unidades por bolsa (4 bolsas por caja). Unidades de 30×20 cm y de 2 cm de grosor.



VIDA DE PRODUCTO: TMC 60 días.

CONSERVACIÓN: Conservar a una temperatura entre 0° y +4 °C. No exponer a la luz solar directa. Conservar en un lugar seco.

FOCACCIA CAMPAGNOLA

KH1 Grancrema de parmesano
BI1 Gransalsa de puerros
2B9 Tocino de cerdo, Ensalada



BOCADITOS DE FOCACCIA

cubiertos con:
KT7 Crema de salvia y sal gruesa,
KU7 Crema de romero y sal gruesa,
PG0 Sal a las hierbas y
EK5 Aceite de oliva virgen extra



FOCACCIA DORADA

KG1 Grancrema de queso pecorino
C1107 Gransalsa de alcachofas
TN1 Tomates cherry
2T9 Carrillada de cerdo ahumada
Rúcula

FOCACCIA ESPECIAL

2K9 Mortadela de jabalí
BX7 Pesto con pistachos
EM1 Crema de quesos para untar



FOCACCIA BOSCAIOLA

E91 Grancrema de queso scamorza
BV1 Gransalsa de boletus
2M9 Morcillo ahumado
Rúcula fresca





BASE PARA PIZZA SIN GLUTEN

Y SIN LACTOSA

CÓD.: 7031 BASE PARA PIZZA SIN GLUTEN Y SIN LACTOSA

INGREDIENTES PRINCIPALES: Almidón de maíz, almidón de trigo sin gluten, harina de arroz, fécula de patata, fibra vegetal, glucosa, aceite de oliva, levadura, azúcar, sal.

CARACTERÍSTICAS: Esta base nace de una atenta selección de ingredientes y se elabora artesanalmente, estirada y extendida a mano.

La base para pizza sin gluten, presentada en un práctico envase con bandeja, es un producto de panadería que sirve para preparar pizzas de distinto tipo aptas para personas con intolerancia al gluten.

PRODUCTO FRESCO DURANTE 60 DÍAS:

El producto se mantiene fresco hasta 60 días. No está congelado, se debe conservar en su envase cerrado a una temperatura entre 0° y 4 °C.

COCCIÓN EN POCOS MINUTOS:

Con nuestro horno eléctrico de dos niveles calentado a una temperatura de 350 °C en el nivel superior y 300 °C en el inferior, la pizza está lista en unos 5 minutos.

PRESENTACIÓN: Bolsa de 220 g; 6 unidades por envase.

VIDA DE PRODUCTO: TMC 60 días.

CONSERVACIÓN: Conservar a una temperatura entre 0° y +4 °C. No exponer a la luz solar directa. Conservar en un lugar seco.

PARA PERSONAS
CON INTOLERANCIA
AL GLUTEN Y A LA
LACTOSA



BASE PARA PIZZA



CÓD.: 7085 BASE PARA PIZZA

INGREDIENTES PRINCIPALES: Harina, agua, copos de patata, aceite de semillas, sal y azúcar.

CARACTERÍSTICAS: Base para pizza redonda precocida (debe ser cocida antes de su consumo), elaborada artesanalmente siguiendo la tradición de la auténtica pizza italiana.

Con la receta utilizada se obtiene una base crujiente, ligera, muy digerible, sin grasas animales. La base nace de una pequeña bola de pasta que se deja fermentar. Posteriormente, se elabora hasta alcanzar el diámetro deseado, se somete a una cocción previa, se enfría y finalmente se envasa.

PRODUCTO FRESCO DURANTE 60 DÍAS:

El producto se mantiene fresco hasta 60 días.

No está congelado, se debe conservar en su envase cerrado a una temperatura entre 0° y 4 °C.

COCCIÓN EN POCOS MINUTOS:

Con nuestro horno eléctrico de dos niveles calentado a una temperatura de 320 °C en el nivel superior y 240 °C en el inferior, la pizza está lista en unos 3-4 minutos.

PRESENTACIÓN: 220 g, 30 cm de diámetro, 1 cm de grosor con borde; 5 unidades por bolsa (6 bolsas por caja).

Las bases están separadas por papel alimentario y se pueden introducir en bolsas para su envasado al vacío.

VIDA DE PRODUCTO: TMC Base para pizza: 60 días.

CONSERVACIÓN: Conservar a una temperatura entre 0° y +4 °C. No exponer a la luz solar directa. Conservar en un lugar seco.



EQUIPOS



HORNO PARA DOS PIZZAS

CÓD.: 7405

CARACTERÍSTICAS:

- control mecánico
- cámara de cocción de acero inoxidable
- cocción sobre piedra refractaria
- bombillas de iluminación interior de la cámara
- temporizador digital y termostatos de 450 °C
- puerta fría: cristal exterior templado, cristal interior cerámico

- revestimiento exterior frío mediante ventilación forzada
- exterior de acero inoxidable

Medidas exteriores (A×P×H)

53,5 × 58,5 × 34,5 cm

Medidas interiores (A×P×H)

35 × 41 × 7,5 cm

Pisos: 2

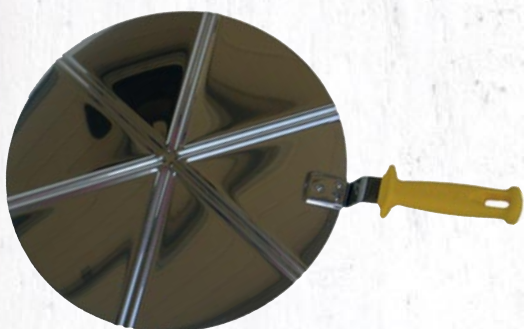
Alimentación eléctrica Volt:

230 V/50-60 Hz 3N/380/50-60 Hz 16 A

Potencia: 3 kW

Termostatos: 3×450 °C

Peso neto: 27 kg



PLATO DE CORTE

Cód.: O552
Ø 36 cm - 6 porciones,
inoxidable



PALA PARA PIZZA

Cód.: O555
Ø 33 cm, inoxidable



RUEDA CORTAPIZZAS

Cód.: O553
Ø 10 cm profesional
curvada, inoxidable



CEPILLO DE FIBRA NATURAL

con raspador
Cód.: O554
h 70 cm, inoxidable

ACCESORIOS OGGI...PIZZA!

BOLSA PARA PIZZA



Bolsa de tejido personalizable para el transporte de la pizza

PLATOS PARA PIZZA



Platos para pizza Friend's

Cód.: O533B Platos para pizza Bugs

Cód.: O533C Platos para pizza Coyote

Cód.: O533S Platos para pizza Silvestre

Cód.: O533T Platos para pizza Taz

CARTA CON FOTOGRAFÍAS



Carta con fotografías
Dimensiones: 10,5 x 30 cm

PÓSTERS PERSONALIZADOS

Póster mini personalizable que se expone en el local como «Novedad: pizza».

BASE PARA BRUSCHETTA

Menù, tras crear la marca Bruschetta...Mia, ha elaborado un kit que permite al operador contar con todos los materiales y productos necesarios para la elaboración de este plato exquisito.



Cód. U21
Puré de
tomate



Cód. EK0X
Aceite de oliva
virgen extra
"Clásico"

Cód. 7020
Queso Bruschetta...Mia
bolsa de 1 kg
Caja de 6 unidades



Cód. 7010
Pan Bruschetta...Mia
bolsa de 500 g - 5 rebanadas
6 bolsas por caja

BRUSCHETTA CON CHAMPIÑONES

U21 Puré de tomate
7020 Queso Bruschetta...Mia
FE3 Champiñones envasados
en aséptico

Stab.: Via Statale 12 n°102 - 41036 Medolla (Mo) - Uff.: Via Concordia n°25 - 41032 Cavezzo (Mo)
Tel. 0535 49711 - Fax 0535 46899 - www.menu.it - menu@menu.it - N° verde 800-070783



twitter.com/MenuSrl



[Menu srl](https://www.facebook.com/MenuSrl)