


Scrochiarella[®]

Crujiente, ligera y deliciosa... ¡Única!



*“Un producto único,
auténticamente italiano,
siempre perfecto y
siempre disponible,
listo para servir en
pocos minutos”.*





Llega al mercado un concepto revolucionario,
pensado para satisfacer las necesidades
de los consumidores más exigentes:

Scrochiarella®

Nosotros nos hemos preocupado de ofrecerte
la máxima calidad para que tú solamente dejes volar tu imaginación
y sorprendas a tus clientes con creaciones realmente exclusivas.

Nuestras bases se elaboran a partir de la combinación única de harinas tradicionales, masa madre e ingredientes naturales cuidadosamente seleccionados. Con una muy elevada hidratación y un largo proceso de fermentación de más de 30 horas, cada pieza es elaborada a mano, por lo que no existen dos bases iguales. Después de una primera cocción en horno de piedra, las bases son ultracongeladas para garantizar que llegan al consumidor final en las condiciones más óptimas.



“Amplía tu gama de productos, ofreciendo una solución premium y de altísima calidad”.

Tenemos una gran oferta de formatos y variedades, que se adaptan perfectamente a todo tipo de momentos de consumo:



Take away



Entrante / Aperitivo



Para compartir



Plato principal



Delivery



Catering



En este recetario encontrarás algunas sugerencias que harán el deleite de todo tipo de paladares, desde los más tradicionales a los más exigentes.

3 VARIEDADES *Scrocchiarella*[®]



Classica

Elaborada con harina trigo, se caracteriza por una corteza dorada, fina y extremadamente crujiente. Gracias a su sabor suave y equilibrado, hará las delicias de todo tipo de paladares.



Riso Venere[®]

Nuestra base más delicada y sofisticada, con una miga de color morado realmente sorprendente. Está elaborada con harina de trigo y de arroz integral negro Riso Venere[®], una variedad protegida que se cultiva en Italia. El arroz integral Riso Venere[®] posee un contenido en fibra mayor que el resto de tipos de arroz. Es, además, rico en minerales, como selenio, zinc, manganeso, calcio y hierro.



Rustica

De marcada personalidad, destaca por su sabor intenso y color tostado. Es una combinación perfectamente equilibrada de diferentes harinas: trigo, centeno, avena y cebada. Contiene semillas de girasol, lino dorado y sésamo, que acentúan aún más su carácter.

MODO DE EMPLEO

Si se desea, añadir un chorrito de aceite AOVE directamente a la base (sin descongelar) y realizar una primera cocción, dependiendo del tipo de horno.



3-4 min

Preparar los ingredientes que usaremos como topping.

Realizar una segunda cocción.



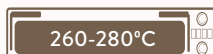
4-5 min

En caso de utilizar ingredientes que necesiten ser cocinados, incorporarlos a la base antes de esta segunda cocción.

Agregar los ingredientes en crudo en el último momento, justo antes de servir.

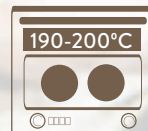
INSTRUCCIONES DE HORNEADO

en Horno de Suela



Colocar la base directamente y cocer.

en Horno de Aire



Colocar la base en una rejilla o, en su defecto, bandeja microperforada y cocer.



Saladas





*Tomate pelado, stracciatella,
aceitunas negras, anchoas y albahaca*

SCROCCHIARELLA FROZEN CLASSICA  31 cm



Take away



Para compartir



Plato principal



Delivery



*Anchoas, queso Ricotta, ajo y perejil
picaditos y aceite*

SCROCCHIARELLA FROZEN CLASSICA  38x30 cm



Take away



Entrante / Aperitivo



Plato principal



Delivery



Catering



*Mortadella di Bologna, stracciatella,
pistacho, tomate rojo y amarillo*

SCROCCHIARELLA FROZEN CLASSICA  55x25 cm



Take away



Para compartir



Delivery



Catering

*Cebolla asada, pimiento rojo asado
y bacalao desmigado*

SCROCCHIARELLA FROZEN RUSTICA \varnothing 25 cm



Para compartir



Plato principal



Delivery



Catering



*Stracciatella, jamón serrano,
salsa de pimientos, rúcula y semillas
de sésamo negro*

SCROCCHIARELLA FROZEN RUSTICA \varnothing 25 cm



Para compartir



Plato principal



Delivery



Catering



*Salmón ahumado, queso crema,
albahaca y huevas de Lumpo*

SCROCCHIARELLA FROZEN RISO VENERE \varnothing 31 cm



Take away



Para compartir



Plato principal



Delivery





Cebolla asada, champiñones frescos laminados, queso Cabrales y butifarra blanca

SCROCCHIARELLA FROZEN CLASSICA  55x25 cm



Take away



Para compartir



Delivery



Catering



Patatas asadas desmenuzadas, Pulled Pork, salsa brava y allioli

SCROCCHIARELLA FROZEN RUSTICA  38x30 cm



Take away



Entrante / Aperitivo



Plato principal



Delivery



Catering



Carpaccio de bacalao, tomate natural en rodajas, olivas negras y orégano

SCROCCHIARELLA FROZEN RISO VENERE  55x25 cm



Take away



Para compartir



Delivery



Catering

*Crema de calabaza amarilla,
panceta crujiente, setas con miel
y brotes morados*

SCROCCHIARELLA FROZEN RUSTICA  55x25 cm



Take away



Para compartir



Delivery



Catering



*Lacón, straciatella, salsa de pimientos
y aceite de albahaca*

SCROCCHIARELLA FROZEN CLASSICA  25 cm



Para compartir



Plato principal



Delivery



Catering



*Yema de huevo, bacon, queso Pecorino
recién rallado y pimienta negra*

SCROCCHIARELLA FROZEN CLASSICA  28x12 cm



Take away



Entrante / Aperitivo



Plato principal



Delivery





Berenjena, mozzarella de Búfala, butifarra de payés y tomate amarillo en rodajas

SCROCCHIARELLA FROZEN CLASSICA  28x12 cm



Take away



Entrante / Aperitivo



Plato principal



Delivery



Tomate pelado, tartar de tomate rojo y amarillo, gamba roja, mozzarella de Búfala y flores comestibles

SCROCCHIARELLA FROZEN RISO VENERE  25 cm



Para compartir



Plato principal



Delivery



Catering



Jamón serrano de Parma con copos de trufa negra, crema de burrata fresca y tomate cherry confitado en aceite de oliva virgen extra

SCROCCHIARELLA FROZEN RUSTICA  38x30 cm



Take away



Entrante / Aperitivo



Plato principal



Delivery



Catering

Pimientos y berenjenas asados, cebolla caramelizada, queso Scamorza ahumado y rúcula fresca con un toque de sal en escamas

SCROCCHIARELLA FROZEN RUSTICA  38x30 cm



Take away



Entrante / Aperitivo



Plato principal



Delivery



Catering



Compota de cebolla morada a base de anchoas y alcaparras, rúcula fresca y ventresca de atún con un toque de escamas al limón

SCROCCHIARELLA FROZEN RISO VENERE  38x30 cm



Take away



Entrante / Aperitivo



Plato principal



Delivery



Catering



Brotos de lechuga mixtos, tartar de tomate cherry, salmón ahumado y queso crema con especias

SCROCCHIARELLA FROZEN CLASSICA  31 cm



Take away



Para compartir



Plato principal



Delivery



Catering



Crema de patata natural, pulpo guisado, pimentón de la Vera y copos de flor de sal

SCROCCHIARELLA FROZEN RUSTICA  25 cm



Para compartir



Plato principal



Delivery



Catering



MODO DE EMPLEO

Si se desea, pintar el sandwich (sin descongelar) con una fina capa de AOVE.



4-6 min

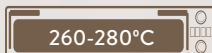
Cocer.

El sandwich estará en su punto óptimo de cocción cuando ambas partes del mismo se separen sin dificultad.

Rellenar al gusto con los ingredientes seleccionados.

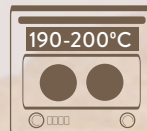
INSTRUCCIONES DE HORNEADO

en Horno de Suela



Colocar la base directamente y cocer.

en Horno de Aire



Colocar la base en una rejilla o, en su defecto, bandeja microperforada y cocer.





Sandwich



Atún, lechuga, tomate natural en rodajas, huevo duro y mayonesa

SCROCCHIARELLA SANDWICH CLASSICA  12x52 cm



Take away



Para compartir



Delivery



Catering



Lacón, stracciatella, tomate amarillo y eneldo

SCROCCHIARELLA SANDWICH CLASSICA  12x52 cm



Take away



Para compartir



Delivery



Catering



Pesto, mozzarella de Bufala y tomates cherry

SCROCCHIARELLA SANDWICH RUSTICA  12x52 cm



Take away



Para compartir



Delivery



Catering

*Lomo ahumado, cebolla asada
y salsa romesco*

SCROCCHIARELLA SANDWICH CLASSICA  12x52 cm



Take away



Para compartir



Delivery



Catering



*Speck, queso Brie, tapenade
de aceitunas negras y aceite de albahaca*

SCROCCHIARELLA SANDWICH RUSTICA  12x52 cm



Take away



Para compartir



Delivery



Catering



*Mortadella di Bologna, crema fresca
de burrata y granos de pistacho tostados*

SCROCCHIARELLA SANDWICH CLASSICA  12x52 cm



Take away



Para compartir



Delivery



Catering



*Tomate rallado y condimentado,
paleta de jamón ibérico y láminas
de Parmigiano Reggiano*

SCROCCHIARELLA SANDWICH CLASSICA  12x52 cm



Take away



Para compartir



Delivery



Catering



MODO DE EMPLEO

Si se desea, añadir un chorrito de aceite AOVE directamente a la base (sin descongelar) y realizar una primera cocción, dependiendo del tipo de horno.



3-4 min

Preparar los ingredientes que usaremos como topping.

Realizar una segunda cocción.



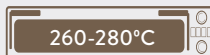
4-5 min

En caso de utilizar ingredientes que necesiten ser cocinados, incorporarlos a la base antes de esta segunda cocción.

Agregar los ingredientes en crudo en el último momento, justo antes de servir.

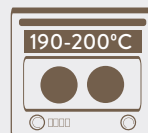
INSTRUCCIONES DE HORNEADO

en Horno de Suela

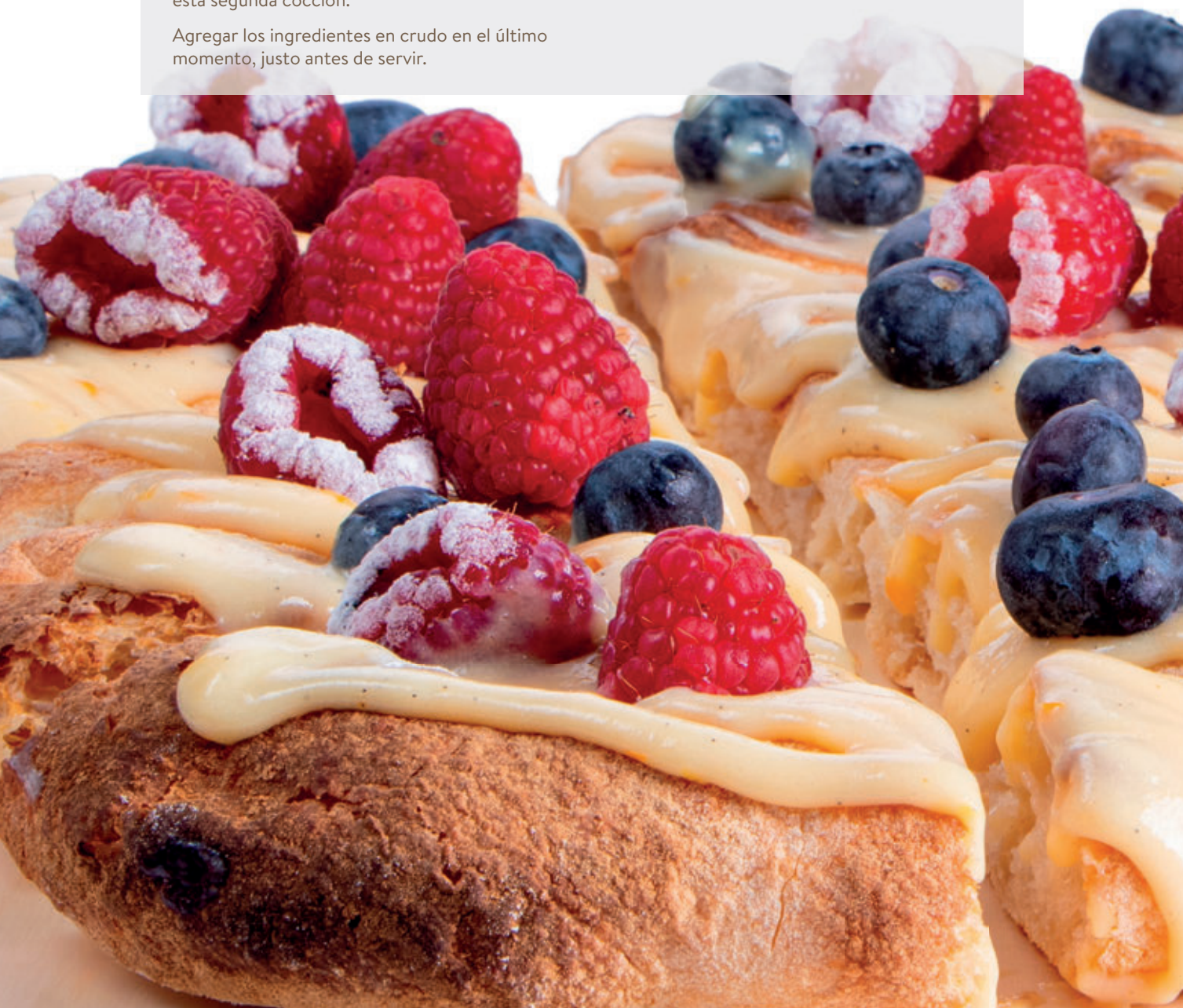


Colocar la base directamente y cocer.

en Horno de Aire



Colocar la base en una rejilla o, en su defecto, bandeja microperforada y cocer.



Dulces





Nutella, pistacho y almendra

SCROCCHIARELLA FROZEN CLASSICA  25 cm



Para compartir



Delivery



Catering



Crema de queso mascarpone aromatizada con café, cacao y virutas de chocolate negro

SCROCCHIARELLA FROZEN CLASSICA  38x30 cm



Take away



Para compartir



Delivery



Catering



Crema pastelera aromatizada con vainilla y ralladuras de naranja, frambuesas y arándanos

SCROCCHIARELLA FROZEN CLASSICA  38x30 cm



Take away



Para compartir



Delivery



Catering

Mel i mató (miel y queso fresco)

SCROCCHIARELLA FROZEN CLASSICA  25 cm



Para compartir



Delivery



Catering



Crema pastelera, fresas maceradas en licor Alquermes y crema pastelera al cacao

SCROCCHIARELLA FROZEN CLASSICA  25 cm



Para compartir



Delivery



Catering



Coca de Vidre - Aceite de oliva, azúcar, almendras picadas. (Flambeado con ron después de hornear)

SCROCCHIARELLA FROZEN CLASSICA  28x12 cm



Take away



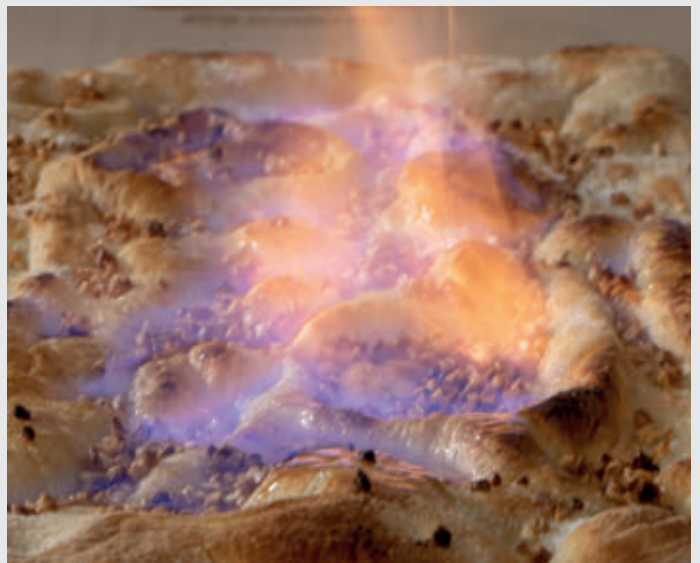
Para compartir



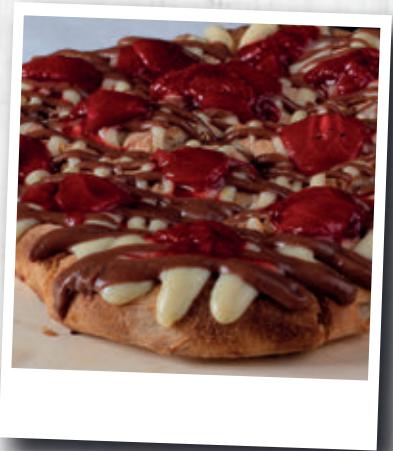
Delivery



Catering









AB | MAURI



AB MAURI SPAIN, S.L.
C/ Levadura, 5
14710 - Villarrubia - Córdoba
Tel. 902 360 677
www.abmauri.es