

## OperaPrima presenta i suoi panetti

OperaPrima, la prima e unica stendi pizza automatica con sistema brevettato di lavorazione a freddo, completa la sua offerta e mette a disposizione anche la materia prima: l'impasto per pizza

Redazione 5 - 27 Aprile 2022

Pianeta Pizza

Attrezzature



Per preparare una pizza perfetta, le mani, la loro sensibilità ed esperienza sono importanti. Ma anche l'impasto deve avere determinate caratteristiche. Ora, insieme a **OperaPrima**, è possibile acquistare i panetti surgelati per risparmiare tempo e materie prime senza rinunciare alla qualità e alla fragranza della pizza.



## Una vera pizza italiana di qualità

Da oggi non ci sarà alcun problema a preparare una **vera pizza italiana**. OperaPrima infatti mette a disposizione i suoi speciali **panetti**, realizzati appositamente per permettere a tutti i pizzaioli di realizzare la tipica pizza italiana: classica, napoletana o romana. **Quattro diversi tipi di panetti, classico, integrale, bio e kamut** per rispondere alle esigenze di ogni amante del tradizionale piatto italiano.

### Come un impasto fresco

OperaPrima è nata per permettere a tutti di ottenere una tipica pizza italiana di qualità. Dopo la tecnologia che aiuta tutti i pizzaioli nella loro professione, ora è a disposizione anche la materia prima: **l'impasto**.

Gli speciali **panetti** sono la soluzione perfetta per creare la buona pizza italiana di alta qualità, grazie alle loro caratteristiche: sono facili da utilizzare e subito pronti da stendere perché sono già lievitati. Questo permette un notevole risparmio di tempo, di lavoro e di materie prime (che si aggiunge a quello che fa risparmiare OperaPrima), utilizzando un prodotto di elevata qualità.

Per conservare tutte le loro caratteristiche naturali, le palline non vengono surgelate ma **ibernate**.

È stato scelto questo procedimento per non interrompere la fermentazione, che viene solo messa in pausa permettendo ai lieviti contenuti nell'impasto di non morire con il raggiungimento della temperatura di conservazione (-20°C.), ma di andare in stand-by e riprendere la lievitazione con vitalità, una volta che le palline raggiungono la temperatura di utilizzo.

Inoltre, grazie al confezionamento singolo, l'originalità del panetto fresco non viene alterata: è così che la pasta della pizza mantiene il profilo aromatico caratteristico e risponde alla manipolazione automatica, proprio come un impasto fresco.

La **confezione salva freschezza** mantiene la fragranza, elimina gli sprechi ed evita le ossidazioni che formano la fastidiosa 'pelle' sulla superficie.

Ogni panetto pesa da 230 a 630 grammi, con la possibilità di avere una grammatura personalizzata.

### I diversi tipi di impasto

Non solo l'impasto tradizionale, ma diversi tipi di impasto dimostrando la propria attenzione alle preferenze e alle esigenze di ogni cliente. Di fianco al panetto più classico ci sono altri tre tipi di impasto: integrale, bio e al kamut.

L'impasto **classico** è composto da farina di grano tenero tipo '0' derivante da grani selezionati, provenienti al 100% dall'Italia e macinati a pietra. La confezione singola preserva la freschezza ed evita ossidazioni, la pizza è ricca di sapore, fragrante e facile da digerire.



L'impasto **integrale** è composto da un'esclusiva miscela di farina di grano tenero 100% italiano macinato a pietra. È prodotto ottenuto con processi di lavorazione tradizionali che non ne alterano le proprietà organolettiche, contiene tutti i valori nutrizionali delle cereali e ha un minor contenuto di glutine rispetto alla farina 00 (a parità di peso).



L'impasto **bio** è il risultato di un'esclusiva selezione di farine di grano tenero 100% italiano macinato a pietra. La maggior presenza di fibre alimentari e la corrispondente minore quantità di carboidrati, rispetto ad una farina raffinata, consentono la creazione di pizze più facili da digerire e con minore indice glicemico.



L'impasto **kamut** è caratterizzato dalla presenza di sali minerali come magnesio, selenio, sodio e zinco, proteine e vitamine. La pizza al kamut, rispetto a quelle ottenute con altre farine, è più digeribile e tollerabile per chi soffre di allergie.



## La pizza italiana per tutti

OperaPrima completa la sua proposta e, al fianco della sua tecnologia brevettata di lavorazione a freddo, aggiunge i panetti di alta qualità, confezionati singolarmente.

Se solo con l'aiuto di OperaPrima anche un operatore senza esperienza può essere in grado di preparare una perfetta pizza italiana, adesso con i panetti può raggiungere un risultato da pizzaiolo esperto, preparando una pizza morbida, fragrante con un cornicione ben definito come quella napoletana, oppure sottile, croccante con un bordo basso e molto friabile come quella romana.

Infine, sfruttando il sistema di monitoraggio in tempo reale delle condizioni di lavoro, è possibile scaricare i dati raccolti dalla **stendipizza** (p. e. il numero di impasti stesi in un periodo di tempo, le dimensioni della base pizza, i parametri di apertura impostati) per verificare quali sono le caratteristiche principali delle pizze, ottimizzando così il processo per rendere più efficienti le attività del locale.