Made in ROME
BASI PIZZA GOURMET
SCROCCHIAROMA®

BASI PIZZA GOURMET

SCROCCHIAROMA®

BASI PIZZA PER I PROFESSIONISTI DEL SETTORE PRECOTTE E SURGELATE

Pizza Bases for Professionals in the sector. Precooked and Frozen

Bases de Pizza para Profesionales del sector. Precocinados y Congelados

BASI PIZZA GOURMET

SCROCCHIAROMA®

Scrocchiaroma permette agli operatori del settore, di avere una pizza in 5/6minuti e servirla a tavola sempre croccante fuori e morbida dentro, senza rinunciare al piacere di soddisfare il cliente sopra ogni aspettativa.

Scrocchiaroma permite a los operadores del sector tener una pizza en 5/6 minutos y servirla en la mesa. Siempre crujiente por fuera y suave por dentro, sin renunciar al placer de satisfacer al cliente por encima de todas las expectativas.

Scrocchiaroma allows operators in the sector to have a pizza in 5/6 minutes and serve it at the table always crunchy on the outside and soft on the inside, without giving up the pleasure of satisfying the customer above all expectations.

CERTIFIED

SCROCCHIAROMA®

30H
Lievitazione Naturale
Natural Leavening
Levadura Natural

Senza Conservanti
Preservative Free
Sin Conservantes

Idratazione oltre il 75%
Hydration over
Hidratación superior al

Senza Additivi
Without Additives
Sin Aditivos

IL NOSTRO SEGRETO

Per fare una buona ScrocchiaRoma…
Un'ottima qualità di farina italiana.
Acqua purissima, sale, lievito madre.
Olio extra vergine di oliva italiano.
Ma soprattutto cuore…
L'impasto sente il sentimento!
Per condire ScrocchiaRoma?
Estro e fantasia.
100% Ingredienti italiani

To make a good ScrocchiaRoma ...
An excellent quality of Italian flour.
Pure water, salt, mother yeast.
Italian extra virgin olive oil.
But above all heart ...
The dough feels the feeling!
To dress ScrocchiaRoma?
Flair and imagination.
100% Italian ingredients

Para hacer un buen ScrocchiaRoma...
Una excelente calidad de harina italiana.
Agua pura, sal, levadura madre.
Aceite de oliva virgen extra italiano.
Pero sobre todo corazón...
¡La masa siente la sensación!
Para condimentar ScrocchiaRoma?
Estilo e imaginación.
Ingredientes 100% italianos

perché?

why?

¿porqué?

- Non serve personale qualificato o il laboratorio
- Tempo di cotture 5/6 minuti
- Food Cost sempre determinabile
- Massima libertà creativa
- Sempre ScrocchiaRoma
- Standardizzazione di qualsiasi food format

- You do not need qualified personnel or the laboratory
- Cooking time 5/7 minutes
- Food Cost always determinable
- Maximum creative freedom
- Always ScrocchiaRoma
- Standardization of any food format

- No necesitas personal cualificado ni el laboratorio
- Tiempo de cocción 5/6 minutos
- Costo de los alimentos siempre determinable
- Máxima libertad creativa
- Siempre ScrocchiaRoma
- Estandarización de cualquier formato de comida

La pala de Roma

Codice/Code
SR3060-2002

30 x 60

Freddo/Cold/Frío:
-18°C/-0,4°F

Shelf life:
12 mesi/months/mois

Formato/Format/Formato
30x60 cm / 11x23 Inch

Peso/Weight/Peso
800 gr. / 1,65 lb

Scatola/Box/Caja
10 Pezzi/Pieces/Piezas

Pedana/Pallet/Paleta
56 Scatole/Box/Boîte

Confezione singola
Single pack
un solo paquete

5/6 minuti

minutes/minutos

BASI PIZZA GOURMET
SCROCCHIAROMA®

La mini scrocchia

Codice/Code
SR1530-2003

15 X 30

Freddo/Cold/Frío:
-18°C/-0,4°F

Shelf life:
12 mesi/months/mois

Formato/Format/Formato
15X30 cm / 11x23 Inch

Peso/Weight/Peso
220 gr. / 0,46 lb

Scatola/Box/Caja
28 Pezzi/Pieces/Piezas

Pedana/Pallet/Paleta
56 Scatole/Box/Boîte

Confezione da 2
Pack of 2
Paquete de 2

5/6 minuti

minutes/minutos

BASI PIZZA GOURMET

SCROCCHIAROMA®

La tonda

Codice/Code
SR30-2001

Freddo/Cold/Frío:
-18°C/-0,4°F

Shelf life:
12 mesi/months/mois

Formato/Format/Formato
30 Ø/ 11,8 Inch

Peso/Weight/Peso
270 gr. / 0,57 lb

Scatola/Box/Caja
20 Pezzi/Pieces/Piezas

Pedana/Pallet/Paleta
56 Scatole/Box/Boîte

Confezione da 5
Pack of 5
Paquete de 5

5/6 minuti

minutes/minutos

BASI PIZZA GOURMET
SCROCCHIAROMA®

La Baciata Romana

Codice/Code
SR2714-2004

Freddo/Cold/Frío:
-18°C/-0,4°F

Shelf life:
12 mesi/months/mois

Pedana/Pallet/Paleta
56 Scatole/Box/Boîte

Confezione singola
Single pack
un solo paquete

Formato/Format/Formato
27x14 cm / 10,6x5,5 Inch

Peso/Weight/Peso
250 gr. / 0,55 lb

Scatola/Box/Caja
28 Pezzi/Pieces/Piezas

15 minuti

minutes/minutos

La Baciata Romana

PADELLINO

19 Ø

Codice/Code
SRO1-PADELLINO

Freddo/Cold/Frío:
-18°C/-0,4°F

Shelf life:
12 mesi/months/mois

Formato/Format/Formato
19 Ø/ 7,4 Inch

Peso/Weight/Peso
240gr. / 0,52 lb

Scatola/Box/Caja
20 Pezzi/Pieces/Piezas

Pedana/Pallet/Paleta
56 Scatole/Box/Boîte

Confezione da 5
Pack of 5
Paquete de 5

5/6 minuti
minutes/minutos

PADELLINO

Panino Pinsa Gourmet

SCROCCHIAROMA®

Codice/Code
SR-PAN1

Freddo/Cold/Frío:
-18°C/-0,4°F

Shelf life:
12 mesi/months/mois

Formato/Format/Formato
16 Ø/ 16,2 Inch

Peso/Weight/Peso
130 gr. / 0,28 lb

Scatola/Box/Caja
36 Pezzi/Pieces/Piezas

Pedana/Pallet/Paleta
56 Scatole/Box/Boîte

Confezione da 4
Pack of 4
Paquete de 4

PANINO PINSA GOURMET

Prelevare la base ScrocchiaRoma direttamente dal congelatore.

Portare il forno a temperatura di 230°/250°C (adatta a tutti i tipi di forno, anche a legna facendo attenzione al tempo di cottura).

Metterla 3 minuti in forno prima di aggiungere i topping ed ultimare la cottura alla temperatura di 230°/250°C per circa 2-3 minuti secondo la farcitura e la tipologia di forno utilizzato.

Take the ScrocchiaRoma base directly from the freezer.

Bring the oven to a temperature of 230 ° / 250 ° C (suitable for all types of oven, including wood burning, paying attention to the cooking time).

Put it in the oven for 3 minutes before adding the toppings and finish cooking at a temperature of 230 ° / 250 ° C for about 2-3 minutes depending on the filling and the type of oven used.

Tome la base ScrocchiaRoma directamente del congelador.

Llevar el horno a una temperatura de 230°/250°C (apto para todo tipo de horno, incluido el de leña, prestando atención al tiempo de cocción).

Rociar con un chorrito de aceite de oliva virgen extra, meter al horno durante 3 minutos antes de añadir los toppings y terminar de cocinar a una temperatura de 230°/250°C durante unos 2-3 minutos dependiendo del relleno y el tipo de horno utilizado.

BASI PIZZA GOURMET

SCROCCHIAROMA®

LA "NUOVA" BASE PIZZA TRENDY...
CROCCANTE FUORI...E MORBIDA DENTRO
FACILE...GOURMET...VELOCE...E SOCIALIZE!
ANCHE DA FREDDA!!

THE "NEW" TRENDY PIZZA BASE ...
CRUNCHY OUTSIDE ... AND SOFT INTO
EASY... GOURMET... FAST... AND SOCIALIZE!
EVEN FROM COLD !!

LA "NUEVA" BASE DE PIZZA DE MODA...
CRUJIENTE POR FUERA... Y ESPONJOSA POR DENTRO
FÁCIL... GOURMET... RÁPIDO... ¡Y SOCIALIZA!
¡¡INCLUSO FRÍA!!

BASI PIZZA GOURMET

SCROCCHIAROMA®

made in Rome

SCROCCHIAROMA.COM

MY FOOD & CO.

MY FOOD & CO. S.R.L.
Sede legale: Via Anagni, 66 - 00171 - Roma
Sede di Rappresentanza: Via Latina, 125 - 00179 - Roma
Stabilimento Produttivo: Via Michele Migliarini, 96 - 00173 - Roma
T. +39.06.43681650 - e-mail info@myfoodandco.com