



**Linea MATTONE**

# Pizze farcite cotte al mattone

Prodotto pronto al consumo di facile utilizzo. La gamma delle farciture soddisfa i palati più raffinati ed esigenti. Non necessita particolari autorizzazioni per l'uso poichè basta scaldarlo.

**Ingredienti base:** Farina di grano tenero "0", lievito madre (farina "0"), olio extra vergine di oliva, sale, lievito di birra, malto d'orzo.

**Shelf-life:** SURGELATO 12 mesi in freezer a -18°C.

**Preparazione:** scongelare e scaldare il prodotto in forno preriscaldato a 240°C.

## Stuffed wood-fired pizza

Easy and ready-to-heat product. Our topping meets the most demanding taste buds. You just have to heat it and enjoy it.

**Ingredients of the base:** Soft wheat flour type "0", sourdough (flour type "0"), extra virgin olive oil, salt, beer yeast, barley malt.

**Shelf-life:** FROZEN: 12 months in the freezer at -18 °C.

**Preparation:** defrost and heat the product in a 240 °C pre-heated oven.



**Margherita**

Tomatoes and mozzarella



**Pomodoro**

Tomatoes



**Patate**

Potatoes



**Peperoni**

Tomatoes and peppers



**Funghi**

Tomatoes, mushrooms  
and mozzarella



**Zucchine**

Zucchini and mozzarella

18 Formato / Format

## Farcite / Stuffed

SURGELATO | FROZEN

| Codice<br>Code | Formato (cm)<br>Format (cm) | Descrizione<br>Description                  | Peso<br>Weight | Confezione<br>Packaging |
|----------------|-----------------------------|---------------------------------------------|----------------|-------------------------|
| MMS1816        | D. 18                       | Margherita / Tomatoes and mozzarella        | 130g           | 1cf x 16pz              |
| MRS1816        | D. 18                       | Pomodoro / Tomatoes                         | 140g           | 1cf x 16pz              |
| MPS1816        | D. 18                       | Patate / Potatoes and mozzarella            | 110g           | 1cf x 16pz              |
| MPES1816       | D. 18                       | Peperoni / Tomatoes and peppers             | 145g           | 1cf x 16pz              |
| MFS1816        | D. 18                       | Funghi / Tomatoes, mushrooms and mozzarella | 145g           | 1cf x 16pz              |
| MZS1816        | D. 18                       | Zucchine / Zucchini and mozzarella          | 120g           | 1cf x 16pz              |

**Margherita**

Tomatoes and mozzarella

**Patate**

Potatoes and mozzarella

**Formato**  
**Format**

30x40

**Cotto e funghi**

Ham and mushrooms

**Pomodoro**

Tomatoes

*Farcite / Stuffed***SURGELATO | FROZEN**

| Codice<br>Code | Formato (cm)<br>Format (cm) | Descrizione<br>Description           | Peso<br>Weight | Confezione<br>Packaging |
|----------------|-----------------------------|--------------------------------------|----------------|-------------------------|
| MMS4304        | 30x40                       | Margherita / Tomatoes and mozzarella | 700g           | 1cf x 4pz               |
| MPS4304        | 30x40                       | Patate / Potatoes and mozzarella     | 780g           | 1cf x 4pz               |
| MCS4304        | 30x40                       | Cotto e funghi / Ham and mushrooms   | 800g           | 1cf x 4pz               |
| MRS4304        | 30x40                       | Pomodoro / Tomatoes                  | 580g           | 1cf x 4pz               |

## Base mattone bianca

**Ingredienti:** Farina di grano tenero "0", lievito madre (farina "0"), olio extra vergine di oliva, sale, lievito di birra, malto d'orzo.

**Shelf-life:** SURGELATO 12 mesi in freezer a -18°C. FRESCO 2 mesi in frigo a 0/4°C.

**Preparazione:** scongelare ove necessario, farcire a piacere e cuocere in forno preriscaldato a 280°C circa.

## White wood-fired pizza base

**Ingredients:** Soft wheat flour type "0", sourdough (flour type "0"), extra virgin olive oil, salt, beer yeast, barley malt.

**Shelf-life:** FROZEN: 12 months in the freezer at -18 °C. FRESH: 2 months in the fridge at 0 to 4 °C.

**Preparation:** defrost where needed, add the topping and cook in a 280 °C pre-heated oven.



Formati disponibili  
Available formats

45

32

18

40x30

60x30



## Bianca / White

### FRESCO | FRESH

in atmosfera protettiva / in protective atmosphere

| Codice<br>Code | Formato (cm)<br>Format (cm) | Peso<br>Weight | Confezione<br>Packaging |
|----------------|-----------------------------|----------------|-------------------------|
| BMA1848        | D. 18                       | 90g            | 1cf x 48pz              |
| BMA3224        | D. 32                       | 250g           | 4cf x 6pz               |
| BMA4512        | D. 45                       | 660g           | 2cf x 6pz               |
| BMA4310        | 40 x 30                     | 540g           | 2cf x 5pz               |
| BMA6308        | 60 x 30                     | 730g           | 2cf x 4pz               |

### SURGELATO | FROZEN

| Codice<br>Code | Formato (cm)<br>Format (cm) | Peso<br>Weight | Confezione<br>Packaging |
|----------------|-----------------------------|----------------|-------------------------|
| BMS1824        | D. 18                       | 90g            | 1cf x 24pz              |
| BMS3216        | D. 32                       | 250g           | 2cf x 8pz               |
| BMS4508        | D. 45                       | 660g           | 1cf x 8pz               |
| BMS4308        | 40 x 30                     | 540g           | 1cf x 8pz               |
| BMS6306        | 60 x 30                     | 730g           | 1cf x 6pz               |

# Base mattone integrale

**Ingredienti:** Farina integrale di grano tenero, lievito madre (farina "0"), olio extra vergine di oliva, sale, lievito di birra, malto d'orzo.

**Shelf-life:** SURGELATO 12 mesi in freezer a -18°C. FRESCO 2 mesi in frigo a 0/4°C.

**Preparazione:** scongelare ove necessario, farcire a piacere e cuocere in forno preriscaldato a 280°C circa.

# Wood-fired wholemeal pizza base

**Ingredients:** wholemeal soft wheat flour, sourdough (flour type "0"), extra virgin olive oil, salt, beeryeast, barley malt.

**Shelf-life:** FROZEN: 12 months in the freezer at -18 °C. FRESH: 2 months in the fridge at 0 to 4 °C.

**Preparation:** defrost where needed, add the topping and cook in a 280 °C pre-heated oven.



Formati disponibili  
Available formats

45

32

18

40x30

60x30



## Integrale Wholemeal

### FRESCO | FRESH

in atmosfera protettiva / in protective atmosphere

| Codice<br>Code | Formato (cm)<br>Format (cm) | Peso<br>Weight | Confezione<br>Packaging |
|----------------|-----------------------------|----------------|-------------------------|
| BIA1848        | D. 18                       | 900g           | 1cf x 48pz              |
| BIA3024        | D. 32                       | 260g           | 4cf x 6pz               |
| BIA4512        | D. 45                       | 660g           | 2cf X 6pz               |
| BIA4310        | 40 x 30                     | 540g           | 2cf x 5pz               |
| BIA6308        | 60 x 30                     | 730g           | 2cf x 4pz               |

### SURGELATO | FROZEN

| Codice<br>Code | Formato (cm)<br>Format (cm) | Peso<br>Weight | Confezione<br>Packaging |
|----------------|-----------------------------|----------------|-------------------------|
| BIS1824        | D. 18                       | 90g            | 1cf x 24pz              |
| BIS3016        | D. 32                       | 260g           | 2cf x 8pz               |
| BIS4508        | D. 45                       | 660g           | 1cf X 8pz               |
| BIS4310        | 40 x 30                     | 540g           | 1cf x 10pz              |
| BIS6306        | 60 x 30                     | 730g           | 1cf x 6pz               |

## Basi e pizze al mattone

Impasto lavorato a mano, lievitazione naturale, **ingredienti 100% italiani** e precottura professionale al mattone: ecco i segreti per basi e pizze dal **sapore rustico** e dalla **fragranza deliziosa**.

Disponibili in differenti formati e misure, le nostre basi al mattone, bianche e integrali, sono una soluzione efficiente e di qualità per tutto il mondo della ristorazione.

**Gustose farciture** per le pizze al mattone, pronte da cuocere direttamente in forno senza necessitare di nessun altro passaggio: **zero sprechi, zero costi** di manodopera per un prodotto di **eccezionale qualità**.

## Wood-fired bases and pizzas

Hand-worked dough, natural leavening, **100% Italian ingredients** and professional wood-fired pre-baking: these are the secrets to **rustic-tasting** bases and pizzas with **delicious fragrance**.

Available in different sizes and formats, our white and whole wheat wood-fired bases are an efficient and quality solution for the entire catering world.

**Tasty fillings** for wood-fired oven pizzas, ready to bake directly in the oven without needing any other step: **zero waste, zero labor costs** for a product of **exceptional quality**.



PRODOTTO IN ABRUZZO  
100% INGREDIENTI ITALIANI



**CMA di Alessandro & Michele Costantini s.n.c.**

Sede Legale: Via Madonna del Ponte, 14 - 66010 Fara Filiorum Petri (Ch)

Sede Operativa: Via Cerrani 6/A - 66010 Pretoro (Ch)

Tel/Fax 0871.706084

P.I. e C.F. 02055730697 - Codice SDI: J6URRTW

info@cmaimpastiperpizzerie.it - www.cmaimpastiperpizzerie.it



Seguici su facebook!



353.4049863