

Pizzottiamo

il cuore lo mettiamo noi



Il tuo laboratorio artigianale

Vogliamo offrire agli operatori professionali della ristorazione un prodotto semilavorato di alta qualità, che trae vita dalla produzione agricola del territorio d'origine:

la nostra materia prima, sono i grani selezionati di sola provenienza italiana e l'olio extravergine.

Le nostre basi pizza sono realizzate rispettando la ricetta della tradizione Pugliese:

gli impasti sono lievitati naturalmente con lievito madre e stesi artigianalmente a mano.

Garantiamo sul fuori frigo una shelf life di 30gg: i prodotti devono essere conservati in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e raggi solari diretti.

Per gli ordini di una pedana possiamo, mantenendo la catena del freddo, garantire una shelf life di 90gg a +4°C e fino a 365gg a -18°C.

I lievitati Pizzottiamo sono il frutto della ricerca e sviluppo di un prodotto di altissima qualità per andare incontro alle esigenze della ristorazione.

Siamo specializzati nella produzione di basi pizza precotte e prodotti da forno in atm, in diversi formati e tipologie.

Il cuore lo mettiamo noi!

Your artisan workshop

We aim to offer high-quality semi-finished products to professional operators in the restaurant industry, sourced from the agricultural production of the local territory:

Our raw materials consist of selected grains sourced exclusively from Italy and extra virgin olive oil.

Our pizza bases are crafted following the traditional recipe from Puglia:

The dough is naturally leavened with sourdough and hand-stretched by artisans.

We guarantee a shelf life of 30 days when stored outside of the fridge: products should be kept in a cool, dry place, protected from heat sources and direct sunlight.

For pallet orders, while maintaining the cold chain, we can guarantee a shelf life of 90 days at +4°C and up to 365 days at -18°C.

Pizzottiamo's leavened products are the result of research and development for a top-quality product to meet the needs of the restaurant industry.

We specialize in the production of pre-cooked pizza bases and baked goods in a controlled atmosphere, available in various sizes and types.

We put our heart into it!

Tutti i nostri prodotti sono realizzati con:

All our products are made with:



Grani Italiani
Italian grains



Olio E.V.O.
Extra virgin
olive oil



Lievito Madre
Sourdough



Stesura a mano
Hand-stretching



Cottura in forno a
pietra
Stone oven baking



Base pizza *La Sfiziosa*

Pizza base - la Sfiziosa



Impasti Doughs



Grano Tenero
Soft Wheat



Grano Duro
Drum Wheat



Farcisci la base e riponi in forno preriscaldato a 280-350° per 3/4 min.



Taglia e gusta la tua base pizza.

Fill the base and place it in a preheated oven at 280-350°C for 3-4 minutes. Slice and enjoy your pizza base.

Una base modellabile
A moldable base



Una base, cento ricette
One base, a hundred recipes



La Base

La **Sfiziosa** è un prodotto versatile e di facile utilizzo. Fragrante *base pizza, calzone ripieno, rotolo, pizza ripiena, portafoglio*, sono solo alcune delle tante varianti che si possono sperimentare. Disponibile dal Ø28 fino al Ø50, in diverse grammature.

The Sfiziosa is a versatile and easy-to-use product. Fragrant *pizza base, stuffed calzone, roll, stuffed pizza, wallet*, are just a few of the many variations that can be experimented with. Available from ø28 to ø50, in different weights.



Base pizza alla pala *La Schiacciata*

Paddle Pizza Base - la Schiacciata



Impasti Doughs



Grano Tenero Soft Wheat

La schiacciata Gourmet è un prodotto croccante e perfetto da farcire sulla superficie.

The Gourmet Schiacciata is a crispy product, perfect for stuffing on the surface.



Farcisci e cuoci la base in forno preriscaldato a 280-350° per 3/4 min.



Oppure cuoci e farcisci fuori forno

Fill the base and place it in a preheated oven at 280-350°C for 3-4 minutes. Slice and enjoy your base.

Provala nel tuo locale

Try it in your establishment



La Base

La **Schiacciata** è un prodotto versatile e gustoso che convincerà i vostri clienti.

Il suo impasto morbido e profumato sarà la combinazione perfetta per ogni ingrediente.

The Schiacciata is a versatile and flavorful product that will convince your customers. Its soft and fragrant dough will be the perfect combination for any ingredient.



Base pan pizza *La Pucciosa*

Bread Pizza Bases - la Pucciosa



Impasti Doughs



Grano Misto
Mixed Grains



Cuoci la base pan
pizza in forno
preriscaldato a
280-350° per 3/4 min.



Farcisci e gusta il
tuo pan pizza.

Fill the base and place it in a
preheated oven at 280-350°C for
3-4 minutes. Slice and enjoy your
base.

Pucciosa e genuina
Authentic and genuine



La Base

La **Pucciosa** è un pan pizza alto e soffice tipico pugliese, un must nella nostra regione. Provala farcita con salumi, hamburger, pesce o salse. Se tagliata a metà può essere utilizzata come tasca oppure come bruschetta.

La Pucciosa is a typical Apulian fluffy and tall pan pizza, a must-try in our region. You can try it stuffed with cold cuts, burgers, fish, or sauces. If sliced in half, it can be used as a pocket or as a bruschetta.



Base pan pizza - la Pucciosa



Shelf life: Fresco e asciutto (cool and dry) - 30gg / +4°C - 90gg

Base pizza e pizza alla pala *Senza glutine e senza lattosio*

Gluten-free and lactose-free pizza base



Formati

Sizes



Base pizza
Pizza base

Ingredienti: Amido di mais, farina di riso, fecola di patate, farina di mais, fibra vegetale (bambù, psyllium), farina di lenticchie, proteine del pisello, glucosio, pasta acida. Addensanti: E412, E454. Olio d'oliva (5%), lievito, zucchero, sale. Conservante: acido Sorbico. **Può contenere senape e semi di sesamo.**

Ingredients: Corn starch, rice flour, potato starch, corn flour, vegetable fiber (bamboo, psyllium), lentil flour, pea protein, glucose, sourdough. Thickeners: E412, E454. Olive oil (5%), yeast, sugar, salt. Preservative: Sorbic acid. May contain mustard and sesame seeds.



Cuoci la base g. free in forno preriscaldato a 280-350° per 3/4 min.



Farcisci e gusta il tuo pan pizza.

Fill the base and place it in a preheated oven at 280-350°C for 3-4 minutes. Slice and enjoy your base.

La Base

La nostra linea di prodotti **senza glutine e senza lattosio** comprende la **Base Pizza**.

Le Basi sono confezionate singolarmente su vassoio in alluminio e conservate in atmosfera protettiva.

Our line of products includes both a **gluten-free and lactose-free** Pizza Base. These bases are individually packaged on aluminum trays and stored in a protective atmosphere.



Base pizza senza glutine e lattosio

Shelf life: Fresco e asciutto (cool and dry) - 30gg / +4°C - 60gg

Legenda dei colori

Color legend



DISPONIBILI
AVAILABLE

Nessun ordine minimo per articolo,
evasione ordine entro 48h dalla ricezione.

No minimum order per item, orders processed
within 48 hours of receipt.



SU ORDINAZIONE
BY ORDER

Ordine minimo **5** cartoni per articolo,
evasione ordine entro **7** giorni dalla
ricezione.

Minimum order of **5** cartons per item, orders
processed within **7** days of receipt.

Scansiona in QR code e scrivici direttamente su WhatsApp

Scan the QR code and write to us directly on WhatsApp.



Orari customer care:

Dal lunedì al venerdì - dalle 9:00 alle 18:00

Sabato e Domenica - chiuso

Customer care hours:

Monday to Friday - from 9:00 AM to 6:00 PM

Saturday and Sunday - closed

Note e indicazioni:

Tutti i prodotti sono soggetti all'IVA del 4%, ad eccezione delle basi senza glutine, per le quali l'IVA applicata è del 10%.

Per ulteriori richieste o informazioni sui prodotti/ logistica puoi chiamarci al numero:
+39 334 616 2096.

Notes and guidelines:

All products are subject to 4% VAT, except for gluten-free bases, which are subject to 10% VAT.

For further requests or information about products/logistics, you can call us at: +39 334 616 2096.

Listino Prodotti Ho.re.ca - Ho.re.ca Product List

Base Pizza “La Sfiziosa” - Pizza Base “La Sfiziosa”

CODICE Code	NOME Name	PZ/CF Pcs/ pack	CF/CT Pack/ box	PZ/CT Pcs/ box	STATO condition	MIS. CT. Size box	GR/PZ Gr./ pack	KG/CT Kg/ box	CT/STR Box/ layer	CT/EPAL Box/ epal	PZ/EPAL Pcs/ epal	KG/EPAL Kg/ epal
BP0024	Sfiziosa Ø28 - 230g x 4pz G.D.	4	5	20	DIS/ AV.	30-30-18	230	4,9	8	72	1.440	368
BP0074GT	Sfiziosa Ø30 - 250g x 4pz G.T.	4	5	20	DIS/ AV.	35-35-16	250	5,5	6	60	1.200	345
ST0053	Sfiziosa Ø30 Gourmet - 250g x 3pz G.T.	3	7	21	DIS/ AV.	35-35-23	250	6	6	42	882	267
BP0014	Sfiziosa Ø33 - 250g x 4pz G.D.	4	5	20	DIS/ AV.	35-35-16	250	5,4	6	60	1.200	339
BP0014GT	Sfiziosa Ø33 - 250g x 4pz G.T.	4	5	20	DIS/ AV.	35-35-16	250	6,5	6	60	1.200	399
BP0002	Sfiziosa Ø50 - 600g x 2pz G.D.	2	10	20	DIS/ AV.	51-51-23	600	13	2	18	360	249

Basi Pizza alla Pala Ovali “La Schiacciata” - Paddle Pizza Base “La Schiacciata”

CODICE Code	NOME Name	PZ/CF Pcs/ pack	CF/CT Pack/ box	PZ/CT Pcs/ box	STATO condition	MIS. CT. Size box	GR/PZ Gr./ pack	KG/CT Kg/ box	CT/STR Box/ layer	CT/EPAL Box/ epal	PZ/EPAL Pcs/ epal	KG/EPAL Kg/ epal
SC0004	Schiacciata 30x15 - 250g x 4pz G.T.	4	7	28	DIS/ AV.	35-35-23	250	7,8	6	42	1.176	343
SC0023	Schiacciata 32x20 Gourmet -250g x 3pz G.T.	3	7	21	DIS/ AV.	35-35-23	250	6	6	42	882	267

Basi Pizza e Focacce “Speciali Gluten Free” - Pizza Base “Special Gluten-Free Edition”

CODICE Code	NOME Name	PZ/CF Pcs/ pack	CF/CT Pack/ box	PZ/CT Pcs/ box	STATO condition	MIS. CT. Size box	GR/PZ Gr./ pack	KG/CT Kg/ box	CT/STR Box/ layer	CT/EPAL Box/ epal	PZ/EPAL Pcs/ epal	KG/EPAL Kg/ epal
BP0011GF	Base Pizza G.FREE Ø33 x220g	1	8	8	DIS/ AV.	35-35-16	220	2,8	6	60	480	183

Basi Pan Pizza- “La Pucciosa” - Sandwich Bun Base “La Pucciosa”

CODICE Code	NOME Name	PZ/CF Pcs/ pack	CF/CT Pack/ box	PZ/CT Pcs/ box	STATO condition	MIS. CT. Size box	GR/PZ Gr./ pack	KG/CT Kg/ box	CT/STR Box/ layer	CT/EPAL Box/ epal	PZ/EPAL Pcs/ epal	KG/EPAL Kg/ epal
PU0024	Pucciosa Ø14 - 125g x 4pz G.M.	4	6	24	DIS/ AV.	30-30-18	125	3,4	8	72	1.728	260
PU0034	Pucciosa Ø16 - 150g x 4pz G.M.	4	6	24	DIS/ AV.	35-35-16	150	4	6	60	1.440	255







Contatti

Sede logistica:

Zona Art. lot 19 c.da Romatizza 72022
Latiano (BR)

Stabilimento di produzione:

Via La Lenza s.n. 70010 - Capurso (BA)

Telefono: **0831 72 5057**

Cellulare: (+39) **334 61 62 096**

Contacts

Logistics Headquarters:

Zona Art. lot 19 c.da Romatizza 72022
Latiano (BR)

Production Plant:

Via La Lenza s.n. 70010 - Capurso (BA)

Phone: **0831 72 5057**

Mobile: (+39) **334 61 62 096**

www.pizzottiamo.it

