



P  
I  
Z  
Z  
A  
  
&  
  
C  
O



PLATEA 150°C  
CIELO 300°C/350°C

3/4 MINUTI

250°C

5/6 MINUTI



## GOLD ROMA --- COD. DO100 ---

∅ 33 CM. 20 PZ. 5 PZ

Per chi cerca una pizza sottile, ma con presenza di bordo. Lunga lievitazione con lievito naturale e un mix di farine che rendono la pizza fragrante fuori e morbida dentro.

PLATEA 150°C  
CIELO 300°C/350°C

3/4 MINUTI

250°C

5/6 MINUTI



## GOLD PLUS --- COD. D0950 ---

∅ 33 CM. 18 PZ. 3 PZ

Per chi cerca una pizza sottile, ma con presenza di bordo. Lunga lievitazione con lievito madre e un mix di farine che rendono la pizza fragrante fuori e morbida dentro. Inoltre viene utilizzata acqua di mare microfiltrata e purificata, che garantisce un apporto aggiuntivo di sali minerali.

PLATEA 150°C  
CIELO 300°C/350°C

3/4 MINUTI

250°C

5/6 MINUTI



## VESUVIO --- COD. DO113 ---

∅ 30 CM. 18 PZ. 1 PZ

La Base Pizza Vesuvio è la rivisitazione in chiave moderna della pizza napoletana. Un cornicione alto e ben alveolato unito ad una consistenza croccante dell'impasto che non la rende mai molle, ma sempre fragrante. La lunga lievitazione e le materie prime selezionate come l'olio di Brisighella Igp, il Sale di Cervia e la farina biologica, la rendono sinonimo di bontà ed eccellenza.



## PINSA ROMANA TONDA --- COD. DL507 ---

∅ 30 CM. 24 PZ. 2 PZ

La Pinsa si contraddistingue per essere croccante fuori e morbida dentro. L'elevata idratazione dell'impasto (circa 80%), l'utilizzo di farina di riso, la lunga lievitazione e il basso contenuto di olio permettono di ottenere una pizza con caratteristiche uniche di friabilità e leggerezza. Possibilità di cuocerla anche nel forno tradizionale ventilato.



## PINSA ROMANA OVALE --- COD. DN326 ---

22X30 CM. 24 PZ. 2 PZ

Per chi cerca una pizza sottile, ma con presenza di bordo. Lunga lievitazione con lievito naturale e un mix di farine che rendono la pizza fragrante fuori e morbida dentro.



## PINSA 55X25 GELO --- COD. SP539 ---

55X25 CM. 12 PZ. 600 GR.

Realizzata con farina di grano tenero, farina di soia e farina di riso. L'impasto viene prodotto esclusivamente con pasta madre, rinfrescata giornalmente dagli anni '60 e biga; ha un'altissima idratazione, oltre il 90% di acqua sulla farina, che la rende alveolata e soffice. A seguito di una lievitazione di almeno 48 ore, l'impasto viene steso rigorosamente a mano come da tradizione, garantendo un prodotto artigianale anche nell'aspetto. Il risultato finale è una pinsa molto digeribile con un'alveolatura ben sviluppata, croccante fuori e morbida dentro.



## GOURMET TONDA --- COD. D0077 ---

∅ 25 CM. 20 PZ. 2 PZ

La base pizza gourmet si contraddistingue per il suo volume. È soffice, alveolata e leggera allo stesso tempo. Ideale per risaltare gli ingredienti con cui è guarnita, viene servita tipicamente a spicchi. Impasto molto idratato. Lunga lievitazione con lievito madre e con aggiunta di acqua di mare microfiltrata.



## MULTICEREALI --- COD. D0706 ---

∅ 30 CM. 28 PZ. 2 PZ

Questa base nasce da un impasto a lunga lievitazione naturale con un mix di farine multicereali, farine macinate a pietra e farine integrali. L'impasto è rigorosamente steso a mano con l'aggiunta di acqua di mare microfiltrata, che garantisce un apporto aggiuntivo di sali minerali.



## BASE FOCACCIA IN TEGLIA --- COD. D0044 ---

30X40 CM. 14 PZ.

La Base Focaccia 30×40 cm risulta croccante fuori e morbida dentro. L'elevata idratazione dell'impasto conferisce al prodotto un'alveolatura elevata ed estrema leggerezza.

air fry



6 MINUTI



250°



5 MINUTI



## MINI FOCACCIA ROMANA BIANCA GELO --- COD. L2345 ---

25X15 CM. 22 PZ. 200 GR.

Prodotto da forno parzialmente cotto surgelato. Lavorato completamente a mano. Prodotto con olio extravergine di oliva e rosmarino. Lievitazione naturale 24h. Non contiene lattosio. Forma irregolare.



250°



7 MINUTI



## TRANCIO PIZZA FORNAIO DOPPIA MOZZARELLA GELO --- COD. S3029 ---

4 PZ. 950 GR.

Prodotto da forno parzialmente cotto surgelato. Lavorato completamente a mano. Prodotto con olio extravergine di oliva, mozzarella e origano. Lievitazione naturale 24h. Forma irregolare.



220°/240°



3/4 MINUTI



## FOCACCIA FORNAIO OLIO GELO --- COD. S2023 ---

30X40 CM. 4 PZ.

Prodotto realizzato con pochi ingredienti quali acqua, farina, fiocchi di patate, olio extra vergine di oliva, lievito, sale e farina maltata. Senza lattosio. Prodotto precotto. La focaccia amata da grandi e piccini, il sublime equilibrio tra croccantezza e morbidezza.

# Basi Gluten Free



## VEGANA CON TEGLIA --- COD. D0001 ---

∅ 30 CM. 7 PZ. 1 PZ

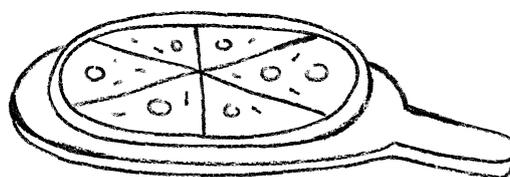
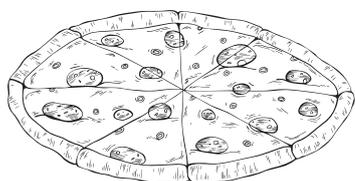
Base pizza Senza glutine Vegana. Senza lattosio. Una pizza adatta a tutti, non contiene allergeni (no uova, no lattosio, no soia), per vegani e vegetariani grazie all'utilizzo di farine e fibre vegetali. Ricetta con acqua di mare nell'impasto. Il sapore della pasta è fragrante e la consistenza croccante, non gommosa anche dopo qualche minuto dopo la cottura.



## BASE GLUTEN FREE GELO --- COD. 10087 ---

∅ 30 CM. 8 PZ. 1 PZ

Base per pizza senza glutine precotta surgelata. Imbustata singolarmente.



P  
I  
Z  
Z  
A

&

C  
O

