



# 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

AB Mauri Italy Società Benefit 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 tre varianti: **Classica**, **Non Raffinata** e **Proteica**.

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, AB Mauri Italy 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

Formati Disponibili	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.



<b>5,20 kg (+/-5%)</b> (8 x 650 g) n°8 Basi 55x30 cm 36 ct (6 ct a piano x 6 piani)	<b>4,16 kg (+/-5%)</b> (8 x 520 g) n°8 Basi 55x25 cm 42 ct (6 ct a piano x 7 piani)	<b>3,52 kg (+/-5%)</b> (8 x 440 g) n°8 Basi 38x28 cm 45 ct (9 ct a piano x 5 piani)	<b>6,00 kg (+/-5%)</b> (24 x 250 g) n°24 Basi 28x18 cm 40 ct (4 ct a piano x 10 piani)	<b>3,20 kg (+/-5%)</b> (20 x 160 g) n°20 Basi 28x12 cm 48 ct (4 ct a piano x 12 piani)	<b>4,44 kg (+/-5%)</b> (6 x 740 g) n°6 Basi Ø 48 cm 18 ct (2 ct a piano x 9 piani)	<b>1,75 kg (+/-5%)</b> (7 x 250 g) n°7 Basi Ø 31 cm 60 ct (12 ct a piano x 5 piani)	<b>4,62 kg (+/-5%)</b> (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!*



# Scrochiarella®

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 sostituto 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

36 ct (6 ct a piano x 6 piani)

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

n°8 Basi 55x25 cm

42 ct (6 ct a piano x 7 piani)

3,52 kg (+/-5%)  
(8 x 440 g)

n°8 Basi 38x28 cm

45 ct (9 ct a piano x 5 piani)

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



Ø 31 cm



Ø 25 cm

## INTEGRALE



Scrocchiarella®

INTEGRALE

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



# Scrochiarella®

Alta Qualità, pronta in pochissimi minuti.

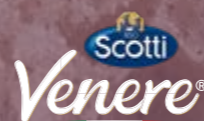
## RISO VENERE – Gusto morbido

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



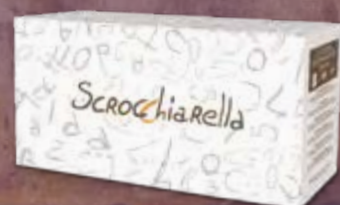
### Ottima:

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  
42 ct (6 ct a piano x 7 piani)



55x25 cm

**3,52 kg (+/-5%)**  
(8 x 440 g)

n°8 Basi 38x28 cm  
45 ct (9 ct a piano x 5 piani)



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



## 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 650 g)  
n°8 Basi 55x30 cm

36 ct (6 ct a piano x 6 piani)

**4,16 kg** (+/-5%)  
(8 x 520 g)  
n°8 Basi 55x25 cm

42 ct (6 ct a piano x 7 piani)

**3,52 kg** (+/-5%)  
(8 x 440 g)  
n°8 Basi 38x28 cm

45 ct (9 ct a piano x 5 piani)

**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



Ø 31 cm



Ø 25 cm

RUSTICA



Scrochiarella®

RUSTICA



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



# Scrochiarella®

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  
42 ct (6 ct a piano x 7 piani)



55x25 cm

3,52 kg (+/-5%)  
(8 x 440 g)  
n°8 Basi 38x28 cm  
45 ct (9 ct a piano x 5 piani)



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

## 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** (20x52, 28x38, 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 sostitutivo del pane, già aperte, da farcire con salumi e formaggi, da accompagnare ai taglieri o da porzionare per l'aperitivo.



## Classica

4,20 kg (+/-5%)  
(7 x 600 g)  
n°7 Basi 20x52 cm  
42 ct (6 ct a piano x 7 piani)

3,15 kg (+/-5%)  
(7 x 450 g)  
n°7 Basi 28x38 cm  
45 ct (9 ct a piano x 5 piani)

3,25 kg (+/-5%)  
(10 x 325 g)  
n°10 Basi 12x52 cm  
48 ct (4 ct a piano x 12 piani)

2,20 kg (+/-5%)  
(10 x 220 g)  
n°10 Basi 12x36 cm  
72 ct (6 ct a piano x 12 piani)

3,60 kg (+/-5%)  
(20 x 180 g)  
n°20 Basi 12x28 cm  
48 ct (4 ct a piano x 12 piani)

## Rustica

3,25 kg (+/-5%)  
(10 x 325 g)  
n°10 Basi Pizza 12x52 cm  
48 ct (4 ct a piano x 12 piani)

2,20 kg (+/-5%)  
(10 x 220 g)  
n°10 Basi Pizza 12x36 cm  
72 ct (6 ct a piano x 12 piani)



20x52 cm



28x38 cm



12x52 cm



12x36 cm



12x28 cm



12x52 cm



12x36 cm

## SANDWICH CLASSICA e RUSTICA



Formati Disponibili 20x52 28x38 12x52 12x36 12x28

Classica	X	X	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.

Scrocchiarella®

SANDWICH CLASSICA



W W . S C R O C C H I A R E L L A . C O M

AB Mauri Italy S.p.A. Società Benefit  
via San Pietro 19/A - 25033 Cologne (BS)  
Tel 030 7058711  
abitalmill@abmauri.com  
www.scrocchiarella.com



Visita il nuovo Sito Web Scrocchiarella®

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

# OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO



bellanti.com

stampa su carta certificata FSC - Mixed Sources



Dep. Scrocchiarella, n. 260203