

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 +4°C a 90gg e a -18°C fino a 365gg..

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!



Tutti i nostri prodotti sono realizzati con:



Grani Italiani



Olio E.V.O.



Lievito Madre



Stesura
a mano



Cottura in forno a
pietra



Base pizza *La Sfiziosa*



Impasti



Grano Tenero



Grano Duro



Multi Cereali



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



Taglia e gusta la tua base pizza.

Una base modellabile



Una base, cento ricette



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 Ø22 fino al Ø50, in diversi impasti e grammature.



Shelf life: Fresco e asciutto - 30gg



Base pizza alla pala *La Schiacciata*



Impasti



Grano Misto



Multi Cereali

La schiacciata Gourmet è un prodotto croccante e perfetto da farcire all'esterno.



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

 Oppure cuoci e farcisci fuori forno

Provala nel tuo locale



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.



Shelf life: Fresco e asciutto - 30gg

Base focaccia *La Gustosa*



Impasti



Grano Misto



Multi Cereali

La base focaccia Gustosa è disponibile quadrata e tonda, in diversi impasti e grammature.



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



Farcisci e gusta la tua focaccia.

Gusto e creatività



La Base

Alta e soffice la **Gustosa**, è perfetta sia per essere farcita all'interno sia condita all'esterno. Il suo impasto soffice e profumato farà risaltare ogni ingrediente.



Shelf life: Fresco e asciutto - 30gg

Base pan pizza *La Pucciosa*



Impasti

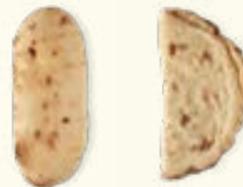


Grano Misto



Multi Cereali

Oltre al pan pizza abbiamo una base pizza ripiegata a metà, la **Mezzaluna**, ideale per kebab o altri ripieni e un pan pizza **Saltimbocca**.



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



Farcisci e gusta il tuo pan pizza.

Pucciosa e genuina



La Base

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



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



Formati



Base pizza



Base pizza alla pala

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.**



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



Gusta la tua pizza.

La Base

La nostra linea di prodotti **senza glutine** e **senza lattosio** comprende la **Base Pizza** e la **Base Pinsa**.
Le Basi sono confezionate singolarmente su vassoio in alluminio e conservate in atmosfera protettiva.



Shelf life: Fresco e asciutto - 30gg

Info prodotti

Pizzottiamo

Basi Pizza - "La Sfiziosa"

Le classiche

NOME	PZ. CF.	PZ. CT.	STATO	CODICE
Sfiziosa G.D. Ø 28 Poker 230g	4	20	ORD	BP0024
Sfiziosa G.D. Ø 30 Poker 250g	4	20	DISP	BP0074
Sfiziosa G.T. Ø 30 Poker 250g	4	20	DISP	BP0074GT
Sfiziosa G.D. Ø 33 Poker 250g	4	20	DISP	BP0014
Sfiziosa G.T. Ø 33 Poker 250g	4	20	ORD	BP0014GT
Sfiziosa Gourmet G.T. Ø 30 Bis 250g	2	16	DISP	ST0052

Formati speciali

NOME	PZ. CF.	PZ. CT.	STATO	CODICE
Sfiziosa G.D. Ø 22 Poker 130g	4	24	DISP	BP00C4
Sfiziosa G.D. Ø 39 Bis 400g	2	20	ORD	BP00D2
Sfiziosa G.T. Ø 39 Bis 400g	2	20	ORD	BP00D2GT
Sfiziosa G.D. Ø 50 Bis 600g	2	20	ORD	BP0002
Sfiziosa G.T. Ø 50 Bis 600g	2	20	ORD	BP0002GT

Impasti speciali

NOME	PZ. CF.	PZ. CT.	STATO	CODICE
Sfiziosa M.CER Ø 30 Bis 250g	2	20	ORD	BP0072MC
Sfiziosa M.CER Ø 33 Bis 300g	2	20	ORD	BP0012MC

Basi Pizza alla Pala "La Schiacciata"

Le classiche

NOME	PZ. CF.	PZ. CT.	STATO	CODICE
Schiacciata G.T. 30x15 Bis 250g	2	12	DISP	SC0002
Schiacciata Gourmet G.M. 32x20 Bis 250g	2	16	DISP	SC0022

Impasti speciali

NOME	PZ. CF.	PZ. CT.	STATO	CODICE
Schiacciata M.CER 30x15 Bis 250g	2	12	ORD	SC0002MC
Schiacciata Gourmet M.CER. 32x20 Bis 250g	2	16	ORD	SC0022MC

Basi Focaccia "La Gustosa"

Le classiche

NOME	PZ. CF.	PZ. CT.	STATO	CODICE
Gustosina G.T. Tonda G.T. Ø 14x100g	6	30	ORD	ST0066
Gustosa Tonda G.T. Ø 30 Bis 400g	2	10	ORD	ST0002
Gustosa Tonda G.T. Ø 39 Bis 500g	2	10	ORD	ST0042
Gustosa Quadra G.T. 30x30 Bis 400g	2	10	ORD	SQ0022

Impasti speciali

NOME	PZ. CF.	PZ. CT.	STATO	CODICE
Gustosa Tonda M.CER. Ø 30 400g	2	10	ORD	ST0002MC

Basi Panino "La Pucciosa"

Le classiche

NOME	PZ. CF.	PZ. CT.	STATO	CODICE
Pucciosa G.D. Ø 14 Poker 100g	4	24	DISP	PU0004
Pucciosa G.T. Ø 14 Poker 100g	4	24	DISP	PU0004GT
Pucciosa G.M. Ø 14 Poker 125g	4	24	DISP	PU0024
Pucciosa G.D. Ø 16 Poker 130g	4	24	DISP	PU0014
Pucciosa G.M. Ø 16 Poker 150g	4	24	DISP	PU0034

Formati speciali

NOME	PZ. CF.	PZ. CT.	STATO	CODICE
Saltimbocca G.M. 20x09 Poker 130g	4	24	DISP	PO0014
Mezzaluna G.D. 24x12 Poker 130g	4	24	DISP	GO0014

Impasti speciali

NOME	PZ. CF.	PZ. CT.	STATO	CODICE
Pucciosa M. CER. Ø 14 Poker 125g	4	24	ORD	PU0024MC

Linea gluten free

NOME	PZ. CF.	PZ. CT.	STATO	CODICE
Base Pizza vassoio Ø33 1pz da 220g	1	8	ORD	BP0011GF
Base Pinsa vassoio 30X22 1pz da 220g	1	8	ORD	SC0022

Condizioni commerciali

Spese di spedizione gratis per ordini sopra i 120€.

Scala sconti proporzionale alla quantità: Ordini da <50€ sconto 0% - Ordini da € 50 sconto 5% - Ordini da € 100 sconto 15% - Ordini da € 250 sconto 20% - Ordini da € 500 sconto 25%

Legenda dei colori



DISPONIBILI

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



SU ORDINAZIONE

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





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

www.pizzottiamo.it

