PIZZA & CO

GELGARDA
Food Passion

FRESH FOOD

Basi Tradizionali

PIZZA & CO

PLATEA 150°C
CIELO 300°C/350°C

3/4 MINUTI

250°C

5/6 MINUTI

GOLD ROMA --- COD. D0100 ---

Ø 33 CM. 20 PZ. CF 5 PZ

Per chi cerca una pizza sottile, ma con presenza di bordo. Lunga lievitazione con lievito naturale e un mix di farine che rendono la pizza fragrante fuori e morbida dentro.

PLATEA 150°C
CIELO 300°C/350°C

3/4 MINUTI

250°C

5/6 MINUTI

GOLD PLUS --- COD. D0950 ---

Ø 33 CM. 18 PZ. CF 3 PZ

Per chi cerca una pizza sottile, ma con presenza di bordo. Lunga lievitazione con lievito madre e un mix di farine che rendono la pizza fragrante fuori e morbida dentro. Inoltre viene utilizzata acqua di mare microfiltrata e purificata, che garantisce un apporto aggiuntivo di sali minerali.

PLATEA 150°C
CIELO 300°C/350°C

3/4 MINUTI

250°C

5/6 MINUTI

PLATINUM --- COD. D0185 ---

Ø 30 CM. 20 PZ. CF 5 PZ

L'unico impasto artigianale confezionato in ATM che sviluppa un bordo senza appesantirne la base. Grazie ad un processo di maturazione lenta della pasta con lievito naturale e ad una stesura unicamente manuale, siamo riusciti a creare un'alveare sul bordo che contraddistingue la linea Platinum.

Basi Pinsa

PIZZA & CO

PLATEA 150°C
CIELO
300°C/350°C

3/4 MINUTI

250°C

5/6 MINUTI

PINSA ROMANA TONDA --- COD. DL507 ---

∅ 30 CM. 24 PZ. CF 2 PZ FRESH FOOD

La Pinsa si contraddistingue per essere croccante fuori e morbida dentro. L'elevata idratazione dell'impasto (circa 80%), l'utilizzo di farina di riso, la lunga lievitazione e il basso contenuto di olio permettono di ottenere una pizza con caratteristiche uniche di friabilità e leggerezza. Possibilità di cuocerla anche nel forno tradizionale ventilato.

PLATEA 150°C
CIELO
300°C/350°C

3/4 MINUTI

250°C

5/6 MINUTI

PINSA ROMANA OVALE --- COD. DN326 ---

22X30 CM. 24 PZ. CF 2 PZ FRESH FOOD

Per chi cerca una pizza sottile, ma con presenza di bordo. Lunga lievitazione con lievito naturale e un mix di farine che rendono la pizza fragrante fuori e morbida dentro.

DECONGELARE
30 MINUTI PRIMA

250°/290°

6 MINUTI

BASE PER PIZZA / FOCACCIA VERNA --- COD. 12393 ---

58X28 CM. 10 PZ. 650 GR.

Base focaccia con farina di grano tenero verna e integrale macinata a pietra a lievitazione naturale precotta surgelata.
INGREDIENTI : acqua, farina di GRANO tenero tipo 0, farina integrale di GRANO tenero macinata a pietra 12,9%, olio extra vergine di oliva , semola di GRANO duro, farina di GRANO tenero tipo 2 - var Verna- macinata a pietra 3 %, lievito madre essiccato(contiene GRANO), sale, lievito, crusca di GRANO varietà Verna 0,3%

FRESH FOOD

Novità

VESUVIO BASE PIZZA

--- COD. D845 --- ∅ 30 CM. 16 PZ. CF 2 PZ

LA VERA PIZZA NAPOLETANA

250°C

TERRA 150°C
CIELO 350° C

5/6 MINUTI

3/4 MINUTI

La Base Pizza Vesuvio è la rivisitazione in chiave moderna della pizza napoletana. **Un cornicione alto e ben alveolato unito ad una consistenza croccante** dell'impasto che non la rende mai molle, ma sempre fragrante.
La lunga lievitazione e le materie prime selezionate, la rendono sinonimo di bontà ed eccellenza. **L'impasto è rigorosamente steso a mano con l'aggiunta di acqua di mare microfiltrata**, che garantisce un apporto aggiuntivo di sali minerali.

GELGARDA Food Passion

PIZZA & CO

GELGARDA Food Passion

FRESH FOOD

Basi Speciali

GELGARDA Food Passion

PIZZA & CO

PLATEA E CIELO 250°C

10 MINUTI

250°C

5/6 MINUTI

GOURMET TONDA --- COD. D0077 ---

Ø 25 CM. 20 PZ. CF 2 PZ

La base pizza gourmet si contraddistingue per il suo volume. È soffice, alveolata e leggera allo stesso tempo. Ideale per risaltare gli ingredienti con cui è guarnita, viene servita tipicamente a spicchi. Impasto molto idratato. Lunga lievitazione con lievito madre e con aggiunta di acqua di mare microfiltrata.

PLATEA E CIELO 250°C

10 MINUTI

250°C

10 MINUTI

BASE FOCACCIA IN TEGLIA --- COD. D0044 ---

30X40 CM. 14 PZ.

La Base Focaccia 30×40 cm risulta croccante fuori e morbida dentro. L'elevata idratazione dell'impasto conferisce al prodotto un'alveolatura elevata ed estrema leggerezza.

220°/240°

3/4 MINUTI

FOCACCIA FORNAIO OLIO GELO --- COD. S2023 ---

30X40 CM. 4 PZ.

Prodotto realizzato con pochi ingredienti quali acqua, farina, fiocchi di patate, olio extra vergine di oliva, lievito, sale e farina maltata. Senza lattosio. Prodotto precotto. La focaccia amata da grandi e piccini, il sublime equilibrio tra croccantezza e morbidezza.

GELGARDA Food Passion

Basi Speciali

6 MINUTI

250°

5 MINUTI

MINI FOCACCIA ROMANA BIANCA GELO --- COD. L2345 ---

25X15 CM. 22 PZ. 200 GR.

Prodotto da forno parzialmente cotto surgelato. Lavorato completamente a mano. Prodotto con olio extravergine di oliva e rosmarino. Lievitazione naturale 24h. Non contiene lattosio. Forma irregolare.

250°

7 MINUTI

TRANCIO PIZZA FORNAIO DOPPIA MOZZARELLA GELO --- COD. S3029 ---

4 PZ. 950 GR.

Prodotto da forno parzialmente cotto surgelato. Lavorato completamente a mano. Prodotto con olio extravergine di oliva, mozzarella e origano. Lievitazione naturale 24h. Forma irregolare.

Gluten Free

300°/320°

5 MINUTI

BASE GLUTEN FREE GELO --- COD. 10087 ---

Ø 30 CM. 8 PZ. CF 1 PZ

Base per pizza senza glutine precotta surgelata. Imbustata singolarmente.

PIZZA & CO

GelGarda Srl | Piazza Walter Tobagi 7 | 25017 Lonato d/G (BS)
tel +39 030 9131875 351 5144440 | commerciale@gelgarda.it | www.gelgarda.it