



ScrocciaReLLa®

Inspiraatiota ja
reseptejä

Scrocchiarella

Scrocchiarella tulee italian kielen sanasta "Scrocchiare", jota käytetään kuvaamaan jotain hyvin rapeaa.

Scrocchiarella on esipaistettu pakastettu artesaanileipä. Taikinoita on kaksi, perinteinen classica ja tummempi rustica. Tuoteperheeseen kuuluu neljä pizzapohjaa ja kaksi valmiiksi halkaistua sandwich-versiota. Scrocchiarellasta on helppo valmistaa premium-tason pizzoja ja leipiä.

- Yhden Scrocchiarellan valmistukseen on käytetty yli 30 tuntia. Jokainen pala on käsin tehty.
- Taikinassa on käytetty yli 120 vuotta vanhaa italialaista hapanjuurta.
- Taikinan valmistuksessa on käytetty korkealaatuista italialaista Olio Coppini ekstra-neitsytoliiviöljyä.
- Taikinan vesipitoisuus on 80 prosenttia, kun perinteisen pizzataikinan vesipitoisuus on noin 55–60 prosenttia.
- Esipaistettu marmorikivellä arinauunissa.
- Pikapakastettu, jotta leivän kosteus ja hyvät ominaisuudet säilyvät leivonnan jälkeen.
- Korkea laatu, rapeus ja kestävyys paistamisen jälkeen.

UUTUDET

Uutuutena pienempi koko pyöreästä Scrocchiarella-pizzapohjasta: ø 25 cm, 230 g.

Tuoteperhettä täydentävät italialaiset säilyke- ja pyree-uutuudet sekä IQF-pakastettu mozzarella-juusto.

Säilykevalikoima sisältää artisokka- ja parsapyreen sekä pikantin kasvissalsan ja rustiikkisen semikuivatun tomaatin.

MONIKÄYTTÖISET PYREE- JA TOMAATTISÄILYKKEET SOVELTUVAT:

- Scrocchiarella-reseptiikkaan
- Pizzaan
- Risottoon
- Pastaan
- Dippeihin
- Leivän levitteeksi
- Salaatin lisukkeeksi

STEP BY STEP: SALAMI

TUOTTEET



Scrocchiarella
ø 25 cm



Tomaattikastike
40 g



Mozzarella
90 g



Salami
20 g



Semikuivattu
tomaatti 60 g



Salsa piccante
15 g



Rucola
5 g

TYÖVAIHEET

- 1** Levitä täyte jäiselle tai sulatetulle Scrocchiarella ø 25 cm-pohjalle.

Lisää 40 g tomaattikastiketta raitoina pohjan päälle.



- 2** Lisää 90 g mozzarella.



- 3** Lisää 60 g semikuivattuja tomaatteja.



- 4** Lisää 20 g salamia.



- 5** Paista pizza heti tai laita valmis pizza kylmiöön/pakastimeen käyttötarpeesi mukaan.

Paista pizza 260 °C noin 8 min.

- 6** Lisää päälle 15 g Salsa piccantea ja tuoretta rucolaa.



LEVYPIZZA-RESEPTIT

MARGHERITA

Tomaatti ja mozzarella

RF Scrocchiarella Classica 24 x 52 cm	1 levy/550 g
Tomaattikastike, raitoina	130 g
RF Mozzarella Julienne IQF	100 g
RF Semikuivattu rustiikkinen tomaatti	40 g
Tuore mozzarella, revittynä	125 g paiston jälkeen
Tuore basilika	5 g paiston jälkeen

CARCIOFINA

Artisokka ja kinkku

RF Scrocchiarella Classica 24 x 52 cm	1 levy/550 g
RF Artisokkapyree, raitoina	90 g
RF Mozzarella Julienne IQF	100 g
RF Semikuivattu rustiikkinen tomaatti	40 g
Grillattu viipaloitu artisokka	50 g
Italian keittokinkku	70 g

DELICATA

Parsa ja savulohi

RF Scrocchiarella Classica 24 x 52 cm	1 levy/550 g
RF Parsapyree, raitoina	110 g
RF Mozzarella Julienne IQF	100 g
Tuore keitetty parsa, paloina	3 kpl
RF Semikuivattu rustiikkinen tomaatti	40 g
Kylmäsavulohi, siivuina	55 g
Tuore tilli, nypitty	5 g paiston jälkeen

PRIMO AMORE

Parmankinkku, mozzarella ja rucola

RF Scrocchiarella Classica 24 x 52 cm	1 levy/550 g
Tomaattikastike, raitoina	130 g
RF Mozzarella Julienne IQF	100 g
RF Salsa piccante	30 g paiston jälkeen
Parmankinkku	70 g paiston jälkeen
Rucola	30 g paiston jälkeen
Mini Mozzarella	90 g paiston jälkeen



SANDWICH-RESEPTIT

VEGETARIANA

Pesto, mozzarella ja tomaatti

RF Scrocchiarella sandwich	
Classica 12 x 52 cm	1 sandwich/325 g
RF Artisokkapyree	130 g
RF Mozzarella viipale IQF	300 g
RF Semikuivattu rustiikkinen tomaatti	100 g
Rucola	30 g

IL POLLO

Kana, pekoni ja salsa

RF Scrocchiarella sandwich	
Classica 12 x 52 cm	1 sandwich/325 g
RF Semikuivattu tomaatti	100 g
RF Salsa Piccante	20 g
Pekoni-tuorejuusto	100 g
Broilerin rintafilee lastu	200 g
Rucola-jääsalaatti sekoitus	100 g
Paahdettu rapea pekoni	125 g

NORDICO

Kananmuna, parsa, tilli ja katkarapu

RF Scrocchiarella sandwich	
Classica 12 x 52 cm	1 sandwich/325 g
RF Parsapyree	65 g
Ruohosipuli-tuorejuusto	50 g
Keitetty kananmuna, viipaloituna	4 kpl
Rapuja	300 g
Tuore tilli, nypitty	20 g

LOHI

Lohi, parsa ja tilli

RF Scrocchiarella sandwich	
Rustica 12 x 52 cm	1 sandwich/325 g
RF Parsapyree	130 g
RF Semikuivattu rustiikkinen tomaatti	50 g
Kylmä- tai lämminsavulohi	200 g
Tuore tilli, nypitty	20 g
Rucola	30 g

Ohjeet sandwichin valmistukseen:

1. Paista Sandwich rapeaksi n. 250 °C n. 4 min ja avaa leipä jäähtymään
2. Voitele leivän sisäpinnat kasvispyreillä tai muilla levitteillä
3. Lisää muut täytteet ja paloittele annospaloiksi, tarjoile heti
4. Jos tuote menee kylmiöön tai vitriiniin, niin lämmitä ennen tarjoilua kevyesti n. 30 s. uunissa/toasterissa (ei mikroon!)



ME: 18 x 230 g = 4,14 kg

RF: 383092
Valio Aimo: 8086063
Kespro: 21932394
Meira Nova:
Wihuri: EAN
Patu: tilaustuote

EAN me: 5704500001325

SCROCCHIARELLA CLASSICA 25 CM PYÖREÄ 230 G

Scrocchiarella on italialainen artesaanileipä, joka on leivottu hapantaikinajuureen. Sen salaisuus piilee vehnäjauhossa ja leivontamenetelmässä, jonka ansiosta leipä on päältä rapea ja sisältä kuohkea. Ilmakuplat kertovat, että leipää on työstetty pitkään. Esipaistettu pizzapohja on paistettu marmorikivellä arinauunissa. Paras lopputulos syntyy, kun leivän pintaa ei tukita liian suurella määrällä raaka-aineita. Pikainen paisto uunissa ja viimeistely ripauksella tuoretta oliiviöljyä takaavat parhaan lopputuloksen. Classica-taikinassa on käytetty ekstra-neitsytoliiviöljyä.

Ainekset: 0 VEHNÄjauho, vesi, luonnollinen hapanjuuritaikinajauhe 0 VEHNÄjauhosta, jodioitu suola, extra neitsyt oliiviöljy, kuivahiiva, askorbiinihappo (E300). Voi sisältää jämiä seesaminsienistä.

Valmistus: Paista 250-270°C n. 6-8 min. Täytä ja leikkaa haluamallasi tavalla.



Uutuus!



ME: 7 x 290 g = 2,03 kg

RF: 383095
Valio Aimo: 8068872
Kespro: 21635090
Meira Nova:
Wihuri: 3144334
Patu: 123176

EAN me: 5704500000618

SCROCCHIARELLA CLASSICA 31 CM PYÖREÄ 290 G

Scrocchiarella on italialainen artesaanileipä, joka on leivottu hapantaikinajuureen. Sen salaisuus piilee vehnäjauhossa ja leivontamenetelmässä, jonka ansiosta leipä on päältä rapea ja sisältä kuohkea. Ilmakuplat kertovat, että leipää on työstetty pitkään. Esipaistettu pizzapohja on paistettu marmorikivellä arinauunissa. Paras lopputulos syntyy, kun leivän pintaa ei tukita liian suurella määrällä raaka-aineita. Pikainen paisto uunissa ja viimeistely ripauksella tuoretta oliiviöljyä takaavat parhaan lopputuloksen. Classica-taikinassa on käytetty ekstra-neitsytoliiviöljyä.

Ainekset: 0 VEHNÄjauho, vesi, luonnollinen hapanjuuritaikinajauhe 0 VEHNÄjauhosta, jodioitu suola, extra neitsyt oliiviöljy, kuivahiiva, askorbiinihappo (E300). Voi sisältää jämiä seesaminsienistä.

Valmistus: Paista 250-270°C n. 6-8 min. Täytä ja leikkaa haluamallasi tavalla.



ME: 10 x 250 g = 2,5 kg

RF: 383034
Valio Aimo: 8068768
Kespro: 21635089
Meira Nova:
Wihuri: EAN
Patu: 127574

EAN me: 5704500000595

SCROCCHIARELLA CLASSICA 20 X 29 CM 250 G

Scrocchiarella on italialainen artesaanileipä, joka on leivottu hapantaikinajuureen. Sen salaisuus piilee vehnäjauhossa ja leivontamenetelmässä, jonka ansiosta leipä on päältä rapea ja sisältä kuohkea. Ilmakuplat kertovat, että leipää on työstetty pitkään. Esipaistettu pizzapohja on paistettu marmorikivellä arinauunissa. Paras lopputulos syntyy, kun leivän pintaa ei tukita liian suurella määrällä raaka-aineita. Pikainen paisto uunissa ja viimeistely ripauksella tuoretta oliiviöljyä takaavat parhaan lopputuloksen. Classica-taikinassa on käytetty ekstra-neitsytoliiviöljyä.

Ainekset: 0 VEHNÄjauho, vesi, luonnollinen hapanjuuritaikinajauhe 0 VEHNÄjauhosta, jodioitu suola, extra neitsyt oliiviöljy, kuivahiiva, askorbiinihappo (E300). Voi sisältää jämiä seesaminsienistä.

Valmistus: Täytä ja paista 250-270°C n. 6-8 min. Leikkaa tarvittaessa annospaloihin.



ME: 8 x 550 g = 4,4 kg

RF: 383011
Valio Aimo: 8067421
Kespro: 21632118
Meira Nova: 1006342
Wihuri: 3144359
Patu: 133605

EAN me: 5704500000625

SCROCCHIARELLA CLASSICA 24 X 52 CM 550 G

Scrocchiarella on italialainen artesaanileipä, joka on leivottu hapantaikinajuureen. Scrocchiarella pizzapohjan salaisuus piilee vehnäjauhossa ja leivontamenetelmässä, jonka ansiosta leipä on päältä rapea ja sisältä kuohkea. Ilmakuplat kertovat, että leipää on työstetty pitkään. Esipaistettu pizzapohja on paistettu marmorikivellä arinauunissa. Scrocchiarellan paras lopputulos syntyy, kun leivän pintaa ei tukita liian suurella määrällä raaka-aineita. Pikainen paisto uunissa ja viimeistely ripauksella tuoretta oliiviöljyä takaavat parhaan lopputuloksen. Classica-taikinassa on käytetty ekstra-neitsytoliiviöljyä.

Ainekset: 0 VEHNÄjauho, vesi, luonnollinen hapanjuuritaikinajauhe 0 VEHNÄjauhosta, jodioitu suola, extra neitsyt oliiviöljy, kuivahiiva, askorbiinihappo (E300). Voi sisältää jämiä seesaminsienistä.

Valmistus: Täytä ja paista 250-270°C n. 6-8 min. Leikkaa tarvittaessa annospaloihin.



ME: 10 x 325 g = 3,25 kg

RF: 383053
Valio Aimo: 8067412
Kespro: 21637588
Meira Nova: 1006500
Wihuri: 3144326
Patu: 130421

EAN me: 5704500000601

SCROCCHIARELLA SANDWICH CLASSICA 12 X 52 CM 325 G

Valmiiksi halkaistu Scrocchiarella on italialainen artesaanileipä, joka on leivottu hapantaikinajuureen. Sen salaisuus piilee vehnäjauhossa ja leivontamenetelmässä, jonka ansiosta leipä on päältä rapea ja sisältä kuohkea. Ilmakuplat kertovat, että leipää on työstetty pitkään. Esipaistettut leivät on paistettu marmorikivellä arinauunissa. Valmiiksi halkaistu Scrocchiarella Sandwich paistetaan jäisenä ja täytetään paiston jälkeen joko suolaisilla tai makeilla täytteillä. Classica-taikinassa on käytetty ekstra-neitsytoliiviöljyä.

Ainekset: 0 VEHNÄjauho, vesi, luonnollinen hapanjuuritaikinajauhe 0 VEHNÄjauhosta, jodioitu suola, extra neitsyt oliiviöljy, kuivahiiva, askorbiinihappo (E300). Voi sisältää jämiä seesaminsienistä.

Valmistus: Paista 250-270°C n. 3-5 min. Täytä ja leikkaa haluttuun palakokoon. Lämmitä pikaisesti uunissa ennen tarjoilua.



ME: 10 x 325 g = 3,25 kg

RF: 384053
Valio Aimo: 8067406
Kespro: 21637589
Meira Nova:
Wihuri: 3144342
Patu: tilaustuote

EAN me: 5704500000649

SCROCCHIARELLA SANDWICH RUSTICA 12 X 52 CM 325 G

Valmiiksi halkaistu Scrocchiarella Sandwich Rustica on italialainen artesaanileipä, joka on leivottu hapantaikinajuureen. Leivän rakenteen salaisuus piilee vehnäjauhossa ja leivontamenetelmässä, jonka ansiosta leipä on päältä rapea ja sisältä kuohkea. Ilmakuplat kertovat, että leipää on työstetty pitkään. Esipaistettut leivät on paistettu marmorikivellä arinauunissa. Valmiiksi halkaistu Scrocchiarella Sandwich paistetaan ja täytetään paiston jälkeen joko suolaisilla tai makeilla täytteillä. Rustica-taikinassa on käytetty ekstra-neitsytoliiviöljyä, ruista, ohraa, kauraa ja mallasta sekä auringonkukan-, seesamin- ja pellavansiemeniä.

Ainekset: 0 VEHNÄjauho, vesi, luonnollinen hapanjuuritaikinajauhe 0 VEHNÄjauhosta, auringonkukansiemen, RUISjauho, SEESA-MINSIEMEN, pellavansiemen, KAURAJauho, OHRAjauho, hapanjuuritaikinajauhe täysjyvä-VEHNÄjauhosta, OHRAmallasjauho, VEHNÄmallasjauho, jodioitu suola, extra neitsyt oliiviöljy, kuivahiiva, askorbiinihappo (E300).

Valmistus: Paista 250-270°C n. 3-5 min. Täytä ja leikkaa haluttuun palakokoon. Lämmitä pikaisesti uunissa ennen tarjoilua.





SEMIKUIVATTU RUSTIIKKI- NEN TOMAATTI 780 G

Maukas säilötty tomaatti, joka sopii pizzaan, pastaan, salaattiin tai voileivän väliin.

Ainekset: Semikuivattu tomaatti (64%), auringonkukkaöljy (30%), omenaviinietikka, suola, sokeri, minttu, valkosipuli, persilja, chilipippuri, hapettumisenestoaine (E300), happamuudensäätöaine (E330).

Säilytys: Avaamattomana huoneenlämmössä (n. +20°C), avattuna max 5 vrk (n. +5°C) ruoansäilytykseen sopivassa astiassa.

ME: 6 x 780/450 g = 4,68 kg

RF: 310226
Valio Aimo: 8086418
Kespro: 21925062
Meira Nova:
Wihuri:
Patu: tilaustuote

EAN me: 6416661001869
EAN yks: 8033011104995



Uutuus!



SALSA PICCANTE 980 G

Raikkaan hapokas salsan tyylinen lisuke. Käytä esimerkiksi voileivän välissä tai pizzan täytteenä.

Ainekset: Paprika (40%), auringonkukkaöljy, kiivetön vihreä oliivi, porkkana, kivetön musta oliivi (2,8%) lisätty E579)), kapris, artisokka, suola, chilipaprika (0,6%), viinietikka, mausteet ja aromaattiset kasvit, sitruunahappo (E330), sisältää jäänneksiä RIKKIDIOKSIDISTA. Voimakassuolainen.

Säilytys: Avaamattomana huoneenlämmössä (n. +20°C), avattuna max 5 vrk (n. +5°C) ruoansäilytykseen sopivassa astiassa.

ME: 6 x 980 g = 5,88 kg

RF: 311313
Valio Aimo: 8085290
Kespro: 21925061
Meira Nova:
Wihuri:
Patu: tilaustuote

EAN me: 6416661311319
EAN yks: 8033011101543



Uutuus!



ARTISOKKAPYREE 800 G

Täyteläinen artisokkapyree, joka sopii pizzaan ja pastaan sekä voileivän väliin.

Ainekset: Artisokka (70%), auringonkukkaöljy, suola, hiivauute, happamuudensäätöaine (E270, E330), pippuri, valkosipuli, antioksidantti: askorbiinihappo

Säilytys: Avaamattomana huoneenlämmössä (n. +20°C), avattuna max 5 vrk (n. +5°C) ruoansäilytykseen sopivassa astiassa.

Tarpeen vaatiessa tuotteen voi myös pakastaa avaamisen jälkeen pakastamiseen sopivassa pussissa tai rasiassa.

ME: 6 x 800 g = 4,8 kg

RF: 311333
Valio Aimo: 8086453
Kespro: 21925059
Meira Nova:
Wihuri:
Patu: tilaustuote

EAN me: 6416661001845
EAN yks: 8033011100706



Uutuus!



PARSAPYREE 800 G

Pehmeä parsapyree, joka sopii pizzaan, pastaan tai vaikkapa voileivän väliin.

Ainekset: Parsa 68%, auringonkukkaöljy, vesi, perunatärkkelys, suola, hiivauute, sokeri, happamuudensäätöaine, (e270), valkosipuli, aromi, pippuri.

Säilytys: Avaamattomana huoneenlämmössä (n. +20°C), avattuna max 5 vrk (n. +5°C) ruoansäilytykseen sopivassa astiassa.

Tarpeen vaatiessa tuotteen voi myös pakastaa avaamisen jälkeen pakastamiseen sopivassa pussissa tai rasiassa.

ME: 6 x 800 g = 4,8 kg

RF: 311332
Valio Aimo: 8086428
Kespro: 21925060
Meira Nova:
Wihuri:
Patu: tilaustuote

EAN me: 6416661001852
EAN yks: 8033011101147



Uutuus!



MOZZARELLA JULIENNE IQF 1 KG

Aito italialainen pakastettu mozzarellasuikale. Sopii hyvin pizzan päälle, koska se säilyttää kauniin valkoisen värin eikä vetisty. Mozzarellasuikaleen tikkumuoto lisää elastisuutta ja nopeuttaa sulamista. Tuotetta ei tarvitse sulattaa ennen kypsennystä. Tuote on vähälaktoosinen.

Ainekset: Pastöroitu lehmänMAITO, suola, mikrobiologinen juoksute, happamuudensäätöaine E330.

Säilytys: Säilytä jääkaapissa ilmatiiviissä rasiassa max 3 vrk. Suosittelemme nautittavaksi sulatuksen jälkeen. Älä pakasta uudelleen.

ME: 5 x 1 kg = 5 kg

RF: 141122
Valio Aimo: 8085948
Kespro: 21925063
Meira Nova:
Wihuri: EAN
Patu: tilaustuote

EAN me: 6416661411224
EAN yks: 8004309005331



Uutuus!



SCROCCHIARELLA TAKE AWAY PIZZABOXI 50 KPL

Scrocchiarella take away-laatikko on kooltaan 565 mm x 280 mm x 50 mm, myyntierässä 50 kpl. Voidaan käyttää ison pizzapohjan (24 x 52 cm) kanssa tai vaikka sandwich-leivän kuljetukseen.

ME: 50 x 216 g = 10,8 kg

RF: 450102
Valio Aimo:
Kespro: 21772040
Meira Nova:
Wihuri:
Patu:

EAN me: 5704500001240

Uutuus!

Foodservice myyntipäällikkö,
valtakunnalliset ketjuasiakkuudet &
teollisuusmyynti ja tukut

Juha Jukantupa

050 415 1130

Foodservice myynti Etelä-Suomi

Paulo Lehtinen

040 580 5528

Uusimaa - Hämeenlinna - Tampere

Foodservice myynti Itä- ja Pohjois-Suomi

Sami Rautio

050 415 1125

Porvoo - Kotka - Lahti - Lappeenranta -

Savonlinna - Jyväskylä - Joensuu - Kuopio

- Oulu ja Lapinlääni

Foodservice myynti Länsi-Suomi

Niko Säkkinen

040 020 4260

Hanko - Turku - Vaasa - Seinäjoki - Kalajoki

Tuotevastaava &
julkishallinnon asiakkuudet

Hannele Lehto

040 834 8766

Logistiikkavastaava

Sari Uusaro

010 423 3550

Markkinointivastaava

Noora Säkkinen

040 729 3959

Toimitusjohtaja

Matti Louneva

050 415 1131

Talousjohtaja

Satu Keistiö

050 415 1122

Sähköposti:

etunimi.sukunimi@rollfoods.fi

OY ROLLFOODS AB

Koivuvaarankuja 2

01640 Vantaa

010 423 3550

tilaukset@rollfoods.fi

www.rollfoods.fi

LIPUTAMME KOTIMAISEN PALVELUN PUOLESTA



Valitse työtä Suomeen