



P
I
Z
Z
A

&

C
O





GOLD ROMA --- COD. D0100 ---

∅ 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.



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.



PLATINUM --- COD. D0185 ---

∅ 30 CM. 20 PZ. 5 PZ

L'unico impasto artigianale confezionato in ATM che sviluppa un bordo senza appesantirne la base. Grazie ad un processo di maturazione lenta della pasta con lievito naturale e ad una stesura unicamente manuale, siamo riusciti a creare un'alveare sul bordo che contraddistingue la linea Platinum.



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.



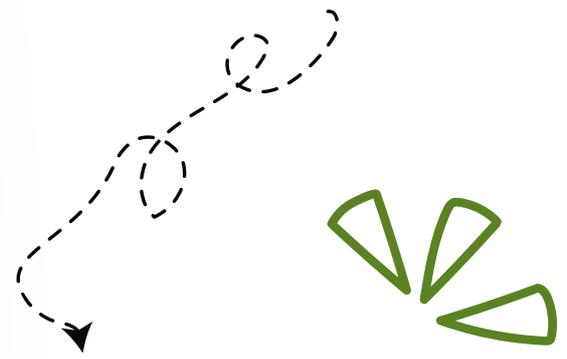
BASE PER PIZZA / FOCACCIA VERNA --- COD. 12393 ---

58X28 CM. 10 PZ. 650 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.



Novità



VESUVIO BASE PIZZA

--- COD. D845 --- Ø 30 CM. 16 PZ. 2 PZ

LA
VERA
PIZZA



NAPOLETANA



250°C



TERRA 150°C
CIELO 350°C



5/6 MINUTI



3/4 MINUTI

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, la rendono sinonimo di bontà ed eccellenza. L'impasto è rigorosamente steso a mano con l'aggiunta di acqua di mare microfiltrata, che garantisce un apporto aggiuntivo di sali minerali.



P
I
Z
Z
A

&

C
O




GOURMET TONDA --- COD. D0077 ---

Ø 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 ---

Ø 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 30x40 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 ---

Ø 30 CM. 7 PZ. 1 PZ

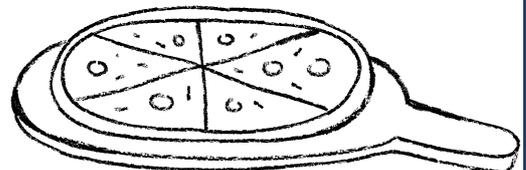
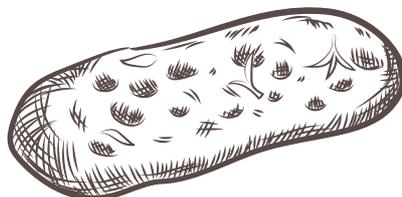
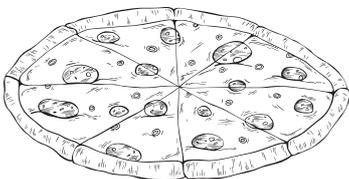
Base pizza Senza glutine Vegana. Senza lattosio. Una pizza adatta a tutti, non contiene allergeni (no uova, no lattosio, no soia), per vegani e vegetariani grazie all'utilizzo di farine e fibre vegetali. Ricetta con acqua di mare nell'impasto. Il sapore della pasta è fragrante e la consistenza croccante,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



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

Ø 30 CM. 8 PZ. 1 PZ

Base per pizza senza glutine precotta surgelata. Imbustata singolarmente.



P
I
Z
Z
A

&

C
O

