



Linea TEGLIA

Basi in Teglia

Ingredienti: Farina di grano tenero "0", lievito madre (farina "0"), sale, olio extra vergine di oliva, 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, scaldare il prodotto senza confezione in forno preriscaldato a 240°C circa.

Bases in tray

Ingredients: Soft wheat flour type "0", sourdough (flour type "0"), salt, extra virgin olive oil, 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, heat the product without its packaging in a 240 °C pre-heated oven.



PRODOTTO IN ABRUZZO
100% INGREDIENTI ITALIANI



30x40



40x60

Formati disponibili
Available formats

FRESCO | FRESH

in atmosfera protettiva / in protective atmosphere

Codice Code	Formato (cm) Format (cm)	Peso Weight	Confezione Packaging
BA4312	30 x 40	450g	2cf x 6pz
BA6406	40 x 60	850g	1cf x 6pz

SURGELATO | FROZEN

Codice Code	Formato (cm) Format (cm)	Peso Weight	Confezione Packaging
BS4310	30 x 40	450g	1cf x 10pz
BS6405	40 x 60	850g	1cf x 5pz

Focaccia in teglia

Ingredienti: farina di grano tenero "0", lievito madre (farina "0"), olio extra vergine di oliva, strutto, 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.

Focaccia in tray

Ingredients: soft wheat flour type "0", sourdough (flour type "0"), extra virgin olive oil, lard, 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.



PRODOTTO IN ABRUZZO
100% INGREDIENTI ITALIANI



30x40



18

Formati disponibili
Available formats

FRESCO | FRESH

in atmosfera protettiva / in protective atmosphere

Codice Code	Formato (cm) Format (cm)	Peso Weight	Confezione Packaging
FA1824	D. 18	140g	6cf x 4pz
FA4308	30 x 40	700g	8cf x 1pz

SURGELATO | FROZEN

Codice Code	Formato (cm) Format (cm)	Peso Weight	Confezione Packaging
FS1824	D. 18	140g	1cf x 24pz
FS4306	30 x 40	700g	1cf x 7pz

Basi, pizze e focacce in teglia

Grani italiani, acqua della Maiella e 30 anni al servizio del mondo della ristorazione: ecco cosa c'è nelle nostre **basi, pizze e focacce in teglia**, che racchiudono tutta la bontà e la qualità del vero made in Italy.

Nessun conservante nè acceleratori di lievitazione, metodo di **lavorazione artigianale** e controllo attento di ogni fase produttiva. La nostra linea "in teglia" accontenta proprio tutti: lievitati leggeri ed alveolati, dal tipico sapore della pizza del forno sotto casa, sono disponibili nei formati tondi e rettangolari, in differenti misure.

Bases, pizzas and focaccia in tray

Italian grains, Maiella water and 30 years serving the catering world: that's what's in our **bases, pizzas and focaccias in tray**, which encapsulate all the goodness and quality of true Made in Italy.

No preservatives nor leavening accelerators, artisanal processing method and careful control of each production phase.

Our "in tray" line satisfies just about everyone: light and alveolate leavened, with the typical flavor of pizza from the oven under home, are available in round and rectangular formats, in different sizes.



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