

GAMMA RETAIL FROZEN -18°C



LA PIZZA STESA
E FARCITA A MANO

THE TASTE OF AUTHENTIC ITALIAN PIZZERIA

Metodo
DOPPIA
LIEVITAZIONE
DOUBLE PROOFING METHOD

IL PROFUMO E LA FRAGRANZA
DELLA VERA PIZZERIA





Metodo
**DOPPIA
LIEVITAZIONE**
DOUBLE PROOFING METHOD

UN PROCESSO LUNGO 24 ORE
ISPIRATO ALLA TRADIZIONE
DEI MIGLIORI MAESTRI
FORNAI ITALIANI

Un pre-impasto di farina, acqua e lievito madre viene lasciato lievitare per 16 ore, in modo che la naturale attività enzimatica ne migliori il profumo e il sapore.

Al termine di questo ciclo, l'impasto viene ripreso, con l'aggiunta della **farina di Tumminia**, un grano antico siciliano, e l'**olio di oliva extravergine**.

A 24 HOUR PROCESS
INSPIRED BY THE
TRADITION OF THE BEST
ITALIAN MASTER BAKERS

The initial dough of flour, water and sourdough is left to leaven for 16 hours for its natural enzymes to optimise its fragrance and flavour.

After this cycle, the dough is kneaded again and Tumminia flour, made from an ancient Sicilian wheat, and extra virgin olive oil are added.



UN IMPASTO
PIU PROFUMATO
E PIU DIGERIBILE

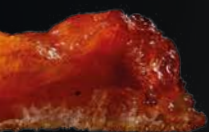
A MORE FRAGRANT
MORE EASILY
DIGESTED DOUGH



IL TOCCO UMANO IMPRESCINDIBILE

Non basta una ricetta eccellente. Ogni pizza di Re Pomodoro prende vita grazie alle mani sapienti dei nostri 200 pizzaioli. Solo una lavorazione rigorosamente manuale garantisce il migliore sviluppo dell'impasto. Proprio come nella migliore pizzeria.

An excellent recipe's not enough. Every Re Pomodoro pizza is born from the skilled hands of our 200 master pizza-makers. Only strictly hand-processing ensures the dough yields its very best. Just like in a top pizzeria.





LA PIZZA STESA E FARCITA A MANO

Metodo
DOPPIA
LIEVITAZIONE

LA RICETTA / THE RECIPE

MARGHERITA TOP

CON PERLE DI MOZZARELLA
STRACCIATELLA E POMODORINI

WITH MOZZARELLA PEARLS
STRACCIATELLA E CHERRY

390 g e

ø 28 cm

L'IMPASTO / THE DOUGH



con
lievito
madre

with
sourdough



farine di
grani antichi
siciliani

ancient
sicilian
wheat



olio extra
vergine d'oliva

extra virgin
olive oil

Prodotto Surgelato
Frozen Product -18°C

Disponibile in astuccio
di cartoncino 100% riciclato

Available in folding box
100% recycled and

290 x 290 x 29 mm





THE TASTE OF AUTHENTIC
ITALIAN PIZZERIA

Metodo
DOPPIA
LIEVITAZIONE

LA RICETTA / THE RECIPE

SALSICCIA E FRIARIELLI

340 g e

ø 28 cm

L'IMPASTO / THE DOUGH



con
lievito
madre

with
sourdough



farine di
grani antichi
siciliani

ancient
sicilian
wheat



olio extra
vergine d'oliva

extra virgin
olive oil



Prodotto Surgelato
Frozen Product -18°C

Disponibile in astuccio
di cartoncino 100% riciclato

Available in folding box
100% recycled and

290 x 290 x 29 mm





LA PIZZA STESA E FARCITA A MANO

Metodo
DOPPIA
LIEVITAZIONE

LA RICETTA

**NDUJA E
CACIOCAVALLO**
CON CIPOLLA ROSSA

400 g e

ø 28 cm

L'IMPASTO / THE DOUGH



con
lievito
madre
with
sourdough



farine di
grani antichi
siciliani
ancient
sicilian
wheat



olio extra
vergine d'oliva
extra virgin
olive oil

Prodotto Surgelato
Frozen Product -18°C

Disponibile in astuccio
di cartoncino 100% riciclato

Available in folding box
100% recycled and

290 x 290 x 29 mm





THE TASTE OF AUTHENTIC
ITALIAN PIZZERIA

Metodo
DOPPIA
LIEVITAZIONE

LA RICETTA

BIANCA ROSSA E GIALLA

CON MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA E POMODORINI

360 g e

ø 28 cm

L'IMPASTO / THE DOUGH



con
lievito
madre
with
sourdough



farine di
grani antichi
siciliani
ancient
sicilian
wheat



olio extra
vergine d'oliva
extra virgin
olive oil

Prodotto Surgelato
Frozen Product -18°C

Disponibile in astuccio
di cartoncino 100% riciclato

Available in folding box
100% recycled and

290 x 290 x 29 mm





LA PIZZA STESA E FARCITA A MANGO

Metodo
DOPPIA
LIEVITAZIONE

THE TASTE OF AUTHENTIC ITALIAN PIZZERIA



Prodotto / Product

Packaging (CU)

Box (TU)

Pallet (LU)

Nome - Name Ean-code	Peso Netto Net weight	Shelf-life	Tipologia / Type	Pezzi	N. confezioni	N. prodotti	Cartoni/Strato	N. Strati	Cartoni totali	Altezza pallet (m)
MARGHERITA TOP con perle di mozzarella, stracciatella e pomodorini 8028842802547	390 g e	13 mesi	Astuccio di cartoncino con film protettivo Cardboard case and protective film	1	8	8	12	6	72	1,95
SALSICCIA E FRIARIELLI con provola affumicata 8028842802530	340 g e	13 mesi		1	8	8	12	6	72	1,95
'NDUJA E CACIOCAVALLO con cipolla rossa 8028842802554	400 g e	13 mesi		1	8	8	12	6	72	1,95
BIANCA ROSSA E GIALLA con mozzarella di latte di bufala e pomodorini 8028842802523	360 g e	13 mesi		1	8	8	12	6	72	1,95

PRODOTTO DA / MANUFACTURED BY

Margherita Srl - Via dell'Industria 11, Fregona (TV) Italia
margheritarepomodoro.it

CONTATTI / CONTACT

sales@margheritarepomodoro.it
+ 39 0438 915081