
Pizzottiamo
il cuore lo mettiamo noi

Il tuo laboratorio come da tradizione

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 d'oliva.

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

gli impasti sono lievitati naturalmente con lievito madre e stesi 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 workshop, following tradition

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 doughs are leavened naturally with sourdough and rolled out by hand.

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



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.





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

Base pizza - la Sfiziosa

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 superfice.

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 pizza alla pala - la Schiacciata

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

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

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
BP0034	Sfiziosa Ø28 - 200g x 4pz G.D.	4	6	24	DIS/ AV.	30-30-18	200	4,9	8	72	1.440	368
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 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

Pizzottiamo

il cuore lo mettiamo noi

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