

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



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: 300g
PROMJER: 33 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
kislone 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: 24 kom (12x2)

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



KONTAKTI :



099 5896 515



info@miafamilia.hr

**Obratite nam se za detalje,
uzorke i demonstraciju**

[LINK na video s uputama
za pečenje u konvektomatu,
pizza i tunel peći](#)

