

**IMPORT**



**HISPANIA S.L.**



Food Preparation Machines  
Made in Sweden

**Prepare un extra  
delicioso pizza topping**  
easily and cost-efficiently



” *HALLDE ha preparado un asesoramiento y consejos sobre cómo pueden ser utilizados máquinas y equipos HALLDE para preparar pizza topping.*



*Adapte su pizza topping a la estación o hágalo completamente vegetariano.*



## Prepare su propia pizza topping

**La palabra “pizza” aparece por primera vez en 997, en el medieval Latino. El pan tiene su historia y el relleno la suya <sup>(\*)</sup>.**

**El pan con el relleno ha sido elaborado desde tiempos remotos hasta hoy, la pizza es uno de los platos más extensamente apreciados, tanto en casa como como en el restaurantre. El topping pizza puede ser variado y adaptado a estaciones y tendencias diferentes - y Usted puede preparar fácilmente el topping extra delicioso y con un coste de manera eficiente con las máquinas HALLDE.**

### VERDURAS

Rebanar, tiras, rallar o dados, tomate, pimientos, champiñones, berenjena, cebolla y calabacines para una pizza tradicional. ¿O por qué no hacer el topping completamente vegetariano según su propia receta?

### QUESO

Quizás la materia más importante de una pizza es el queso. Utilice el queso rallado por usted mismo, usted puede preparar su propia mezcla única de tipos de queso diferentes.

### SALSA DE TOMATE

¿Quiere usted una salsa completamente fina, o uno que contenga dados de tomate? ¿Espeso o suave? Escoja sus propios ingredientes: dados de tomates y cebollas, trituradas con el aceite y especias preparadas en la batidora HALLDE.

### BRUSCHETTA

El precursor de pizza tradicional de hoy es la bruschetta. Los dados de tomate y cebolla roja, mezclado con especias y aceite y por encima mozzarella - todo según su propio gusto.

### ENSALADA DE COL

Cree su propia firma de ensalada. Corte la col en rebanadas finas y mezcle con especias, aceite y vinagre.

<sup>(\*)</sup> History/Source: Wikipedia

# Para un delicioso pizza topping

EXCELLENT RESULTS

Discos de corte/preparación	Resultados
<p>Rebanadoras 1.0 - 10 mm: rebanadas de col, champiñones, pimientos, berenjenas, tomates, calabacines y cebollas.</p>	
<p>Cortadora en tiras 4.5 - 8 mm: ralla mozzarella y varias combinaciones de queso para pizza.</p>	
<p>Ralladora de queso duro: rallar parmesano.</p>	
<p>Conjunto cubos Soft; Rebanadora 8 - 15 mm en combinación con la rejilla de cubos, 8x8 - 15x15mm: dados tomate y cebolla.</p>	
<p>Batidoras/Mixer: prepara una salsa de tomates, cebollas y especias.</p>	

## ¡HALLDE recomienda!

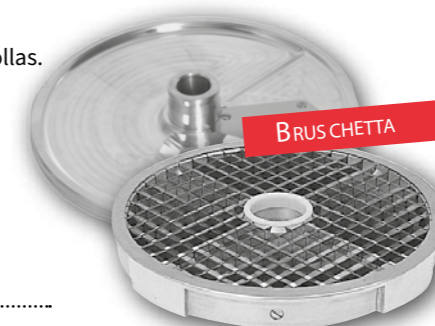
### HALLDE PIZZA PACK

Rebanadora de 1.5 mm para champiñones, cebollas, col, etc.  
 Rebanadora de 4 mm para tomates, cebollas, pimientos, etc.  
 Rallador/Cortador en tiras 8 mm para su propia mezcla de quesos de pizza.



### HALLDE BRUSCHETTA

- Kit para cubos de tomates y cebollas.  
 Rebanador Soft 10 mm combinados con rejilla de cubos Soft 10x10 mm para tomates y cebollas.



### HALLDE CHEESE PACK

Rallador de queso duro para parmesano y rebanadora en tiras 8 mm para mozzarella.





*Read more about HALLDE Vegetable Preparation Machines*

### CORTADORAS DE VERDURAS Y HORTALIZAS HALLDE

La gama de Cortadoras HALLDE de Preparación De verduras y Hortalizas incluye ocho modelos con una capacidad de 2-40 kilogramos/minutos. Todos los modelos tienen alimentadores grandes, haciendo la preparación fácil de verduras grandes, como coles.

Las máquinas tienen una amplia gama de discos de corte, para rebanar, cortadora de tiras, rallar, la fabricación cortes de juliana y juego para dados en variedad de dimensiones.

Las Cortadoras HALLDE funcionan con velocidades optimizadas para proporcionar el mejor funcionamiento de recorte posible - el mantenimiento del valor nutricional y evitando la salida del líquido con la presión durante el tratamiento. Esto reduce la oxidación y da una durabilidad más larga.



*Read more about HALLDE Blender/Mixer*

### BATIDORA/MIXER HALLDE

La Batidora HALLDE ha sido desarrollada para la preparación de alimentos en cocinas profesionales, la batidora es ideal para preparar la salsa de tomate.

La batidora HALLDE funciona en la velocidad variable hasta 15.000 rpm. Esta alta velocidad quiere decir que productos de alimentación líquidos o productos de alimentación con la viscosidad baja pueden ser preparados muy rápidamente y que la salsa de tomate, por ejemplo, puede ser desglosado a una estructura muy fina.





Food Preparation Machines  
Made in Sweden

*El pan con el relleno ha sido hecho desde tiempos antiguos hasta hoy, la pizza es uno de los platos más extensamente apreciados, tanto en casa como en restaurantes.*

*HALLDE ha preparado el asesoramiento y consejos sobre cómo pueden ser usados máquinas y equipos HALLDE para preparar el pizza topping. El objetivo es mostrar como una comida popular puede ser hecha fácilmente, de forma deliciosa, nutritiva y eficiente en coste.*

AB Hällde Maskiner • Box 1165, 164 26 KISTA, SWEDEN • Tel: +46 (0)8 587 730 00 • info@hallde.com • hallde.com • Text: Jan Sigurdh, AB Hällde Maskiner  
Final Art: Eyeris Reklam, www.eyeris.se • Images and graphics: AB Hällde Maskiner AB and Thinkstockphotos.com



# IMPORT HISPANIA, S.L.

Amizkarra, 8 ● 01002 Vitoria ● Teléfono 945 271 355

info@importhispania.com ● www.importhispania.com

IMPORT HISPANIA, S.L. Se reserva en todo momento la posibilidad de modificar sus aparatos sin previo aviso.