PROBLEMI KOJE VAM RJEŠAVAMO

- *Manjak profesionalne radne snage, visoka cijena rada*
- *Rizik pogrešaka i posljedičnih troškova u svakodnevnoj pripremi*
- *Problem edukacije osoblja*
- *Vremenski i logistički zahtjevan proces izrade tijesta*
- *Zastoj u servisu u intervalima velike potražnje*
- *Dosljednost kvalitete pizze*
- *Manjak prostora i adekvatne opreme za izradu tijesta*



READY 2 IMPRESS

GRANDMA FOGG



READY 2 IMPRESS
artisanal kvaliteta, značajna ušteda, dosljedna vrhunska kvaliteta

- *10-dnevna fermentacija i hidratacija preko 75%: prozračno, lako probavljivo tijesto, izvrsne teksture*
- *Autorsko D. Kralj brašno s visokim udjelom proteina i klica — bogato mikronutrijentima*
- *Višestruka termička obrada za postojanu kvalitetu svaki put*
- *Spremno za pripremu u konventomatu, pizza ili tunel peći*
- *Testirano od strane chefova, spremno za nadjev — ispecite i poslužite*

CRAFT IZRADA + INDUSTRIJSKA PRECIZNOST







NAŠE ZNANJE, VAŠ USPJEH!

SAVRŠENSTVO NIJE SLUČAJNO! **15 godina istraživanja sastojaka i procesa, 10 dana fermentacije i visoka hidratacija** donose iznimno prozračno, lako probavljivo tijesto. Isti craft užitak koji oduševljava goste Mrs. Fogg i Grandma Fogg sada u vašem restoranu. **Impresionirajte svoje goste savršenom pizzom svaki put!**









UŠTEDA BEZ KOMPROMISA

Značajno smanjite trošak osoblja, namirnica i pripreme tijesta

60% **UŠTEDA NA RADNOJ SNAZI**



DETALJI O PROIZVODU

BAZA ZA PIZZU, TERMIČKI OBRAĐENA, SMRZUNTA

NETO KOLIČINA: 330g
PROMJER: 30-31 cm

Sastojci: pšenično brašno, voda, maslinovo ulje, suncokretovo ulje, sol, kvasac, šećer, rižino brašno, pšenična krupica

Hranjiva vrijednost u 100g: energija 934kJ / 219 kcal; masti 2,31g od kojih zasićene masne kiseline 0,76g; ugljikohidrati 40,85g od kojih šećeri 0,22g; bjelančevine 9,76g; sol 1,4g.

Čuvati na temperaturi od -18C.
Rok trajanja: 12 mj
PAKIRANJE: 28 kom (14x2)

U ponudi su i kvadratni formati baza za pizzu GN 1/1
Dimenzije: 530x325 mm



KONTAKTI :

Saša Višnjić: +385 98 969 1075
Domagoj Kralj: +385 91 601 5009

info@grandmafogg.hr
domagoj.kralj@grandmafogg.hr

Obratite nam se za detalje, uzorke i demonstraciju

LINK na video s uputama za pečenje u konvektomatu, pizza i tunel peći