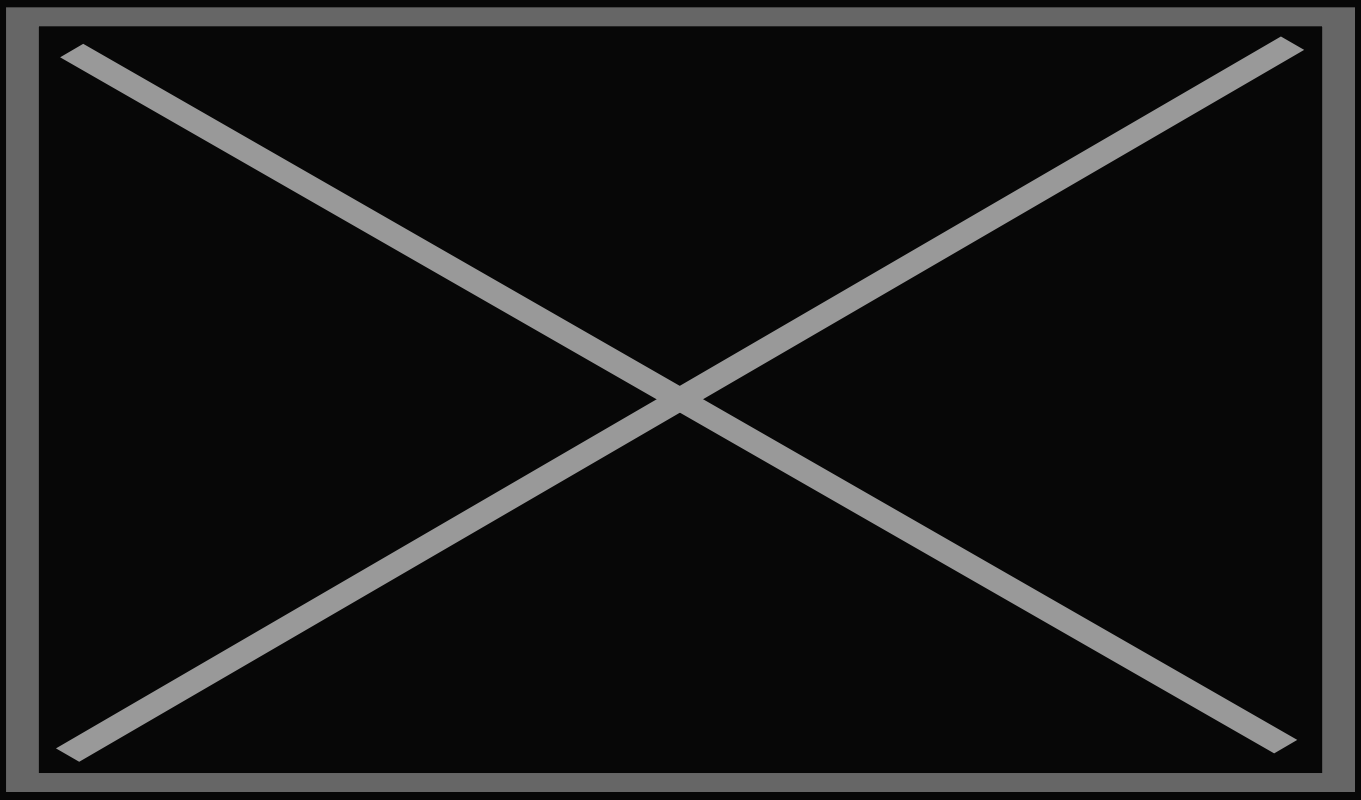
Scrocchiarella al Cibus, viaggio nella tradizione gastronomica italiana

clara-33-c0590578

A Cibus 2022, AB Mauri Italy porta Scrocchiarella, il brand più smart e innovativo del bakery contemporaneo. Con Scrocchiarella continua inoltre il format “Le Preferite”, espressione del connubio tra la parte più innovativa del bakery e tutto ciò che di meglio offre il territorio in termini di produzioni DOP, IGP e tipiche dell’Italia uniche in tutto il mondo.

Nata fin dall’inizio per agevolare il lavoro dell’operatore che desidera produrre pizza in pala, la miscela Scrocchiarella con **lievito naturale madre** ha determinato un cambio di passo nella preparazione degli impasti e nell’organizzazione del lavoro e la garanzia di ottenere sempre un **prodotto continuativo dal punto di vista della qualità, della texture e del gusto**.

Dal successo dell’omonima miscela nascono **le basi frozen** Scrocchiarella, preparate con lievito madre e gli stessi ingredienti di altissima qualità utilizzati per l’impasto tradizionale. Alla miscela vengono aggiunti olio extravergine di oliva 100% italiano t.o.p. (tracciabilità origine prodotto), di Coppini Arte Olearia di Parma e PreSal, sale marino italiano, con iodio protetto, che resiste alla cottura.



RIVOLUZIONARIA PER L’OUT OF HOME

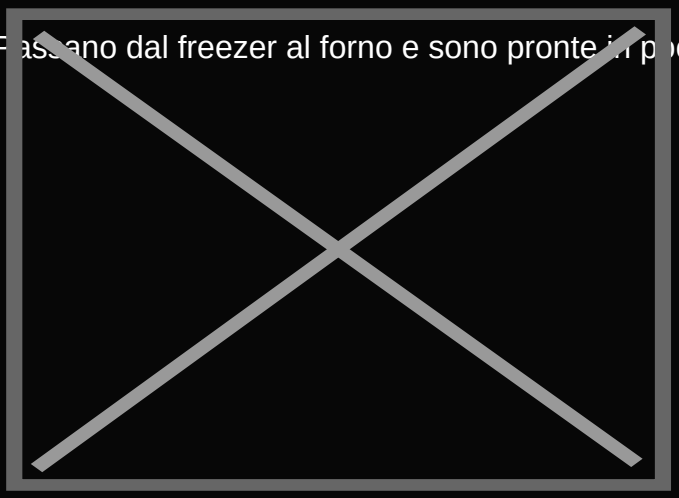
Scrocchiarella è la soluzione **ideale per tutti i concept di ristorazione Ho.re.ca** che vogliono una proposta di qualità rivolta ad una clientela che anche fuori casa vuole consumare qualcosa di **gustoso e al tempo stesso healthy**. Scrocchiarella ridefinisce l’offerta di centinaia di attività e contribuisce a riqualificare tanti locali che possono rilanciare con una proposta più accattivante e personalizzata nella scelta dei prodotti da farcitura.

QUALITÀ SOSTENIBILE

Preparate con materie prime selezionate di alta qualità, le basi Scrocchiarella si distinguono perché **prodotte secondo processi produttivi che riflettono tempi e modi dell’artigianalità**, compresa la stesura a mano dell’impasto. Grazie al lievito naturale madre e a tempi lunghi di lievitazione, ogni base Scrocchiarella è riconoscibile dallo “scroc”, dall’ intensità di gusto del grano e da un’ineguagliabile **leggerezza in termini di digeribilit**à. La qualità certificata della base dà all’operatore orientato ad una proposta gourmet la possibilità di valorizzare il prodotto con ingredienti e prodotti di valore IGP e/o DOP tipici del territorio che mettono in evidenza il nuovo orientamento della pizzeria contemporanea

Con le basi Scrocchiarella sempre a disposizione, l’operatore ha la possibilità di **offrire un prodotto unico che risulta sempre appena sfornato e sempre più croccante**. Le basi Scrocchiarella costituiscono infatti una risorsa preziosa per organizzare al meglio il lavoro anche all’ultimo momento.

Passano dal freezer al forno e sono pronte in pochissimi minuti



PICCOLI E GRANDI FORMATI

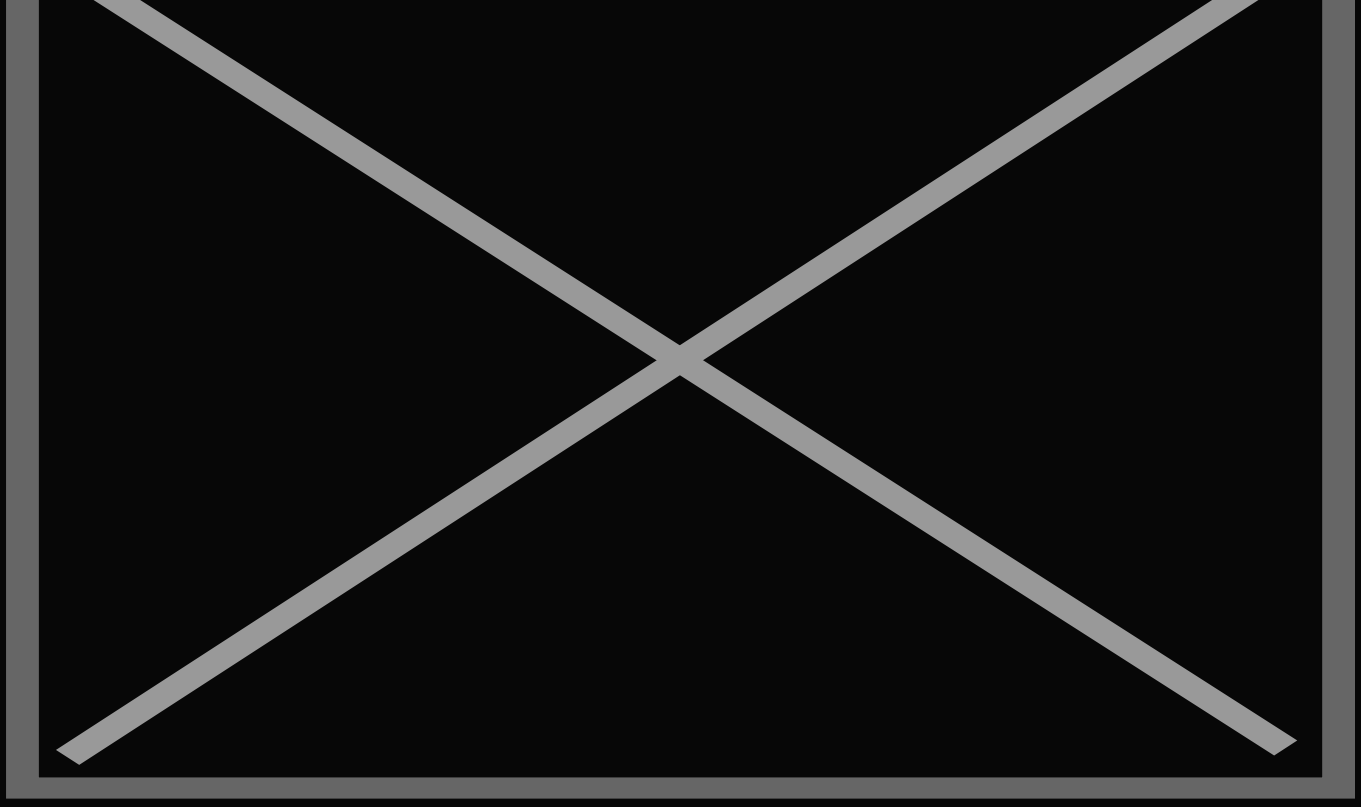
Le basi Scrocchiarella sono **disponibili in circa 30 formati** che l'operatore può scegliere in base al tipo di proposta e tipologia di locale. Si passa dai grandi formati da condivisione da pizza in pala, 55 x 25, 40 x 30, 55 x 30, porzionabili in tranci, alle monoporzioni da 12 x 28 – 18 x 28 fino alle classiche tonde da 25 o 31. Tutti corredati da scatola brandizzata Scrocchiarella per il Delivery.

LA SANDWICH IN UN NUOVO FORMATO

Preparata con gli stessi ingredienti di alta qualità degli altri formati e lievito naturale madre, per la prima volta a Cibus viene presentato **Scrocchiarella Sandwich** nel nuovo formato **20 x 54** in versione classica e rustica, per l'operatore che predilige una farcitura all'interno. Ideale con salumi e formaggi **accompagnati da gustose creme spalmabili o per sandwich vegetariani o vegani con verdure fresche o grigliate**. Pretagliata e precotta, è da mettere in forno preriscaldato, prima di essere farcita, per 2-3 minuti a 250°/270°. Veloce da preparare, è perfetta per la vetrina della colazione salata, per un pranzo veloce o per uno spuntino a tutte le ore. Disponibile anche nei formati 12 x 28 – 12 x 36 – 12 x 52

PIACERE E SAPORI UNICI

Creative e versatili, le basi Scrocchiarella, **disponibili in diversi sfarinati**, si prestano perfettamente per **valorizzare al meglio qualsiasi buon ingrediente della nostra tradizione gastronomica**, in ogni occasione. Classica che si accompagna in modo neutro a tutti gli ingredienti, Integrale più ricca di fibre, Riso Venere delicata e leggermente aromatica, adatta a farciture di pesce; Rustica, dal gusto forte, per creare più contrasto nei sapori; Grano Duro dal gusto più intenso di grano e colore dorato dell'impasto.



AL

CIBUS 4 NUOVE PREFERITE CON SCROCCHIARELLA E I PRODOTTI DEL TERRITORIO
Continua il format **“Le Preferite”** che ben esprime quanto Scrocchiarella si presti in modo universale a fondersi con i sapori di ogni territorio e i gusti della tradizione gastronomica italiana. Per un binomio perfetto tra mondo del bakery e tutte le specialità che fanno parte di un patrimonio che si tramanda di generazione in generazione.

Sono **4 i pizza chef** chiamati ad interpretare le ricette di 4 diversi territori dell’Italia: Clara per l’Emilia Romagna, Sara per la Lombardia, Marco per la Puglia e Michele per la Basilicata. Chi in modo più conservativo, chi in modo più innovativo, ognuno ha elaborato una ricetta con Scrocchiarella nel formato e sfarinato di sua preferenza e i prodotti tipici del suo territorio.

Base classica Tonda 31 per Clara Micheli, Tecnico Consulente e Formatore per il mondo della pizzeria contemporanea che interpreta Oro Nero, privilegiando la semplicità e l’intensità di gusto di prodotti IGP dell’Appennino Tosco Emiliano come il lardo di Colonnata e il miele d’Acacia impreziositi dall’Aceto Balsamico di Modena I.G.P. invecchiato Mazzetti L’Originale Etichetta Nera.

Una perfetta sinergia tra AB Mauri, leader nella produzione di lievito e ingredienti per panificazione, pasticceria e pizzeria e Acetum produttore numero UNO al mondo di **aceto balsamico di Modena**

I.G.P., entrambi appartenenti al Gruppo Associated British Foods.

Base rustica Tonda 31 per Marco Bovio, titolare del Ristorante Pizzeria “Giotto” a Bari che nella sua ricetta “Sole di Puglia” riproduce all’ennesima potenza un ventaglio dei sapori più intensi della sua terra: dal Primitivo di Manduria utilizzato per la coppa di suino in marinatura, al Caciocavallo Podolico, alle cipolle sponsali dai cui ciuffi ricava la parte decorativa finale, ai pomodorini secchi che soltanto il sole di Puglia rende così saporiti.

Base Riso Venere 55 x 25 per Michele Leo, titolare della Pizzeria “Il Brigante di Venosa” che con la ricetta “Annarella”, fa rivivere un piatto tipico della tradizione Lucana, quello del Baccalà unendo al forte sapore di mare il gusto un po' amarognolo delle cime di rapa e la sapidità della polpa dei datterini rossi e gialli che sprigionano un’energia tutta mediterranea.

Base classica 30 x 40 per Sara Guariglia, pizza chef presso la Pizzeria “Amo la pizza di Andrea” a San Paolo d’Argon (BG) che ricrea dei Casonsei dall’effetto Wow scomponendo gli ingredienti della ricetta della tradizione per ritrovarli su ogni porzione in un insieme di gusto straordinariamente armonico ed invitante.