



Scrocchiarella®

leggera, croccante e digeribile.

Classica
Integrale
Riso Venere
Rustica
Grano Duro



Scrocchiarella®

Alta Qualità, pronta in pochissimi minuti.

Una soluzione rivoluzionaria per pizza e focaccia

Italmill, leader nel settore delle farine e semilavorati per il bakery, amplia la propria gamma prodotti con una linea d'eccellenza di basi precotte e surgelate con lievito naturale.

Scrocchiarella (basi pizza in pala) è disponibile in 5 varianti: **Classica**, **Integrale**, **Riso Venere®**, **Rustica** e **Grano Duro**.

A questa linea si aggiunge **Scrocchiarella Sandwich** in due varianti: **Classica** e **Rustica** e **Le Basi del Gusto** in due varianti: **Classica** e **Non Raffinata**.

Soluzioni ad alto contenuto di servizio per tutti gli operatori dell'Ho.re.ca che hanno bisogno di un prodotto di alta qualità, pronto all'uso.

Noi abbiamo pensato alla qualità della base, voi pensate al resto

Grazie alla conoscenza degli ingredienti e degli impasti, Italmill offre lo stesso standard qualitativo con ogni cereale utilizzato. Con una tecnologia innovativa gli impasti seguono lo stesso processo artigianale tradizionale: lunga maturazione, stesura a mano, risultato costante della texture, del profumo e della croccantezza.

Ogni variante nasce per soddisfare varie esigenze di gusto, valorizzando il cereale di base: dalla più delicata alla più persistente, dalla più raffinata alla rustica, dalla classica alla più innovativa.

A voi la possibilità di scegliere in base all'uso che farete del prodotto e agli abbinamenti gustativi che vorrete creare.

Croccantezza, leggerezza, digeribilità

Oggi è sempre più importante soddisfare le esigenze di una clientela preparata e consapevole che chiede un prodotto di qualità.

Grazie al lievito naturale (madre) il prodotto ha tutte le caratteristiche che il cliente finale chiede: *leggerezza, croccantezza e digeribilità*.

Con un occhio di riguardo al benessere, le basi **Scrocchiarella** utilizzano gli stessi ingredienti di alta qualità dell'impasto tradizionale. A caratterizzare l'impasto: olio extravergine di oliva 100% italiano Top (Tracciabilità origine prodotto), dell'azienda Coppini Arte Olearia di Parma e Presal®, sale marino italiano con iodio protetto che resiste anche dopo la cottura.

La chiave del TUO SUCCESSO!



5 varianti: **Classica**, **Integrale**, **Riso Venere®**, **Rustica** e **Grano Duro**.

Per soddisfare le richieste dei consumatori più esigenti!

Formati Disponibili 55x30 55x25 38x28 28x18 28x12 Ø 48 Ø 31 Ø 25

	55x30	55x25	38x28	28x18	28x12	Ø 48	Ø 31	Ø 25
Classica	X	X	X	X	X	X	X	X
Integrale	X	X	X				X	X
Riso Venere®		X	X				X	X
Rustica	X	X	X				X	X
Grano Duro		X	X				X	X

Per ottenere il massimo risultato:

Prelevare la base di Scrocchiarella direttamente dal congelatore, cospargere con un filo di olio extravergine di oliva, passarla 3 minuti in forno prima di aggiungere i topping ed ultimare la cottura alla temperatura di 250°-280°C per circa 4-6 minuti secondo la farcitura e la tipologia di forno utilizzato.

Prodotto precotto lavorato a mano.

Prodotto surgelato: conservare a -18°C - NON RICONGELARE.

Scrocchiarella®

Alta Qualità, pronta in pochissimi minuti.

CLASSICA - Croccantezza infinita

Il nostro impasto è lasciato maturare per 30 ore circa assieme a lievito naturale (madre) e a tanta acqua. Questo è il nostro segreto, per un risultato finale di massima croccantezza.

Sfarinato: grano tenero

Colore: dorato

Gusto: tipico

Ottima:

come base per pizza o focaccia, come sostituto del pane, da aprire e farcire con salumi e formaggi, da accompagnare ai taglieri o da porzionare per l'aperitivo.

Dal sapore tipico, si abbina a qualsiasi ingrediente utilizzato a crudo o cotto, naturale o cucinato. Da servire solo con olio extra vergine di oliva o da completare a piacere.

Perfetta con burro e alici, carpaccio di carne o pesce, formaggi delicati o salumi del territorio.



5,20 kg (+/-5%) (8 x 650 g) n°8 Basi 55x30 cm 24 ct (4 ct a piano x 6 piani)	4,16 kg (+/-5%) (8 x 520 g) n°8 Basi 55x25 cm 36 ct (6 ct a piano x 6 piani)	5,10 kg (+/-5%) (12 x 420 g) n°12 Basi 38x28 cm 40 ct (4 ct a piano x 10 file)	6,00 kg (+/-5%) (24 x 250 g) n°24 Basi 28x18 cm 40 ct (4 ct a piano x 10 piani)	3,20 kg (+/-5%) (20 x 160 g) n°20 Basi 28x12 cm 48 ct (4 ct a piano x 12 piani)	4,44 kg (+/-5%) (6 x 740 g) n°6 Basi Ø 48 cm 18 ct (2 ct a piano x 9 file)	1,75 kg (+/-5%) (7 x 250 g) n°7 Basi Ø 31 cm 60 ct (12 ct a piano x 5 piani)	4,62 kg (+/-5%) (22 x 210 g) n°22 Basi Ø 25 cm 36 ct (6 ct a piano x 6 piani)
--	--	--	---	---	--	--	---



55x30 cm 55x25 cm 38x28 cm 28x18 cm 28x12 cm Ø 48 cm Ø 31 cm Ø 25 cm

CLASSICA



Scrocchiarella®

CLASSICA

Noi abbiamo pensato alla qualità della base, voi pensate al resto!



Scrocchiarella®

Alta Qualità, pronta in pochissimi minuti.

INTEGRALE - Gusto intenso

Il nostro impasto è lasciato maturare per 30 ore circa assieme a lievito naturale (madre) e a tanta acqua. Questo è il nostro segreto, per un prodotto finale dal gusto intenso, fonte di fibra e di iodio.

Sfarinato: grano tenero integrale

Colore: bruno

Gusto: intenso

Ottima:

come base per pizza o focaccia, come sostitutivo del pane, da aprire e farcire con salumi e formaggi, da accompagnare ai taglieri o da porzionare per l'aperitivo.

Dal gusto intenso, si presta ad abbinamenti unici per un gusto interessante d'insieme.

Da servire solo con olio extra vergine di oliva o da completare a piacere.

Perfetta con ogni tipicità del territorio, dal sapore intenso o delicato.



5,20 kg (+/-5%)

(8 x 650 g)

n°8 Basi 55x30 cm

24 ct (4 ct a piano x 6 piani)



55x30 cm

4,16 kg (+/-5%)

(8 x 520 g)

n°8 Basi 55x25 cm

36 ct (6 ct a piano x 6 piani)



55x25 cm

5,10 kg (+/-5%)

(12 x 420 g)

n°12 Basi 38x28 cm

40 ct (4 ct a piano x 10 file)



38x28 cm

1,75 kg (+/-5%)

(7 x 250 g)

n°7 Basi Ø 31 cm

60 ct (12 ct a piano x 5 piani)



Ø 31 cm

4,62 kg (+/-5%)

(22 x 210 g)

n°22 Basi Ø 25 cm

36 ct (6 ct a piano x 6 piani)



Ø 25 cm

INTEGRALE



Scrocchiarella®

INTEGRALE

Noi abbiamo pensato alla qualità della base, voi pensate al resto!



Scrochiarella®

Alta Qualità, pronta in pochissimi minuti.

RISO VENERE – Gusto morbido

Il nostro impasto è lasciato maturare per 30 ore circa assieme a lievito naturale (madre) e a tanta acqua. Questo è il nostro segreto, per un prodotto finale dal gusto intenso, fonte di fibra, antiossidanti e iodio.

Sfarinato: grano tenero e riso venere

Colore: viola

Gusto: morbido



Ottima:

come base per pizza o focaccia, per variegare il cestino del pane, da aprire e farcire con salumi e formaggi, da accompagnare ai taglieri o da porzionare per l'aperitivo.

Dal gusto morbido, si presta ad abbinamenti unici per un gusto interessante d'insieme.

Da servire solo con olio extra vergine di oliva o da completare a piacere.

Ideale per farciture mediterranee, dà un tocco diverso ad ogni tipo di guarnitura. È eccezionale con molluschi e ogni tipo di pesce, fantastica con note agrumate e verdure croccanti.



4,16 kg (+/-5%)
(8 x 520 g)

n°8 Basi 55x25 cm

5,10 kg (+/-5%)
(12 x 420 g)

n°12 Basi 38x28 cm

1,75 kg (+/-5%)
(7 x 250 g)

n°7 Basi Ø 31 cm

4,62 kg (+/-5%)
(22 x 210 g)

n°22 Basi Ø 25 cm

36 ct (6 ct a piano x 6 piani) 40 ct (4 ct a piano x 10 file) 60 ct (12 ct a piano x 5 piani) 36 ct (6 ct a piano x 6 piani)



55x25 cm



38x28 cm



Ø 31 cm



Ø 25 cm



RISO VENERE

Scrocchiarella®

RISO VENERE

Noi abbiamo pensato alla qualità della base, voi pensate al resto!



Scrochiarella®

Alta Qualità, pronta in pochissimi minuti.

RUSTICA – Gusto deciso

Il nostro impasto è lasciato maturare per 30 ore circa assieme a lievito naturale (madre) e a tanta acqua. Questo è il nostro segreto, per un prodotto finale dal gusto deciso, fonte di fibra e di iodio.

Sfarinato: grano tenero, segale, avena, orzo e semi di girasole, lino e sesamo

Colore: bruno

Gusto: deciso

Ottima:

come base per pizza o focaccia, come sostituto del pane, da aprire e farcire con salumi e formaggi, da accompagnare ai taglieri o da porzionare per l'aperitivo.

Dal gusto deciso, si presta ad abbinamenti che esaltano il contrasto di sapori.

Da servire solo con olio extra vergine di oliva o da completare a piacere.

Perfetta con salumi e formaggi stagionati del territorio.



5,20 kg (+/-5%)

(8 x 6 5 0 g)

n°8 Basi 55x30 cm

24 ct (4 ct a piano x 6 piani)

4,16 kg (+/-5%)

(8 x 5 2 0 g)

n°8 Basi 55x25 cm

36 ct (6 ct a piano x 6 piani)

5,10 kg (+/-5%)

(12 x 4 2 0 g)

n°12 Basi 38x28 cm

40 ct (4 ct a piano x 10 file)

1,75 kg (+/-5%)

(7 x 2 5 0 g)

n°7 Basi Ø 31 cm

60 ct (12 ct a piano x 5 piani)

4,62 kg (+/-5%)

(22 x 2 1 0 g)

n°22 Basi Ø 25 cm

36 ct (6 ct a piano x 6 piani)



55x30 cm



55x25 cm



38x28 cm



Ø 31 cm



Ø 25 cm

RUSTICA



Scrocchiarella®

RUSTICA



Noi abbiamo pensato alla qualità della base, voi pensate al resto!



Scrocchiarella®

Alta Qualità, pronta in pochissimi minuti.

GRANO DURO – Gusto avvolgente

Il nostro impasto è lasciato maturare per 30 ore circa assieme a lievito naturale (madre) e a tanta acqua. Questo è il nostro segreto, per un prodotto finale dal gusto leggero e avvolgente.

Sfarinato: grano duro
Colore: giallo paglierino
Gusto: avvolgente

Ottima:

come base per pizza o focaccia, come sostituto del pane, da aprire e farcire con salumi e formaggi, da accompagnare ai taglieri o da porzionare per l'aperitivo.

Dal gusto leggero, si presta ad abbinamenti delicati.

Da servire solo con olio extra vergine di oliva o da completare a piacere.

Ideale con verdure, formaggi alternativi, ricette vegane. Per creare abbinamenti di gusto delicati.



4,16 kg (+/-5%) (8 x 520 g) n°8 Basi 55x25 cm 36 ct (6 ct a piano x 6 piani)	5,10 kg (+/-5%) (12 x 420 g) n°12 Basi 38x28 cm 40 ct (4 ct a piano x 10 file)	1,75 kg (+/-5%) (7 x 250 g) n°7 Basi Ø 31 cm 60 ct (12 ct a piano x 5 piani)	4,62 kg (+/-5%) (22 x 210 g) n°22 Basi Ø 25 cm 36 ct (6 ct a piano x 6 piani)
--	--	--	---



55x25 cm



38x28 cm



Ø 31 cm



Ø 25 cm

GRANO DURO



Scrocchiarella®

GRANO DURO

Noi abbiamo pensato alla qualità della base, voi pensate al resto!



Scrocchiarella®

Alta Qualità, pretagliata e pronta in pochissimi minuti.

SCROCCHIARELLA SANDWICH CLASSICA e RUSTICA - Pretagliate, facili e veloci da farcire.

Scrocchiarella Sandwich è pretagliata e precotta, la forma allungata consente di eseguire più sandwich tagliandola nelle misure desiderate. In due versioni, **Classica** (12x52, 12x36 e 12x28 cm) e **Rustica** (12x52 e 12x36 cm).

Classica

Sfarinato: grano tenero
Colore: dorato
Gusto: tipico

Rustica

Sfarinato: grano tenero, segale, avena, orzo con semi di girasole, lino e sesamo
Colore: bruno
Gusto: deciso

Ottime:

come basi per pizza o focaccia, come sostituto del pane, già aperte, da farcire con salumi e formaggi, da accompagnare ai taglieri o da porzionare per l'aperitivo.



Classica

3,25 kg (+/-5%)
(10 x 325 g)

n°10 Basi 12x52 cm

2,20 kg (+/-5%)
(10 x 220 g)

n°10 Basi 12x36 cm

3,60 kg (+/-5%)
(20 x 180 g)

n°20 Basi 12x28 cm

Rustica

3,25 kg (+/-5%)
(10 x 325 g)

n°10 Basi Pizza 12x52 cm

2,20 kg (+/-5%)
(10 x 220 g)

n°10 Basi Pizza 12x36 cm

48 ct (4 ct a piano x 12 piani) 72 ct (6 ct a piano x 12 piani) 48 ct (4 ct a piano x 12 piani)

48 ct (4 ct a piano x 12 piani) 72 ct (6 ct a piano x 12 piani)



12x52 cm



12x36 cm



12x28 cm



12x52 cm



12x36 cm

SANDWICH CLASSICA e RUSTICA



Formati Disponibili 12x52 12x36 12x28

Classica	X	X	X
Rustica	X	X	

Per ottenere il massimo risultato:

Prelevare la base di Scrocchiarella Sandwich direttamente dal congelatore, aggiungere un filo di olio extravergine di oliva e portarla direttamente a cottura per circa 3/4 minuti alla temperatura di 250°C-280°C a seconda della tipologia di forno utilizzato, finché le due parti del sandwich si apriranno senza avere alcuna resistenza. Una volta aperto farcire a piacere.

Prodotto precotto lavorato a mano.

Prodotto surgelato: conservare a -18°C - NON RICONGELARE.



CLASSICA E NON RAFFINATA

Alta Qualità, pronta in pochissimi minuti.

Le Basi del Gusto sono disponibili in due varianti: la Classica, da farina di grano tenero tipo "0" e la Non Raffinata, da farina di grano tenero tipo "1", per svariate occasioni d'utilizzo in ristorazione e in pizzeria.

Italmill ha portato l'esperienza di successo delle Farine del Gusto Blu e Blu non raffinata in due basi pronte che ne mantengono le caratteristiche: sapore, digeribilità e croccantezza a freddo.

Noi abbiamo pensato alla qualità della base, voi pensate al resto.



Classica

Non Raffinata

7,68 kg (+/-5%)
(32 x 240 g)
n°32 Basi Pizza Ø 32 cm
30 ct (6 ct a piano x 5 piani)

7,68 kg (+/-5%)
(32 x 240 g)
n°32 Basi Pizza Ø 32 cm
30 ct (6 ct a piano x 5 piani)



Ø 32 cm

Ø 32 cm

CLASSICA e NON RAFFINATA



Formato Disponibile Ø 32

Classica	X
Non raffinata	X

Per ottenere il massimo risultato:

Prelevare la Base del Gusto direttamente dal congelatore, condire e mettere in forno caldo per 2-3 minuti. Completare i condimenti e cuocere per altri 5-6 minuti. Temperature e tempi possono variare in funzione dei forni utilizzati.

Prodotto precotto lavorato a mano.

Prodotto surgelato: conservare a -18°C - NON RICONGELARE.



m
o
c
.
l
i
m
l
t
a
i
.
w
w
w

AB Mauri Italy SpA
via San Pietro 19/A - 25033 Cologne (BS)
Tel 030 7058711
abitalmill@abmauri.com
www.italmill.com
abitalmill @ - AB Italmill f



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

**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
100% ITALIANO**



**COPPINI
ARTE
OLEARIA**
già nel 1946



t.o.p.
Tracciabilità Origine Prodotto

PreSal®
Sale Iodato Protetto

