

æ Scrocchiarella®



[www.scrocchiarella.dk](http://www.scrocchiarella.dk)

Scrocchiarella

@ScrocchiarellaScandi

Scrocchiarella\_Scandi

# Casa Italia

FOOD INGREDIENTS & SOLUTIONS

## HVEM ER VI

Casa Italia hjælper i dag fødevare-industrien, fra industri til grossister og HORECA med at finde de rigtige italienske ingredienser af den rette kvalitet, samt udvikle nye koncepter.

Vi skräddersyer løsninger til den enkelte kunde, så det passer koncept- og produktionsmæssigt til den enkeltes behov.

Casa Italia er en familievirksomhed, startet af Denis Terrida i 1995. Siden er både hans kone, Marianne Terrida, samt to sønner, Daniele og David Terrida blevet en del af virksomheden som i dag beskæftiger cirka 12 ansatte.

## VEM ÄR VI

Casa Italia hjälper idag livsmedelsindustrin, från industri till grossister och HORECA att hitta rätt italienska ingredienser av rätt kvalitet, med såväl utveckling som nya koncept.

Vi skräddarsyr lösningar för den enskilda kunden, så att det passar konceptet och produktion därtill individens behov.

Casa Italia är ett familjeföretag, startades av Denis Terrida 1995, med både hans fru, Marianne Terrida, och dess två söner, Daniele och David Terrida. Företaget satsar idag 12 heltidsanställda.

## WHO ARE WE

Casa Italia is today helping the food industry, from industry to grossists and HORECA, by finding the right Italian ingredients of the right quality, as well as developing new concepts.

We tailor solutions to the individual customer, so it fits concept wise, as well as production wise to the individual needs.

Casa Italia is a family company started by Denis Terrida in 1995. Since then both his wife, Marianne Terrida, as well as two sons joined, and are today a part of the company that today occupies around 12 full-time employees.

## DELIVERING BIOLOGICAL AND CONVENTIONAL ITALIAN INGREDIENTS AND SOLUTIONS:

### PRODUCTS

- Flour
- Flour mixes
- Other bakery ingredients
- Rice
- Topping products
- Frozen Scrocchiarella
- Machinery

### MARKETS

- Retail
- Grossists
- Bakeries
- Hotels
- Restaurants
- Catering
- Industry



## FROZEN PRE-BAKED



CLASSICA



RUSTICA



SANDWICH

## TOPPING



TOMATO



FROZEN  
MOZZARELLA IQF



ZINGARA

# Scrocchiarella® FROZEN

## Scrocchiarella concept

- Frossen bund
- Højeste kvalitet
- Nem håndtering
- Stenovnsbagt
- Bagt med italiensk surdej
- Højeste kvalitet af topping

Scrocchiarella er et italiensk brød/bund, der er bagt efter de fineste italienske traditioner, med en stærk italiensk mel, italiensk surdej, og en bageproces der tager 1½-2 døgn.

Synergien mellem de omhyggeligt udvalgte ingredienser til den nøje studerede bageproces, hvor man kan inddarbejde op til 80% vand (i forhold til mængden), gør at man opnår et produkt, der på en gang er luftigt, sprødt, og velsmagende, men samtidig også nedbringer madspild, da en del af den originale opskrift er at forbage og fryse Scrocchiarellaen ned.

- Frystbotten
- Högsta kvalitet
- Enkel hantering
- Stenugnsbaka
- Bakad med italiensk surdej
- Högsta kvalitet på toppning
- Frozen bottom
- Highest quality
- Easy to handle
- Baked in stone oven
- Baked with Italian sour dough
- Highest quality topping.

Scrocchiarella är ett italienskbröd/botten som bakas efter dom finaste Italienska traditionerna, med ett starkitalienskt mjöl, italiensk surdej, och en bakningsprocess som tar 1½ till 2 dagar.

Scrocchiarella is an Italian bread/bottom baked after the finest Italian traditions, with a strong Italian flour, Italian sour dough, and a baking proces that takes up to 1½-2 days.

The synergy between the carefully selected ingredients to the studied baking process, where it is possible to put up to 80% water (based on the amount of flour), makes it possible to obtain a product which is both airy, crispy and tasty, but also brings down food waste, as a part of the original recipe is to pre-bake and freeze the Scrocchiarella.

BIG



24x52

Classica Rustica

SMALL



20x30

Classica Rustica

SANDWICH



12x52

Classica Rustica

	24x52	20x30	12x52
Vægt/enhed	500 g	500 g	250 g
stk/kolli	8	8	10
kolli/lag	6	6	8
lag/palle	4	4	5
stk/palle	192	192	400
Vare nr:	383011	384011	383034
			384053

# Scrocchiarella® FROZEN

## Easy to prepare



1

Direkte ud af fryseren.  
Direkt ur frysens.  
Directly from freezer.



2

Toppes mens den er frossen.  
Toppas när den är frusen.  
Top it while frozen.



3

Færdigbages i forvarmet ovn  
Färdigbakas i förvärmad ugn  
Finish baking in pre-heated oven

Stenovn/Stenugn/Stone oven 280°C 3-5 min  
Konvektionsovnl/Konventionsugn/Convection oven 260-280°C 2-4 min  
Alm. husmorovn/Hushållsugn/Ordinary house oven 250-280°C 3-5 min



1

Direkte ud af fryseren.  
Direkt ur frysens.  
Directly from freezer.



2

Færdigbages i forvarmet ovn  
Färdigbakas i förvärmad ugn  
Finish baking in pre-heated oven



3

Kom fyld i, og skær op i ønskede størrelser.  
Fyll i och skär i önskad storlek.  
Fill it, and cut in desired sizes.



# Scrocchiarella® FROZEN

## Classica

Scrocchiarella Classica er en unik bund lavet med en blanding af bl.a. Hvedemel, Naturlig Italiensk Surdej, og Ekstra Jomfru Olivenolie. Bunden er langtidshævet, stenovnsbagt og der er kræset for hvert enkelt brød i produktionen, ligesom der ville være hvis det blev lavet hjemme hos Mamma i Italien.

Når bunden er lige ved at være færdigbagt, tages den ud af ovnen og bliver dernæst frosset ned, så den er klar til at færdigbages i en hvilken som helst ovn - direkte fra fryseren.

### Ingredienser:

Hvedemel, Naturlig Italiensk surdej, Ekstra Jomfru olivenolie, Tørgær, E300

Scrocchiarella Classica är en unik botten med en blanding av Vete mjöl, Naturlig italiensk surdeg och Extra jungfrulja. Botten är stenugnsbakad, och varje botten får den mesta uppmärksamhet botten behöver, för det krävs för varje bröd i produktion, vilket skulle vara som om det gjordes i Mammas kök i Italien.

När botten är på väg att bli färdig, tas den ut ur ugnen och så ned frysas den, så att den är redo att bakas i någon annans ugn - direkt från frysen.

### Ingredienser:

Vetemjöl, Naturlig surdeg, Extra Jungfru olivolja, Torrjæst E300

Scrocchiarella Classica is a unique bottom made with a mix of wheat flour, natural Italian sour dough and extra virgin olive oil. The bottom is stone oven baked and every bread has received the highest attention in the production, as it would have, if it was made at Mamma in Italy.

When the bottom is almost finished baking, it is taken out of the oven, and is then frozen down, so it is ready to be finish baked in any oven - directly from the freezer.

### Ingredients:

Wheat flour, natural Italian sour dough, extra virgin olive oil, dry yeast, E300



# Scrocchiarella® FROZEN

## Rustica

Scrocchiarella Rustica er en mørk bund, med bl.a. solsikkefrø, rugmel, sesamfrø, hørfrø, havremel, bygmel, og italiensk naturlig surdej.

Bunden er især velegnet til dem som godt kan lide mørkt brød, men som stadig gerne vil have en let og sprød oplevelse med masser af smag. Velegnet som brød og med topping som pizza.

### Ingredienser:

Hvedemel, solsikkefrø, rugmel, sesamfrø, hørfrø, havremel, bygmel, naturlig italiensk tørret surdej, malteret bygmel, malteret hvedemel, E300.

Scrocchiarella Rustica är en mörk botten, bland annat solrosfrön, rågmjöl, sesamfrön, linfrö, havregryn, kornmjöl och italiensk naturlig surdej.

Botten är särskilt lämplig för dem som gillar mörkt bröd, men fortfarande Skulleviljahaenljus och skarp upplevelse med mycket smak. Passar som bröd och med topping som pizza.

### Ingredienser:

Vetemjöl, solrosfrö, rågmjöl, sesamfrö, linfrö, havregryn, kornmjöl, naturlig italiensk torkad surdej, maltmalt mjöl, maltmjöl, E300.

Scrocchiarella Rustica is a dark bottom, with among other things, sunflower seeds, rye flour, barley flour, and Italian natural sour dough.

The bottom is especially fit to those who like dark bread, but still wants to have a light and crispy experience with lots of taste. Can be used as bread and with topping as pizza.

### Ingredients:

Wheat flour, sunflower seeds, rye flour, linseed, oatflour, barley flour, natural Italian dried sour dough, malted barley flour, malted wheat flour, E300.



# Scrocchiarella® FROZEN

## Easy to prepare



# Scrocchiarella® FROZEN

## Sandwich

Scrocchiarella sandwich, klart tilfylt og direkte i ovnen.

Sandwich versionen er skåret igennem, og kan smøres allerede mens den er frossen. Den lange form gør at man kan lave flere på en gang og skære efter de ønskede mål. Dette giver en nem og effektiv arbejdsgang, da der ikke er nogen ventetid fra fryser til ovn.

### Classica ingredienser:

Hvedemel, Naturlig Italiensk surdej, Ekstra Jomfru olivenolie, Tørgær, E300

### Rustica ingredienser:

Hvedemel, solsikkefrø, rugmel, sesamfrø, hørfrø, havremel, bygmel, naturlig italiensk tørret surdej, malteret bygmel, malteret hvedemel, E300.

Scrocchiarella smörgås, är klar för fyllning och direkt in i ugnen.

Sandwichversionen skärs igenom och kan smöras redan när den är frusen. Den långa formen gör att du kan göra mer på en gång och skära till de önskade måltider. Detta ger ett enkelt och effektivt arbetsflöde eftersom det inte finns någon väntetid från frysen till ugnen.

### Classica Ingredienser:

Vetemjöl, Naturlig surdeg, Extra Jungfru olivolja, Torrgäst E300

### Rustica Ingredienser:

Vetemjöl, solrosfrö, rågmjöl, sesamfrö, linfrö, havregryn, kornmjöl, naturlig italiensk torkad surdeg, maltmalt mjöl, maltmjöl, E300.

Scrocchiarella sandwich, ready for topping and directly in the oven.

The Sandwich version is pre-cut all the way through, and can be prepared already from frozen. The long shape makes it possible to do multiple sandwiches, and cut it in the desired measures. This provides an easy and efficient workflow as there is no lead time from freezer to oven.

### Classica Ingredients:

Wheat flour, natural Italian sour dough, extra virgin olive oil, dry yeast, E300

### Rustica Ingredients:

Wheat flour, sunflower seeds, rye flour, linseed, oatflour, barley flour, natural Italian dried sour dough, malted barley flour, malted wheat flour, E300.



# Scrocchiarella®

FROZEN

## Recipes



**Margherita**  
with tomato and cheese

Casa Italia Article number:

383011	Scrocchiarella	24x52 cm
141122	Frozen Mozzarella IQF	100 g
310124	Tomato sauce	130 g
	Basil	5 g



**Carciofina**  
with artichoke and ham

Casa Italia Article number:

383011	Scrocchiarella	24x52 cm
141122	Frozen Mozzarella IQF	100 g
311333	Artichoke cream	90 g
311921	Artichoke leaves	50 g
	Ham	68 g



**Zingara**  
with tomato and Zingara Mix

Casa Italia Article number:

383011	Scrocchiarella	24x52 cm
310124	Tomato sauce	130 g
141122	Frozen Mozzarella IQF	100 g
310101	Zingara Mix	290 g



**Boscaiola**  
with champignon and  
Karl Johan mushrooms

Casa Italia Article number:

383011	Scrocchiarella	24x52 cm
141122	Frozen Mozzarella IQF	100 g
311314	Champignon cream	75 g
311122	Karl Johan mushrooms	65 g
310226	Semi dried tomatoes	40 g



**Diabolica**  
With spicy salami, olives, grilled peppers  
and mushrooms.

Casa Italia Article number:

383011	Scrocchiarella	24x52 cm
310124	Tomato sauce	130 g
141122	Frozen Mozzarella IQF	100 g
	Spicy salami	65 g
311935	Grilled peppers	95 g
311199	Taggiasche Olives	40 g
311122	Sauteed Nameko Mushrooms	65g



**Autunnale**  
with pumpkin, bacon and radicchio

Casa Italia Article number:

383011	Scrocchiarella	24x52 cm
141122	Frozen Mozzarella IQF	100 g
311301	Pumpkin cream	70 g
	Bacon	65 g
	Radicchio	70 g

Download more recipes on [www.scrocchiarella.dk](http://www.scrocchiarella.dk)

Download more recipes on [www.scrocchiarella.dk](http://www.scrocchiarella.dk)

# Scrocchiarella® TOPPING



## **Tomato sauce**

Casa Italia nr: 310124  
Size: 4,1 kg

Highest quality crushed tomatoes with no additives but a bit of salt - tastes like a bite of a ripe, sweet tomato.



## **Tomato sauce**

Casa Italia nr: 310203  
Size: 2,5 kg

Dense, bright red, no black points, no seeds, no skins or anything else. Obtained from freshly picked tomatoes in Italy



## **Frozen Mozzarella IQF**

Casa Italia nr: 141122  
Size: 1 kg

Individually frozen mozzarella, julienne sliced - perfect for Scrocchiarella



## **Sauteed Champignon mushrooms**

Casa Italia nr: 311109  
Size: 0,78 kg

Fresh mushrooms, colored brown and medium size, sauteed in sunflower oil, garlic and parsley



## **Sauteed Nameko mushrooms**

Casa Italia nr: 311122  
Size: 2,5 kg

Small mushrooms, substantial and meaty, cooked with herbs in sunflower oil, the palate retains their delicacy.



## **Pitted Taggiasca olives in extra virgin olive oil**

Casa Italia nr: 311199  
Size: 1,5 kg

Small Ligurian olives, the pit is eliminated and then preserved in olive oil.



## **Broccoli/friarelli alla napoletana**

Casa Italia nr: 311822  
Size: 0,95 kg

Cooked according to the original Neapolitan recipe, have a sweeter taste and remain crisper.



## **Artichoke cream**

Casa Italia nr: 311333  
Size: 0,8 kg

Created with a high percentage of artichokes, either finely ground or cut into small pieces, it has a perfect consistency.



## **Asparagus cream**

Casa Italia nr: 311332  
Size: 0,8 kg

This velvety sauce made with selected green asparagus chosen releases all the flavor and properties of asparagus.



## **Red Spicy Sauce**

Casa Italia nr: 311313  
Size: 0,98 kg

Peppers, hot peppers and other chopped vegetables create this special and creamy sauce.



## **Pumpkin cream**

Casa Italia nr: 311301  
Size: 0,42 kg

Fresh pumpkin cooked, finely ground and seasoned with butter, it maintains its intense orange color.



## **Grilled pepper fruit filets**

Casa Italia nr: 311935  
Size: 0,9 kg

Fresh red and yellow peppers, cut into strips and grilled.



## **Grilled artichoke quarters**

Casa Italia nr: 311202  
Size: 0,78 kg

Fresh artichokes cut into small quarters, grilled and seasoned with sunflower oil spices.



## **Artichoke leaves in oil**

Casa Italia nr: 311921  
Size: 2,6 kg

Tender artichoke collected in Italy, carefully trimmed and dressed with sunflower oil, so as to remain soft on the palate.



## **Zingara Mix**

Casa Italia nr: 310101  
Size: 2,6 kg

A mix of high quality vegetables with olives, artichokes, red and yellow pepper fruits, capers and mushrooms. Ready to use directly from can.



## **Champignon sauce**

Casa Italia nr: 311314  
Size: 0,94 kg

Champignon mushrooms, chopped coarsely and seasoned with sunflower oil, onion and dehydrated vegetables.



## **Pistachio sauce**

Casa Italia nr: 311376  
Size: 0,85 kg

Granular sauce created with Sicilian pistachios and a few other ingredients, original, tasty and perfect in various dishes.



## **Semi-dried yellow tomatoes**

Casa Italia nr: 310225  
Size: 0,42 kg

Of Italian origin, typical of the plain of Mount Vesuvius, they are very sweet and are characterized by a thick skin.



## **Semi-dried red tomatoes**

Casa Italia nr: 310226  
Size: 4,1 kg

Harvested at the right stage of ripeness, these are tomatoes from Pachino (Sicily). They are cut in two parts and flavored with parsley, red pepper, garlic, oregano and sunflower oil



**Looking for more ?  
Get in touch with us.**

**Casa Italia**

FOOD INGREDIENTS & SOLUTIONS

Tel.: (+45) 45 20 00 10  
mail@casaitalia.nu  
www.casaitalia.nu



*Casa Italia*

FOOD INGREDIENTS & SOLUTIONS

Casa Italia A/S

Tel.: (+45) 45 20 00 10 • mail@casaitalia.nu • www.casaitalia.nu