

PROBLEMI KOJE VAM RJEŠAVAMO

Manjak profesionalne radne
snage, visoka cijena rada

Pogreške i naknadni troškovi
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,
VAŠE ISKUSTVO!**



**NAŠA CRAFT IZRADA,
VAŠA KREATIVNOST!**



**NAŠE TIJESTO,
VAŠ USPJEH!**



UŠTEDA BEZ KOMPROMISA

Značajno smanjite trošak osoblja,
namirnica i pripreme tijesta

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 goste savršenom pizzom svaki put!**

60%

**UŠTEDA NA
RADNOJ SNAZI**

SPECIFIKACIJE:

**BAZA ZA PIZZU,
TERMIČKI OBRADENA, 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 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: 24 kom (12x2)

KONTAKTI :



099 5896 515



info@miafamilia.hr

Obratite nam se za dodatne informacije, uzorke i demonstraciju

Skenirajte QR kod za **video s uputama za pečenje** u konvektomatu, pizza i tunel peći

