



PIZZA & CO

COTTURA

IN FORNO VENTILATO: Forno preriscaldato a 250°C. Guarnire a piacere. Cuocere per 5/6 minuti direttamente sulla griglia del forno

IN FORNO REFRATTARIO (consigliato): Forno preriscaldato con cielo a 350°C e terra a 150°C. Guarnire a piacere. Cuocere per 3/4 minuti

COD. D0100



Pizza sottile, con presenza di bordo a lunga lievitazione con **lievito naturale** e un mix di farine che rendono la pizza fragrante fuori e morbida dentro

GOLD ROMA

Ø 33 CM 250 GR 20 PZ



COD. D741



Base pizza **artigianale** sottilissima e **senza lievito**, stesa a mano con cura. Leggera e croccante. Pronta in pochi minuti

SCHIACCIATA SENZA LIEVITO

Ø 35 CM 180 GR 30 PZ



COD. 12391



BASE PIZZA PREMIUM

Ø 29 CM 250 GR 24 PZ

COTTURA

Estrarre la base dal congelatore 30 minuti prima della cottura
Cuocere in forno preriscaldato tra 250 e 290 gradi per 4/6 minuti

COD. D845



VESUVIO

Ø 30 CM  260 GR  16 PZ

COTTURA

IN FORNO VENTILATO: Forno preriscaldato a 250°C. Guarnire a piacere. Cuocere per 5/6 minuti direttamente sulla griglia del forno

IN FORNO REFRATTARIO (consigliato): Forno preriscaldato con cielo a 350°C e terra a 150°C. Guarnire a piacere. Cuocere per 3/4 minuti

LA
VERA PIZZA
NAPOLETANA



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.



La 72 ore



LEGGEREZZA SENZA COMPROMESSI



**LIEVITAZIONE LENTA
DI 72 H**



80% DI IDRATAZIONE



DIGERIBILE E LEGGERA



**STESA A MANO E COTTA
SU PIETRA**



COD. D110



32 CM



280 GR



16 PZ

ATM



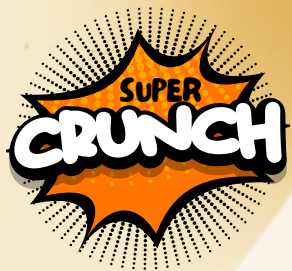
COTTURA IN FORNO VENTILATO: Forno preriscaldato a 250°C. Guarnire a piacere. Cuocere per 5/6 minuti direttamente sulla griglia del forno.

COTTURA IN FORNO REFRAATTARIO (consigliato): Forno preriscaldato con cielo a 350°C e terra a 150°C. Guarnire a piacere. Cuocere per 3/4 minuti.



ATM

pinSIAMo - LA BASE SUPERCRUNCH



CON L'AGGIUNTA DI
FARINA DI MAIS



Si MAiS
NO SoIA



**DIGERIBILE E
LEGGERA**



80% DI IDRATAZIONE



72 ORE DI LENTA LIEVITAZIONE

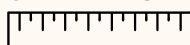


COD. D115



Ovale

30X20 CM



250 GR



8 PZ

COD. D108



Tonda



240 GR



8 PZ



29 CM

COTTURA IN FORNO VENTILATO: Forno preriscaldato a 250°C. Guarnire a piacere. Cuocere per 5/6 minuti direttamente sulla griglia del forno.

COTTURA IN FORNO REFRATTARIO (consigliato): Forno preriscaldato con cielo a 350°C e terra a 150°C. Guarnire a piacere. Cuocere per 3/4 minuti.



COD. D1610



BASE PIZZA TONDA LINEA ORO

COTTURA:

Da congelato, inserire nel forno professionale preriscaldato a 270°C (20% platea - 80% cielo) per circa 3/4

Ø 30 CM  220 GR  18 PZ

COD. D1623



COTTURA ANCHE IN
air4fry 6 MIN A 200°



MINI BASE PINSA LINEA ORO

COTTURA:

Da prodotto congelato, aggiungere il condimento desiderato e inserire nel forno professionale caldo a 270°C (20% platea - 80% cielo) per circa 3/4 minuti.

25X15 CM  200 GR  17 PZ

COD. D1624



COTTURA ANCHE IN
air4fry 6 MIN A 200°



MARGHERITA MINI PINSA LINEA ORO

COTTURA:

Scongellare in frigorifero a 0/+4°C, inserire nel forno professionale preriscaldato a 220°C (40% platea-60% cielo) su griglia o su teglia, per circa 3/4 minuti.

25X15 CM  270 GR  12 PZ



Linea Ambient Gourmet

Prodotti **artigianali** totalmente lavorati a mano con impasto Premium ad **alta idratazione** e **lunga maturazione**. Da conservare fuori frigo, **senza alcool nè additivi**

SELECT

GELGARDA
Food Passion

BEST QUALITY

SELECT

COTTURA:

1. Dopo l'apertura della confezione eliminare nella raccolta dei rifiuti la bustina dello stabilizzante
2. Accendere il forno ventilato a 220°C gradi - NO MICROONDE
3. Togliere il prodotto dall'involucro, farcire a piacere ed infornare
4. Tempo di rifinitura della cottura 5 / 8 minuti in base al grado di croccantezza desiderato



COTTURA ANCHE IN
air4fry 5 MIN A 200°

COD. LI502



GOURMET NUVOLO

Ø 20 CM 250 GR 15 PZ



COD. MF002



SCHIACCIATA GOURMET

50X25 CM 550 GR 10 PZ



COD. MF10R



PINSA GOURMET

20X30 CM 250 GR 20 PZ



COD. MF004



SCROCCHIA TONDA
GOURMET

Ø 30 CM 240 GR 20 PZ



Maxi
Size



COD. D0049

Un vero e proprio gigante del gusto! **Pizza artigianale**, preparata con un impasto a **lunga lievitazione** e steso a mano. Croccante esternamente e morbida internamente

COTTURA

IN FORNO VENTILATO: Forno preriscaldato a 250°C. Guarnire a piacere. Cuocere per 5/6 minuti direttamente sulla griglia del forno

IN FORNO REFRATTARIO (consigliato): Forno preriscaldato con cielo a 350°C e terra a 150°C. Guarnire a piacere. Cuocere per 3/4 minuti



PIZZA FAMIGLIA

Ø 48 CM 650 GR 15 PZ



COD. D1614

Prodotto precotto. Sublime equilibrio tra croccantezza e morbidezza

Cottura:

Scongellare in frigorifero a 0/+4°C, inserire nel forno professionale preriscaldato a 220°C (40% platea - 60% cielo) su griglia o su teglia, per circa 3/4 minuti.



FOCACCIA FORNAIO

30X40 CM 500 GR 4 PZ



COD. D1616

Prodotto da forno parzialmente cotto surgelato.

Lavorato completamente a mano

COTTURA:

Scongellare in frigorifero a 0/+4°C, inserire nel forno professionale preriscaldato a 220°C (40% platea-60% cielo) su griglia o su teglia, per circa 3/4 minuti.



**PIZZA FORNAIO
MARGHERITA**

30X40 CM 600 GR 4 PZ



Le Speciali con Farina Verna

Da un'antica selezione di farine antiche e di altissima qualità: il grano Verna

Varietà di **grano tenero macinato a pietra** per mantenere intatto il germe di grano e preservare una grande quantità di vitamine e minerali. La farina ottenuta è di tipo "2", o semi-integrale, naturalmente **ricca di fibre**

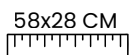


Impasti con **acqua, olio extra vergine di oliva e lievito madre a lunga lievitazione**

COD. 12393



PALA



650 GR



10 PZ

Base focaccia con **farina di tipo 0 e farina macinata a pietra tipo 2.**

A lunga lievitazione e spianata completamente a mano, con l'80% di idratazione. Leggera e fragrante. Precotta e surgelata

COTTURA:

Estrarre la singola base dalla scatola circa 30' prima della cottura. Cuocere in forno preriscaldato a 270° per 4/6 minuti

COD. 12316



INTEGRALE TONDA



29 CM



250 GR



24 PZ

Base focaccia con **farina macinata a pietra tipo 2, integrale e di grano Verna e lievito madre.**

COTTURA:

Scongellare per almeno 30 minuti e infornare a 250-290 gradi per 4/6 minuti



COD. 10087



Base per pizza senza glutine precotta surgelata.
Imbustata singolarmente

COTTURA:

Scongela a temperatura ambiente. Una volta scongelato farcire la base pizza a piacere, infornarla a 250°C per 5 minuti o fino al grado di cottura desiderato



BASE PIZZA GLUTEN FREE



30 CM



280 GR



8 PZ



COD. D516



Una base senza glutine e 100% vegana, con l'anima napoletana, per chi cerca qualità e gusto autentico, senza compromettere leggerezza e digeribilità. Bordo alto e ben alveolato, croccante fuori e soffice dentro

VESUVIO SENZA GLUTINE
VEGAN



ATM



30 CM



300 GR



7 PZ

COTTURA

IN FORNO VENTILATO: Forno preriscaldato a 250°C. Guarnire a piacere. Cuocere per 5/6 minuti direttamente sulla griglia del forno

IN FORNO REFRATTARIO (consigliato): Forno preriscaldato con cielo a 350°C e terra a 150°C. Guarnire a piacere. Cuocere per 3/4 minuti

