



Impasti Gourmet



Consulting Stanco di

Maurizio Stanco - Resp. Consulente Tecnico

Sede Legale

C.da Frassino, 131

83040 Guardia Lombardi (AV)

Cellulare

320.3118869

E - mail

info@consultingstanco.it

Sito Web

www.consultingstanco.it

www.farinanatura.it - www.pizzafoodcost.it

P.IVA

03044620643

*Consulente Tecnico
Aziendale
Maurizio Stanco*

Chi siamo

Sono un consulente aziendale professionalmente qualificato che offre una varietà di servizi.

Lavoro con la tecnologia, programmazione, formazione dettagliata e comunicazione da diversi anni e ho trascorso la maggior parte della mia carriera di consulente consentendo ai clienti di colmare il divario tra ciascuno di questi tre importanti aspetti del business.

Rapidamente, ho iniziato a conoscere altre aree di lavoro che erano legate alla mia competenza principale e ho iniziato a capire i modi per migliorare ciascuno migliorando l'altro.

Ho consultato ora per un certo numero di anni e sono stato aggiungendo sempre più al mio set di competenze in termini di capacità e comprensione.

Con ogni contratto, quindi, porto di più a bordo e sono in grado di riflettere miglioramenti nelle mie competenze in tutti gli altri progetti allo stesso tempo.

Se stai cercando qualcuno che possa capire la tua attività, offrire indicazioni e materiali che possono aiutarti a migliorare i tuoi profitti esistenti.

Servizi

Nel corso degli anni, la gamma dei servizi che offro si è ampliata man mano che sempre più esposizione ha portato a sempre più possibilità di integrare le mie capacità di offrire un set di servizi . I servizi che offro oggi consentono ai miei clienti di integrare una visione in tecnologia, design e linguaggio per ottenere vantaggi aziendali migliori.

I miei servizi principali possono essere classificati sotto le seguenti teste:

Consulenza aziendale

Specializzato sul settore di Consulenza On line, In Sede, In Tour di varie Regioni D'Italia, date programmate.

nel sviluppare ricerca e sviluppo di impasti Gourmet,

- *Pizza Napoletana 3.0 - Pizza in Pala e Teglia 3.0 - Pizza Classica -*
- *Impasti alternativi (Tipo 1 , Integrale , Multicereali, Grani Antichi, ecc).*
- *Panini Buns Burger Gourmet - Focaccia Gourmet - Pizza e Pane Gluten Free*
- *Prefermenti Biga o Polish - Lievito Madre\ Li.Co.Li - Start Up Attività Food Cost\ Business Plan*

Alla fine della giornata, è un fatto accettato che la redditività è tutto il vostro modello di business e l'efficienza complessiva del vostro setup. Ho avuto la fortuna di aver lavorato con numerose azienda aiutandole a perfezionare non solo la qualità del prodotto, ma garendendo la crescita del fatturato.

Linea Professional Natura



"Linea Professional" una linea farina tipo 0 per media e lunga lievitazione, un prodotto testato e curato direttamente dal resp. consulente tecnico Maurizio Stanco, garantendo, qualità, costanza, semplificando il lavoro, nel raggiungere i propri obiettivi, senza dover rinunciare al profumo e al sapore di un tempo.

Scheda Tecnica

Natura

24 - 72 ore di lievitazione

CARATTERISTICHE CHIMICO - REOLOGICHE CHEMICAL - RHEOLOGICAL PROPERTIES

| | |
|---------------------------------------|----------------|
| Umidità / Moisture | 14,50 (+/-1)% |
| Ceneri / Ashes | 0,65 % max |
| Glutine / Gluten | 13,5 % s.s. |
| Proteine / Proteins | 15,0 % s.s |
| W | 320 (+/-20) |
| P/L | 0,65(+/- 0,10) |
| Assorbimento acqua - Water absorption | 58,0 % min. |
| Stabilità - Stability | 15' min. |

VALORI NUTRIZIONALI (riferiti a 100 g di farina) NUTRITION FACTS (average values for 100g as sold)

| | |
|------------------------------------|-------------------|
| Energia / Energy | 1501 KJ/ 354 Kcal |
| Grassi / Fat | 2 g |
| Di cui saturi / of which saturated | 0,4 g |
| Carboidrati / Carbohydrates | 70,0 g |
| Di cui zuccheri / of which sugars | 0,4 g |
| Fibre / Fibers | 2,0 g |
| Proteine / Proteins | 13,0 g |
| Sale / Salt | 0,004 g |

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE / FURTHER INFORMATION

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore.
Store in a cool and dry place, away from heat sources.

Scadenza / Shelf-life:
12 mesi / 12 months

Natura plus

48 - 96 ore di lievitazione

CARATTERISTICHE CHIMICO - REOLOGICHE CHEMICAL - RHEOLOGICAL PROPERTIES

| | |
|---------------------------------------|-----------------|
| Umidità / Moisture | 14,50 (+/-1)% |
| Ceneri / Ashes | 0,65 % max |
| Glutine / Gluten | 15,0 % s.s. |
| Proteine / Proteins | 16,5 % s.s |
| W | 350 (+/-20) |
| P/L | 0,65 (+/- 0,10) |
| Assorbimento acqua - Water absorption | 59,5 % min. |
| Stabilità - Stability | 19' min. |

VALORI NUTRIZIONALI (riferiti a 100 g di farina) NUTRITION FACTS (average values for 100g as sold)

| | |
|------------------------------------|-------------------|
| Energia / Energy | 1501 KJ/ 354 Kcal |
| Grassi / Fat | 2 g |
| Di cui saturi / of which saturated | 0,4 g |
| Carboidrati / Carbohydrates | 70,0 g |
| Di cui zuccheri / of which sugars | 0,4 g |
| Fibre / Fibers | 2,0 g |
| Proteine / Proteins | 13,0 g |
| Sale / Salt | 0,004 g |

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE / FURTHER INFORMATION

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore.
Store in a cool and dry place, away from heat sources.

Scadenza / Shelf-life:
12 mesi / 12 months

Linea Professional Natura Tipo 1



"Linea Professional" una farina tipo 1, ricca di fibre, per media e lunga lievitazione, un prodotto testato e curato direttamente dal resp. consulente tecnico Maurizio Stanco, garantendo, qualità, costanza, semplificando il lavoro, nel raggiungere i propri obiettivi, senza dover rinunciare al profumo e al sapore di un tempo.

Scheda Tecnica

Natura Tipo 1

36 - 72 ore di lievitazione

CARATTERISTICHE CHIMICO - REOLOGICHE CHEMICAL - RHEOLOGICAL PROPERTIES

| | |
|---------------------------------------|---------------|
| Umidità / Moisture | 14,50 (+/-1)% |
| Ceneri / Ashes | 0,80 % max |
| Glutine / Gluten | 12,5 % s.s. |
| Proteine / Proteins | 14,0 % s.s. |
| Assorbimento acqua - Water absorption | 58,0 % min. |
| Stabilità - Stability | 19' min. |

VALORI NUTRIZIONALI (riferiti a 100 g di farina) NUTRITION FACTS (average values for 100g as sold)

| | |
|------------------------------------|-------------------|
| Energia / Energy | 1543 KJ/ 364 Kcal |
| Grassi / Fat | 1,3 g |
| Di cui saturi / of which saturated | 0,2 g |
| Carboidrati / Carbohydrates | 73 g |
| Di cui zuccheri / of which sugars | 3,4 g |
| Fibre / Fibers | 4,0 g |
| Proteine / Proteins | 12,0 g |
| Sale / Salt | 0,01 g |

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE / FURTHER INFORMATION

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore.
Store in a cool and dry place, away from heat sources.

Scadenza / Shelf-life:

12 mesi / 12 months

Natura

Farina di tipo "0" più Sapore,
più Scioglievole per il Servizio a Tavola e Delivery.!

Idratazioni min. 60% h2o

Idratazioni max. 80% h2o

Maturazione da 24 / 72 ore

Consigliato per:

Prefermenti biga / Polish

Pizza classica - Pizza Napoletana /Contemporanea

Pizza Fritta , Montanara, Pizza in teglia,

Pizza in Pala - Focaccia Gourmet, Buns Burger Gourmet.

Natura plus

Farina di tipo "0" dal gusto unico, che semplifica il tuo lavoro.!

Idratazioni min. 60% h2o

Idratazioni max. 85% h2o

Maturazione da 48 / 96 ore

Consigliato per:

Prefermenti biga / Polish - Pizza in Pala - Pizza in teglia

Pizza classica - Pizza Napoletana - Pizza Fritta , e Montanara.

Natura Tipo 1

Farina di tipo " 1 " più Fibre, più Sapore,
da utilizzare in purezza, oppure in bland.

Idratazioni min. 60% h2o

Idratazioni max. 90% h2o

Maturazione da 36 / 72 ore

Consigliato per:

Prefermenti biga / Polish - Pizza in Pala - Pizza in teglia

Pizza classica - Pizza Fritta Pizza Napoletana/Contemporanea

Focaccia Gourmet e Montanara.

Progetto Partner

Un progetto curato dalla Consulting Stanco , nel creare un prodotto "Naturale" di alta qualità, che grazie alla collaborazione con Molini Pizzuti, si è realizzato la " Linea Professional " una linea farina tipo 0 per media e lunga lievitazione , un prodotto testato e curato direttamente dal resp. consulente tecnico Maurizio Stanco, garantendo , qualità , costanza, semplificando il lavoro, nel raggiungere i propri obiettivi, senza dover rinunciare al profumo e al sapore di un tempo.

Pertanto la Consulting Stanco di Maurizio Stanco è lieta , di informarvi, che per tutti coloro che aderiscono al progetto Partner, saranno tutelati e supportati alla crescita aziendale tramite:

- **Supporto di consulenza telefonica.**
- **Realizzare ricette d'impasti gourmet creati e testati dalla Consulting Stanco.**
- **Distanza attivazione " Progetto Partner 1 - 3 KM da altre attività pizzerie.**
- **Rappresentanza con Casacca , Grembiule , e Vetrofania ufficiale della Consulting Stanco.**
- **Dare possibilità di poter crescere assieme, L'Unione fa la forza..!**



Più Guadagni, Meno Spendi

È ora di ottimizzare i costi!

Pizza Food Cost è lo strumento per ottimizzare i costi della tua attività e massimizzarne i guadagni



Crea e confronta i tuoi business plan

Non ci sono limiti, puoi creare tutti i business plan che necessiti.



Calcola i costi dell'impasto

Definire il costo dell'impasto non è semplice, Pizza Food Cost lo farà per te.



Inserisci i costi delle tua attività

Configura facilmente l'app inserendo i costi relativi a: materie prime, personale e utenze.



Simula i ricavi

Inserendo i dati richiesti Pizza Food Cost calcolerà per te i ricavi annuali.



Scopri se sarai in utile o in perdita

La previsione economica è il nostro punto di forza, potrei tempestivamente correggere le scelte per la tua attività.

Iscriviti ora! →

www.pizzafoodcost.it

