



M.07300.1300



GARANZIA DEL LEADER

Una grande azienda che vanta la più grande produzione di croissant nello scenario italiano dei congelati per la prima colazione, **leader indiscussa da più di trent'anni.**



RISULTATO SEMPRE GARANTITO

I nostri prodotti assicurano sempre un'ottima performance in qualsiasi condizione. **VI GARANTISCONO COSTANZA QUALITATIVA, IL NOSTRO PUNTO DI FORZA, CHE SAPIAMO ESSERE LA VOSTRA ESIGENZA PRINCIPALE.** L'utilizzo delle **MIGLIORI TECNOLOGIE**, combinato agli ingredienti **INNOVATIVI**, sono il vanto della nostra offerta.

TIMBRE DEL CONCESSIONARIO

Assicuriamo una costanza qualitativa che si traduce in risultato sicuro!



OTTIMO RAPPORTO QUALITÀ - PREZZO

L'alto livello qualitativo della nostra gamma e la garanzia di massima resa sono stati raggiunti pensando sempre a **CONTENERE I COSTI** e a massimizzare i vostri margini. L'UNITÀ DI VENDITA DELLA LINEA PROFESSIONAL CONTIENE **UN ALTO NUMERO DI PEZZI PER AUMENTARE LA CONVENIENZA.**



SICUREZZA E QUALITÀ

I nostri prodotti sono realizzati nel rispetto delle più severe norme igieniche e di sicurezza. Gli ingredienti utilizzati sono i migliori presenti sul mercato e provengono da fornitori selezionati e controllati. I nostri croissant **NON CONTENGONO GRASSI IDROGENATI NÉ ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI.**

Sammontana s.p.a. - Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli (FI)
Tel: 0571-7076 Fax:0571 - 707447



Perchè i "da lievitare" Professional



Sappiamo che produrre croissant di qualità è davvero complesso, conosciamo le difficoltà che ancora oggi si affrontano in laboratorio. I semilavorati da lievitare vi offrono l'opportunità di realizzare croissant di vari tipi e per tutti i gusti garantendovi ottimi margini.



I prodotti da lievitare hanno un ingombro contenuto (meno della metà dello spazio rispetto ai prodotti già lievitati). Cuociono in media più velocemente e hanno costi più contenuti rispetto ai prelievitati.



La nostra linea Professional risponde alle tue esigenze.

Linea Professional

Veri vantaggi per veri professionisti



1

GARANZIA DEL LEADER

OTTIMO RAPPORTO QUALITÀ PREZZO 3

2

RISULTATO SEMPRE GARANTITO

SICUREZZA E QUALITÀ 4



OTTIMA PERFORMANCE IN QUALSIASI CONDIZIONE.

**La nuova linea Professional.
Veri vantaggi per veri professionisti.**

Classica

DA LIEVITARE



- Formato Midi, Tradizionale e Maxi.
- Versione diritto e curvo.
- In cartoni ad alta contenezza per una grande convenienza.
- Massima garanzia di resa e costanza qualitativa.
- Ideali per gestire lavorazioni personali, quali farciture dai diversi gusti (confetture, creme, cioccolate) e fantasiose decorazioni superficiali.

Sono facili da lavorare grazie alla forma che permette un perfetto ancoraggio di glasse e topping. Sono perfetti per essere reinterpretati e farciti grazie al loro sapore e profumo alla vaniglia che si adatta a qualsiasi tipo di decorazione e farcitura. Questa gamma è il massimo della versatilità grazie alla struttura farcibile.

Midi

(Ideali per alberghi e catering)

CROISSANT MIDI DIRITTO VUOTO

CARATTERISTICHE: Croissant sfogliato dal peso contenuto e dal grande sviluppo
FORMA: Diritto
GUSTO DELLA PASTA: Leggera nota vaniglia

cod. 6300 n.pz/collo 150 peso 45 g



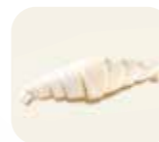
Tradizionali

(Ideali per Forni, Panifici e Pasticcerie)

CROISSANT DIRITTO VUOTO

CARATTERISTICHE: Croissant brioscato con alveolatura omogenea e fine
FORMA: Allungata
GUSTO DELLA PASTA: Leggera nota vaniglia

cod. 6175 n.pz/collo 182 peso 63 g



CROISSANT DIRITTO ALBICOCCA

CARATTERISTICHE: Croissant brioscato farcito all'albicocca
FORMA: Allungata
GUSTO DELLA PASTA: Leggera nota vaniglia

cod. 6210 n.pz/collo 170 peso 70 g



CROISSANT CURVO VUOTO

CARATTERISTICHE: Croissant curvato
FORMA: A mezzaluna con punte affusolate
GUSTO DELLA PASTA: Leggera nota vaniglia

cod. 6207 n.pz/collo 170 peso 63 g



CROISSANT CURVO ALBICOCCA

CARATTERISTICHE: Croissant curvato e farciti all'albicocca
FORMA: A mezzaluna con punte affusolate
GUSTO DELLA PASTA: Leggera nota vaniglia

cod. 6221 n.pz/collo 170 peso 70 g



Maxi

(Ideali per Forni, Panifici e Pasticcerie)

CROISSANT CURVO VUOTO

CARATTERISTICHE: Croissant brioscato
FORMA: Curvo granchiato
GUSTO DELLA PASTA: Leggera nota vaniglia

cod. 6277 n.pz/collo 110 peso 85 g



Premium

DA LIEVITARE

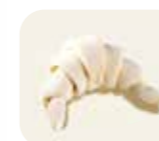


- Croissant brioscato, pasta all'aroma agrumato.
- Sono arrotolati e curvati a mano, hanno la tipica forma curva e granchiata.
- Modalità di lievitazione ottimali per tutte le esigenze: 8-10 ore a temperatura ambiente.

CROISSANT PREMIUM VUOTO

CARATTERISTICHE: Croissant brioscato.
FORMA: Curvo granchiato
GUSTO DELLA PASTA: Aroma agrumato

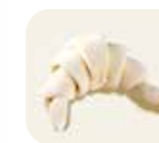
cod. 6261 n.pz/collo 100 peso 60 g



CROISSANT PREMIUM ALBICOCCA

CARATTERISTICHE: Croissant brioscato, farcito all'albicocca.
FORMA: Curvo granchiato
GUSTO DELLA PASTA: Aroma agrumato

cod. 6260 n.pz/collo 100 peso 65 g



Tempi di lievitazione e cottura

Lievitare a temperatura ambiente per 8-10 ore

La cottura

	Temperatura [°C]	Tempo (minuti)
MIDI	170-180°C	13-16
MAXI	170-180°C	20-25
PREMIUM	170-180°C	20-25

Consigli sulla lievitazione

RAPIDE

Per riattivazioni molto rapide è possibile impostare il lievitatore alla temperatura di:

Temperatura [°C]	Tempo (h)
35°C	2-3 h
30°C	3-4 h

(a seconda della grammatura del prodotto)

È comunque necessario monitorare attentamente lo sviluppo dei prodotti e ricordare che a temperature superiori ai 25°C è opportuno scongelare i prodotti a temperatura ambiente almeno un'ora prima di riportarli in cella di lievitazione.

TEMPERATURA AMBIENTE

È consigliato lasciare il prodotto in un ambiente chiuso e lontano da correnti d'aria.

● ● Indicazioni riferite ai prodotti DA LIEVITARE

Cornettone

PRONTO FORNO



Cornetto brioscato dalle dimensioni importanti. È studiato per accogliere grandi quantità di farciture dopo la cottura mantenendo inalterata la sua struttura. Pensato per le molte Conetterie che in alcune zone d'Italia offrono cornetti farciti con abbondanti ripieni di creme o confetture anche la notte e alle prime luci del mattino.

CORNETTONE

CARATTERISTICHE: Cornetto brioscato, senza farciture e dalle grandi dimensioni.
FORMA: Diritto
GUSTO DELLA PASTA: Basico

cod. 6304 n.pz/collo 50 peso 85 g

Cottura: circa 20 min. a 170/180°C

