

Scrocchiarella[®]

Knapperig, luchtig en heerlijk;
een revolutionaire oplossing!



Scrocchiarella®

Scrocchiarella is het nieuwe diepvriesproduct dat de aandacht trekt op de Nederlandse foodservicemarkt. Het is knapperig van buiten, luchtig van binnen en licht verteerbaar.

Het is het perfecte antwoord op de wereldwijde vraag naar gezonde tussendoortjes van hoge kwaliteit en on-the-go snacks. En het is klaar in enkele minuten - van diepvries tot tafel.

Iedere bodem doorloopt een traditioneel, ambachtelijk proces, dat al generaties meegaat en continue verfijnd wordt met behulp van innovatieve technologieën: lange fermentatie, handmatig uitrollen, consistente textuur, smaak en knapperigheid. Hierdoor blijft het een eigentijds product dat iedereen aanspreekt.

Scrocchiarella is verkrijgbaar in twee varianten: *Classica* (zacht tarwe) en *Rustica* (meergranen) en drie formaten

Elke variant is gecreëerd om aan verschillende smaakbehoefte te voldoen, door de kwaliteiten van het basisgraan te benadrukken: van delicaat tot robuust, van verfijnd tot rustiek, en van klassiek tot innovatief.

Scrocchiarella is de oplossing van topkwaliteit, voor alle foodspecialisten die behoefte hebben aan voorgebakken producten van hoge kwaliteit.

In Nederland exclusief verkrijgbaar bij De Kroes

Verfijnd, elegant en om van te watertanden: Scrocchiarella is de pre-baked gastronomische 'MADE IN ITALY'-ervaring

Oventijd:
Er wordt meer dan 30 uur besteed aan het bereiden van 1 Scrocchiarella bodem. Het duurt minder dan 10 minuten van bevroren tot service

Zuurdesem:
Het is gemaakt van zuurdesem of «lievito madre» uit Italië, dat meer dan 120 jaar oud is

Olijfolie:
Scrocchiarella wordt gemaakt met Olio Coppini, een lokaal geproduceerde Italiaanse extra vergine olijfolie van de hoogste kwaliteit

Water:
Het deeg bestaat voor 80 procent uit water, traditioneel pizzadeeg bestaat uit ongeveer 55-60%

Handgemaakt:
Elk stuk is met de hand gevormd, dus je zult geen 2 stuks vinden die precies hetzelfde zijn

Steenoven:
Steenoven gebakken op stenen uit Carrara in Italië

QuickFreeze:
Snel ingevroren met stikstof om de vochtigheid en overige kenmerken van de bodem te behouden na het bakken

Lange houdbaarheidstermijn:
12 maanden houdbaar in diepvries, 4-5 dagen gekoeld en afgedekt in koelkast na ontdooien

Gemak:
De sandwich varianten zijn voorgesneden voor extra gemak

Kwaliteit:
De bodems voldoen aan vele dieetwensen doordat het eiwitrijk en veganistisch is, maar ook caloriearm, koolhydraatarm, zoutarm en vetarm

Eenvoudige bereiding

1 Rechtstreek uit de vriezer

2 Beleg direct naar wens

3 Bak af in voorverwarmde oven

SCROCCHIARELLA CLASSICA



Art.nr.	470051
Formaat	12 x 28 cm
Gemiddeld gewicht	160 gr
Bodems per doos	10
Afmeting doos	
Serveer suggestie	Lunch, diner

SCROCCHIARELLA TEGLIA



Art.nr.	470050
Formaat	24 X 52 cm
Gemiddeld gewicht	500 gr
Bodems per doos	8
Afmeting doos	
Serveer suggestie	Streetfood, catering

SCROCCHIARELLA SANDWICH CLASSICA



Art.nr.	470052
Formaat	12 x 52 cm
Gemiddeld gewicht	325 gr
Bodems per doos	10
Afmeting doos	
Serveer suggestie	Ontbijt, lunch, takeaway

SCROCCHIARELLA SANDWICH RUSTICA



Art.nr.	470053
Formaat	12 x 52 cm
Gemiddeld gewicht	325 gr
Bodems per doos	10
Afmeting doos	
Serveer suggestie	Ontbijt, lunch, takeaway

Scrocchiarella komt van het Italiaanse "Scrocchiare", dat wordt gebruikt om iets te beschrijven dat erg krokant is.

Uitspraak: Skrokkia-rella

Scrocchiarella®

Hoge kwaliteit, klaar in slechts enkele minuten

BEREIDINGSWIJZE - Geschikt voor alle type ovens



Pizzaoven



Heteluchtoven



Merrychef



Atollspeed

Product / Soort oven	Pizza oven	Heteluchtoven
Scrocchiarella Classica	280°C 6-8 min	260°C 6-8 min
Scrocchiarella Teglia		
Scrocchiarella Sandwich Classica	280°C 3-4 min	260°C 5-6 min
Scrocchiarella Sandwich Rustica		

* Totale kooktijd. Zorg ervoor dat de temperatuur van de bakplaat niet te hoog is om verbranding van de bodem te voorkomen.

Voor de beste resultaten:

- Haal uit de vriezer, ontdooien is niet nodig
- Garneer naar wens
- Bak af bij een temperatuur van 250°C - 280°C in 4 tot 6 minuten, afhankelijk van de garnering en type oven

Bewaren bij -18 °C (niet opnieuw invriezen)

Eenmaal ontdooit gekoeld bewaren < 4 °C en binnen 4-5 dagen consumeren

CLASSICA - Buitengewoon knapperig

Met zijn klassieke smaak gaat hij goed samen met elk ingrediënt, rauw of gekookt.

Het originele recept, met ingrediënten van de hoogste kwaliteit. Een combinatie van groot vakmanschap, hoog watergehalte en ingrediënten van topkwaliteit, geeft de Classica-versie de fantastische en unieke lichtheid en krokantheid dat de Scrocchiarella kenmerkt.

Smaak : klassiek
Kleur : goudkleurig
Bloem : zachte tarwe



RUSTICA - Robuuste smaak

Met zijn robuuste smaak leent het zich voor combinaties die het contrast van smaken versterken.

Met ingrediënten als rogge en gerst heeft de Rustica-versie een sterke smaak. Dit maakt het een veelzijdige variant die zowel als brood, bodem voor een pizza of zelfs als sandwich geserveerd kan worden. Door de heerlijke meelsoorten en zaden is het een bron van vezels en mineralen, en behoudt hij de karakteristieke lichtheid en krokantheid van de Scrocchiarella.

Smaak : robuust
Kleur : bruin
Bloem : tarwe-, rogge-, havermeel, gerst- en zonnebloempitten, lijn- en sesamzaad



RISO VENERE - Delicate smaak

Met zijn delicate smaak leent het zich tot unieke combinaties om een onderscheidend resultaat te serveren.

Met zijn mooie paarse kleur en unieke krokantheid en smaak onderscheidt Riso Venere zich van de andere varianten. Kenmerkend is dat het is gemaakt met zwarte volkoren rijst, die in Italië wordt geteeld en bewerkt. Verder heeft de Riso Venere een hoger vezelgehalte dan andere rijstsoorten, is het rijk aan zoute mineralen, en heeft het een lager gehalte aan gluten in het deeg, omdat de rijst glutenvrij is.

Smaak : delicaat
Kleur : paars
Bloem : tarwemeel en venere rijst





PRIMO AMORE

Parma ham, Rucola en Mini Mozzarella

Scrocchiarella Teglia	24 x 52 cm
Tomatensaus	130 gr
Fior di Latte	100 gr
Parma ham	70 gr
Rucola	30 gr
Mini mozzarella	90 gr



BOLOGNA

Pistachecrème en Mortadella

Scrocchiarella Teglia	24 x 52 cm
Fior di Latte	100 gr
Pistachecrème	45 gr
Mortadella	70 gr



DIABOLICA

Salami Piccante, Olijf, Paprika en Champignon

Scrocchiarella Teglia	24 x 52 cm
Tomatensaus	130 gr
Fior di Latte	100 gr
Salami piccante	65 gr
Gegrilde paprika	95 gr
Olijfschijfjes	40 gr
Champignons	65 gr



TONNATA

Tonijn, Ui en Olijf

Scrocchiarella Teglia	24 x 52 cm
Tomatensaus	30 gr
Fior di Latte	100 gr
Tonijn	140 gr
Uienringen	80 gr
Olijf	40 gr



DELICATA

Asperges en Gerookte Zalm

Scrocchiarella Teglia	24 x 52 cm
Crème fraîche	100 gr
Aspergecrème	75 gr
Gerookte zalm	100 gr
Groene asperges	50 gr



IL PREFERERITO

Artisjokcrème, Mozzarella en Salami Piccante

Scrocchiarella Pre-Cut Sandwich	12 x 52 cm
Artisjokcrème	130 gr
Mozzarella	300 gr
Zongedroogde tomaat	100 gr
Salami Piccante	75 gr



CARPACCIO

Carpaccio, Rucola, Mozzarella en Tomaat

Scrocchiarella Pre-Cut Sandwich	12 x 52 cm
Carpaccio	100 gr
Burrata	150 gr
Rucola	50 gr
Parmenzaanse kaas flakes	90 gr
Zongedroogde tomaat	100 gr
Groene pesto Genovese	75 gr



AMERICANA

Pulled Chicken en Coleslaw

Scrocchiarella Pre-Cut Sandwich	12 x 52 cm
Pulled chicken	120 gr
Coleslaw	250 gr
BBQ saus	100 gr



BOLOGNA

Pistachecrème en Mortadella

Scrocchiarella Pre-Cut Sandwich	12 x 52 cm
Pistachecrème	130 gr
Mozzarella	140 gr



NORDICO

Garnaal, Aspergecrème, Ei en Dille

Scrocchiarella Pre-Cut Sandwich	12 x 52 cm
Aspergecrème	130 gr
Hollandse garnaltjes	300 gr
Ei	4 st
Dille	20 gr

Per produrre Scrocchiarella aggiungiamo al nostro semilavorato solo ingredienti di eccellenza:

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO

