Schär Foodservice, la Pizza Base XL ora anche nel diametro di 30 cm

20260408101524base-pomodoro-uscita-forno

Da aprile la Pizza Base Schär diventa disponibile anche in formato più grande. Schär Foodservice presenta la nuova Pizza Base XL dal diametro di 30 cm e dal peso di 220 g, per avvicinarsi ancora di più al formato della pizza tradizionale tipicamente offerta nelle pizzerie.

Come la Pizza Base Schär da 27 cm, anche la Pizza Base XL Schär è precotta, surgelata e disponibile nella pratica teglia in alluminio che aiuta a garantire la non contaminazione da contatto con le superfici. Senza glutine, senza frumento, senza lattosio e vegana, è ideale anche per soddisfare una clientela con diverse esigenze alimentari. Cotta su pietra per offrire tutto il sapore e la consistenza della pizza artigianale, Pizza Base XL si distingue per la tradizionale crosta dorata e per una texture croccante fuori e morbida dentro. La surgelazione mantiene intatte la freschezza e le caratteristiche organolettiche, offrendo una shelf life di 360 giorni. Preparare una pizza con la Pizza Base XL Schär è semplice: basta scongelarla 10 minuti a temperatura ambiente e Pizza Base XL è pronta per essere farcita a piacimento e infornata. La pratica teglia in alluminio è inoltre facile da maneggiare e consente anche alle pizzerie e ristoranti che non hanno un forno dedicato di poter offrire una gustosa pizza senza glutine alla propria clientela, ampliando così le proprie opportunità di business.

Tutti i prodotti Schär Foodservice firmati Schär sono privi di glutine, notificati al Ministero della Salute secondo il regolamento CE 41/2009 e il D.M. 111/92 e pensati per le esigenze della gastronomia professionale.