

Ricettario

SCROCCHIARELLA

Frozen



leggera, croccante e digeribile.

La pizza continua ad essere ad oggi il prodotto più richiesto dai consumatori, e spesso diventa difficile gestirne la produzione facendo previsioni di consumo.

Scrocchiarella Frozen è la risposta pratica, veloce e sempre pronta, ottima come appena fatta, ma è molto più di una pizza.

Estremamente croccante e friabile all'esterno, all'interno la mollica resta umida come nella tipica pala romana.

Viene prodotta utilizzando farina di ottima qualità, lievito madre, olio extra vergine d'oliva e sale iodato protetto Presal, stesa a mano in modo completamente artigianale.

Viene poi precotta e surgelata, per essere ultimata in pochi minuti.

È disponibile in vari formati: tonda classica, rettangolare in varie misure oppure sandwich già tagliata.



Come preparare Scrocchiarella Frozen?

Togliere la base Scrocchiarella dal congelatore. Procedere in modo diverso a seconda che la base vada farcita prima o dopo cottura.

Nel primo caso scaldare la base per 3 minuti in forno a 290° C, farcire a piacere e ultimare la cottura per altri 3 minuti.

Nel caso in cui si voglia condire tutta a crudo, cuocere solamente la base in forno a 290°C per circa 7 minuti e poi farcire a piacere.

FORMATI DISPONIBILI	55X25	30X40	12X52	Ø25
<i>CLASSICA</i>	✓	✓	✓	✓
<i>INTEGRALE</i>	✓			
<i>RISO VENERE</i>	✓			✓
<i>RUSTICA</i>	✓			





Le creme Demetra

Sono nate come sinonimo di qualità per l'utilizzo in cucina da parte dello chef, come condimenti o ripieni per primi piatti: pasta, risotti, cannelloni, ravioli e molto altro. Un utilizzo più moderno e la notevole spalmabilità, le rendono l'alleato perfetto per la ristorazione veloce, utilizzate come base per la farcitura di pizze, bruschette, tramezzini, crostini e altro.

Le creme, che spesso sono meno note rispetto ad altri ingredienti, rappresentano un elemento di eccellenza che permette di offrire alla clientela un tocco distintivo, dalle preparazioni più semplici alle più sofisticate, comode da utilizzare, si prestano anche agli usi più fantasiosi e gustosi.

Inquadra per visualizzare il
catalogo dei salumi e affettati



AUDACE

INGREDIENTI

- Scrocchiarella Riso Venere
- Crema di Carciofi Demetra
- Mozzarella Julienne Fior di latte
- Carciofi a spicchi
- Salmone affumicato
- Semi di papavero

PROCEDIMENTO

Togli Scrocchiarella Frozen dal congelatore e scaldala nel forno a 290°C per 3 minuti.

Spalma la quantità desiderata di crema di carciofi, aggiungi la mozzarella e inforna per altri 3 minuti.

Taglia a spicchi e finisci di farcire con gli ingredienti

DIRETTAMENTE DAL NOSTRO MAGAZZINO



Scrocchiarella Riso Venere	0008035
----------------------------	---------

Crema di Carciofi	0009067
-------------------	---------

Mozzarella Julienne fior di latte	0008314
-----------------------------------	---------

Carciofi a spicchi	182
--------------------	-----





CARBONARA

INGREDIENTI

- Scrocchiarella Classica
- Mozzarella Julienne Fior di latte
- Tuorlo d'uovo pastorizzato
- Pecorino
- Pepe nero
- Guanciale

PROCEDIMENTO

Togli Scrocchiarella Frozen dal congelatore e scaldala nel forno a 290°C per 3 minuti

A parte mescola il tuorlo, il pecorino e il pepe.

Cucina in forno su una teglia il guanciale fino a renderlo croccante.

Spalma la quantità desiderata di crema al tuorlo e pecorino, aggiungi la mozzarella e il guanciale, poi inforna per altri 3 minuti

Taglia a spicchi



DIRETTAMENTE DAL NOSTRO MAGAZZINO



Scrocchiarella Classica	0005775
Mozzarella Julienne Fior di latte	0008314
Tuorlo	1445



DIRETTAMENTE DAL NOSTRO MAGAZZINO



Scrocchiarella Rustica	0006755
Crema Tartufata	0009071
Mozzarella Julienne	0008314
Funghi trifolati	1036
Speck Alpe Gran Resa	0003402

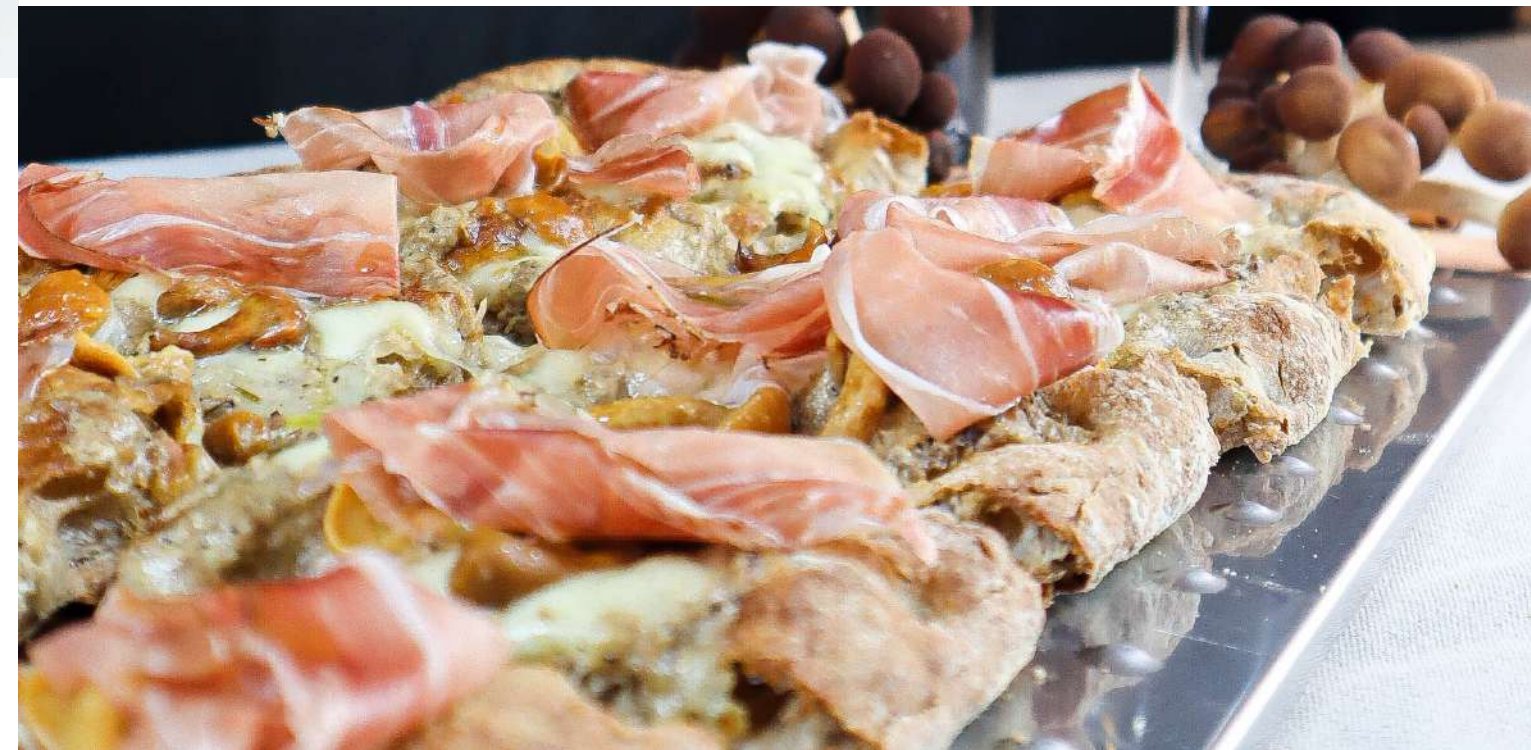
HEIDI

INGREDIENTI

- Scrocchiarella Rustica
- Crema Tartufata Demetra
- Mozzarella Julienne Fior di latte
- Funghi chiodini trifolati
- Speck

PROCEDIMENTO

Togli Scrocchiarella Frozen dal congelatore e scaldala nel forno a 290°C per 3 minuti
Spalma la quantità desiderata di crema tartufata, aggiungi la mozzarella e i chiodini, poi inforna per altri 3 minuti
Taglia a spicchi e finisci di farcire con lo speck affettato



FITNESS



INGREDIENTI

- Scrocchiarella Integrale
- Focchi di latte
- Fesa di tacchino
- Semi di sesamo nero
- Rucola fresca

PROCEDIMENTO

Togli Scrocchiarella Frozen dal congelatore e scaldala nel forno a 290°C per 7 minuti
Condisci la rucola con un filo d'olio e del sale fino
Taglia a spicchi e finisci di farcire con gli ingredienti a freddo

DIRETTAMENTE DAL NOSTRO MAGAZZINO



Scrocchiarella Integrale

0006671

Petto di tacchino arrosto

0003514

Semi di sesamo nero

0007292



SALENTINA

INGREDIENTI

- Scrocchiarella Classica
- Polpa di Pomodoro Mutti
- Mozzarella di Bufala
- Acciughe del Cantabrico
- Datterini
- Basilico

PROCEDIMENTO

Togli Scrocchiarella Frozen dal congelatore e scaldala nel forno a 290°C per 3 minuti
Spalma la quantità desiderata di polpa di pomodoro senza eccedere per non bagnare la base e inforna per altri 3 minuti
Taglia a spicchi e finisci di farcire con gli ingredienti a freddo

DIRETTAMENTE DAL NOSTRO MAGAZZINO



Scrocchiarella Classica	0005775
Polpa di pomodoro Mutti	17
Acciughe del Cantabrico	0008913





M A I A L A

INGREDIENTI

- Scrocchiarella Rustica
- Crema di Zucca Demetra
- Mozzarella Julienne Fior di latte
- Salsiccia
- Peperoni sott'olio
- Origano

PROCEDIMENTO

Togli Scrocchiarella Frozen dal congelatore e scaldala nel forno a 290°C per 3 minuti

Spalma la quantità desiderata di crema di zucca precedentemente ammorbidita con un po' d'acqua a renderla cremosa

Aggiungi la mozzarella, la salsiccia rosolata e i peperoni, poi inforna per altri 3 minuti

Taglia a spicchi e ultima con dell'origano

DIRETTAMENTE DAL NOSTRO MAGAZZINO



Scrocchiarella Rustica	0006755
Crema di Zucca	0008802
Mozzarella Julienne	0008314
Peperoni	0008803
Origano	79

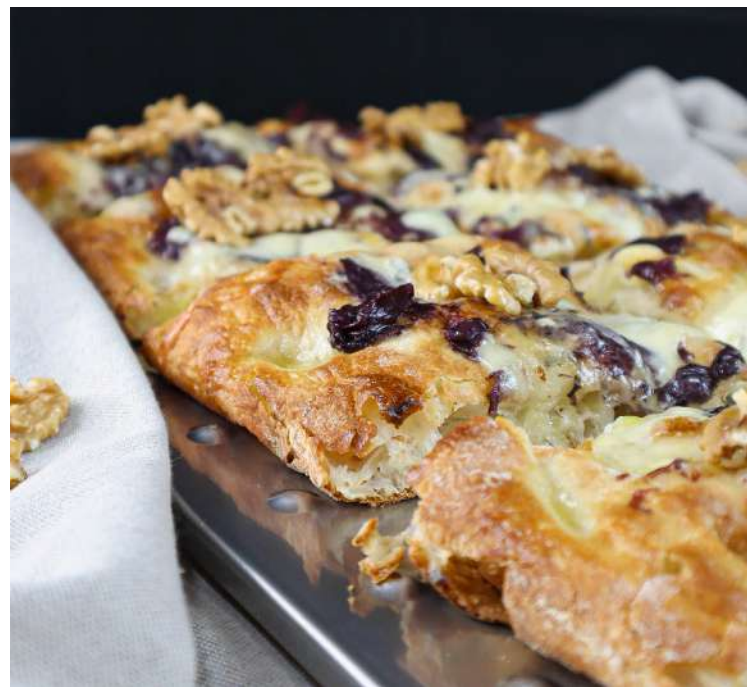




INVERNO

INGREDIENTI

- Scrocchiarella Classica
- Crema di Radicchio Demetra
- Gorgonzola
- Gherigli di Noci



PROCEDIMENTO

Togli Scrocchiarella Frozen dal congelatore e scaldala nel forno a 290°C per 3 minuti

Spalma la quantità desiderata di crema di radicchio, aggiungi il gorgonzola cremoso e inforna per altri 3 minuti

Taglia a spicchi e finisci di farcire dei gherigli di noci

DIRETTAMENTE DAL NOSTRO MAGAZZINO



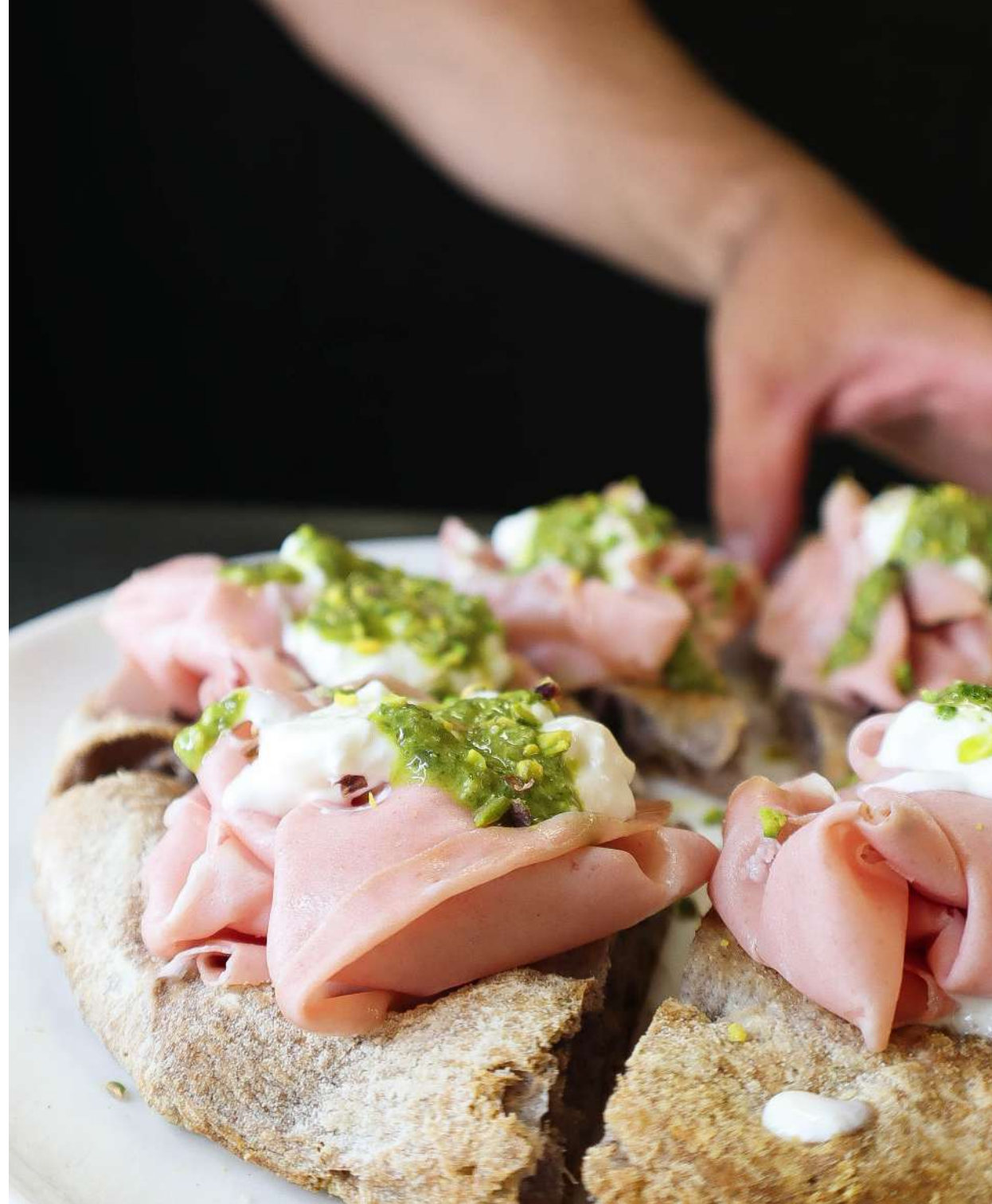
Scrocchiarella Classica	0005775
Crema di Radicchio	0009070
Noci tipo A a metà	0008296



MORTAZZA

INGREDIENTI

- Scrocchiarella Riso Venere
- Pesto di basilico
- Stracciatella
- Mortadella con pistacchi
- Granella di pistacchi



PROCEDIMENTO

Togli Scrocchiarella Frozen dal congelatore e scaldala nel forno a 290°C per 7 minuti
Taglia a spicchi e farcisci con tutti gli ingredienti a freddo

DIRETTAMENTE DAL NOSTRO MAGAZZINO



Scrocchiarella Riso Venere

0008035

Mortadella IGP con pistacchi

0003404

Granella di pistacchio

0005051





FIKISSIMA

INGREDIENTI

- Scrocchiarella Sandwich
- Confettura di fichi
- Fichi freschi
- Burro Flechard
- Zucchero a velo

PROCEDIMENTO

Togli Scrocchiarella Sandwich dal congelatore e scaldala nel forno a 290°C per 7 minuti

Una volta intiepidita, spalma la quantità desiderata di burro e confettura. Finisci di farcire con i fichi freschi a spicchi.

Taglia e cospargi di zucchero a velo



DIRETTAMENTE DAL NOSTRO MAGAZZINO

Scrocchiarella Sandwich	0008203
Confettura di Fichi	0004367
Burro Flechard	0003570
Zucchero	94





ALIBEN SRL

Via Mareggia 26/c - 35028, Piove di Sacco (PD)
marketing@aliben.it | Tel. 049 9703765

