

Voici en avant première les infos sur les principales nouveautés produits que nous présenterons à Parizza.

Une gamme de Pinsas- Naturally Pinsa,

- Produit authentique emblématique de la tradition romaine
- Un mélange de 3 farines Blé, riz, soja qui apporte croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur,
- Préparé à la main, chaque jour au cœur de l'Italie
- Une pâte artisanale incroyablement aérée et alvéolée
- Un produit à forte teneur en eau (80%), hyper léger, hyper digestible, 25% moins calorique que la pizza
- Des ingrédients naturels, super premium, 100% italiens, sourcés localement : Une eau de source 100% locale. L'huile d'olive extra vierge Sabina DOP renommée pour son excellence
- Une chaîne d'approvisionnement 100% traçable
- Un produit sans conservateur ni additif
- Un produit semi-fini, déjà précuit, simple à réchauffer dans tout type de fours
- 3 formats ovales : 13X19cm-130g / 32X19cm-230g / 58X28cm-650g et 2 formats ronds 29cm-230 g & 32 cm-260g
- Disponibles en frais ou surgelé pour s'adapter à toutes les organisations sans déperdition de qualité.
- Proposé avec un kit : Planche de service en bois + papier ingraissable + boîte à emporter + supports de communication
- Plus d'infos sur www.scal.fr

Une gamme de pains street Food napolitains - La Saltidore di perna

- Une gamme de pains à sandwiches napolitains Panuozzo, Saltimburger et Bruschettoni
- Des produits de street Food typiques de la région de Naples et ultra tendance.
- Fabriqués par « La Saltidore di perna » boulanger Napolitain depuis 3 générations
- Avec de la pâte à pizza préparée uniquement avec de l'eau, de la farine et de la levure
- La pâte lève pendant 24-36 heures et est travaillée à la main pour lui donner sa forme écrasée et allongée particulière.
- La cuisson au four à bois. sur pierre de lave à 450°C permet d'obtenir un pain tendre à l'intérieur et une croûte délicieusement croquante
- Les produits sont conditionnés en ambiant en sachet sous vide de 2 pièces,
- Ils sont directement prêts à garnir
- Poids moyen 200g - Conservation à température ambiant - DLC départ usine 60 jours

Une gamme de boîte à pizza NATBOX® labellisée FSC

SCAL Lance la NATBOX®, la première boîte à pizza labellisée FSC « Des forêts pour tous »,

- Le lancement de cette nouvelle gamme de boîtes répond à l'évolution grandissante des préoccupations écologiques, étayées par les données suivantes :
 - 28% des consommateurs disent qu'il est important que les restaurants dans lesquels ils commandent aient des emballages durables. Source Technomic Inc.
 - 21 % des consommateurs sont prêts à payer plus pour une pizza dans un emballage durable respectueux de l'environnement. C'est 18 % de plus qu'en 2020, Source Technomic Inc.
- SCAL Lance la NATBOX®, la première boîte à pizza labellisée FSC « Des forêts pour tous »,
- Une boîte à pizza respectueuse de la nature, fabriquée avec du papier issu de forêts certifiées FSC et des matériaux contrôlés.
- Le label FSC (Forest Stewardship Council), en français : « Conseil de Soutien de la forêt ») est une ONG internationale dont la mission est de promouvoir une gestion écologique, sociale et économique des forêts. La certification FSC confirme que la forêt est gérée d'une manière responsable, qui préserve la diversité biologique, profite à la vie des populations et des travailleurs locaux, tout en garantissant sa viabilité économique.
- En utilisant cette boîte, vous pouvez être fier de soutenir la plantation d'arbres et la conservation des forêts qui réduisent les émissions de gaz à effet de serre et aident à protéger notre planète.
- Toutes les impressions de ces boîtes sont faites avec de l'encre à l'eau sans solvant !
- La NATBOX®, est apte au contact alimentaire, 100 % recyclable et fabriquée en France.
- Comme notre planète, cette boîte est naturellement super belle !!
- Disponibles en format 26,29,31,33, 40 cm