

ПАРБЕЙК - ОСНОВА ДЛЯ ПИЦЦЫ

Расширьте свой ассортимент римской пиццей
без вложений в персонал и оборудование





НАШЕ ТЕСТО - НАШЕ СЕРДЦЕ

Говоря о римской пицце, полезно знать, что при замесе теста наши пекаря используют опару с небольшим количеством дрожжей. Хлебного пространства, как в булочках нет, и поэтому, сочетание теста и начинки в идеальном балансе. Тесто с виду кажется пышным, как пирог, но по структуре получается пористое, как чиабатта. За счет того, что происходит длительная ферментация, тесто обильно насыщается кислородом, поднимается, образует пузырьки воздуха-пустоты. Благодаря этому, парбейк получается воздушным и легким.

О ПАРБЕЙКЕ

Сначала парбейк выпекается лишь на 70%, чтобы лишняя влага из него вышла, а при выпекании пиццы с начинкой, тесто не пересохло, и получилось хрустящим сверху и нежным внутри. Мы доверяем только настоящим мастерам своего дела! Это очень выжный процесс, при котором пекарь формирует тесто только с помощью пальцев рук и ладоней.



ПРЕИМУЩЕСТВО НАШЕГО ПРОДУКТА

ЛУЧШИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Для создания фирменного рецепта мы используем муку высшего качества разного типа и помола, что придает продукту уникальный вкус и пользу. Профессиональное оборудование позволяет достигать наилучших результатов.

ТЕХНОЛОГИЯ ДЛИТЕЛЬНОГО СОЗРЕВАНИЯ ТЕСТА

Наше тесто созревает 24 часа. За это время расщепляются сложные углеводы, и тесто избавляется от вредоносных свойств дрожжей. Этот процесс обогащает тесто белками, минеральными элементами и витаминами. В результате оно получается низкокалорийным и легкоусвояемым.

УВЕЛИЧЕННЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Для сохранения всех полезных свойств мы используем технологию шоковой заморозки. Благодаря данной технологии мы увеличили сроки хранения до 180 суток в морозильной камере при -18°C





РИМСКОЕ ТЕСТО - ДОВОЛЬНО СЛОЖНОЕ В ПРИГОТОВЛЕНИИ, НО ВСЮ ТРУДНУЮ РАБОТУ МЫ ВЗЯЛИ НА СЕБЯ!

Продукт:

Основа для Римской пиццы «Парбейк»

Вид продукции:

Полуфабрикат замороженный

Размер:

25*16 см. - размер S, 30*20 см. - размер M, 35*25 см. - размер L

Масса нетто:

S - 145гр/шт., M - 210гр/шт., L - 290гр/шт.

**Кол-во вложений
в коробке:**

S - 20 шт., M - 15 шт., L - 10 шт.

Состав:

Смесь муки для Римской пиццы - мука из мягких сортов пшеницы, мука из твердых сортов пшеницы, масло оливковое, вода, соль, дрожжи. Содержит глютен.

**Пищевая ценность
на 100 грамм:**

Белки 6,6 гр., Жиры 1,7 гр., Углеводы 51,5 гр.

**Энергетическая
ценность:**

247,5 ккал/1040 кДж.

ПОЧЕМУ МЫ?

Фиеста Пицца ежедневно готовит для вашего бизнеса тысячи парбейков, которые позволяют привлекать новых клиентов и радовать старых вкусными и сытными блюдами. Настоящая римская пицца начинается с начинки, а мы знаем, как ее делать и любим свою работу.

Нашу продукцию выбирают десятки компаний HoReCa благодаря:

- Быстрой обработке и выполнению заказа.
- Доступным ценам.
- Строгому контролю качества поставляемой продукции.
- Уникальной технологии приготовления.

Мы с удовольствием ответим на любые возникшие вопросы и поможем сделать заказ.

Мы всегда рады ответить на ваши вопросы

testocentr@yandex.ru | Тел.: +7 927 337 77 69

