ENGLISH ABSTRACT
Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 1, LO/Milano
www.surgelatimagazine.com
SURGELATI MAGAZINE
LA RIVISTA ITALIANA DEGLI ALIMENTI SURGELATI PER GD - GDO - DA - DISCOUNT - DOOR TO DOOR
GROSSISTI - CONCESSIONARI - HORECA - DEPOSITI - DISTRIBUTORI - FREEZER CENTER - AGENTI
GENNAIO/FEBBRAIO
ANNO 23 - N° 1/17

BIMESTRALE: SURGELATI
gennaio-febbraio 2017

[novità]

L'era della pizza napoletana

'A PIZZA • Artigianalità ed alta tecnologia per un prodotto destinato ad ingolosire il consumo domestico della pizza

'A Pizza è una pizza artigianale, fatta a mano, a Napoli, da un pizzaiolo verace, cotta nel tradizionale forno a legna e immediatamente abbattuta per poter essere consegnata surgelata in tutto il mondo. Si conserva in freezer e si "risveglia" nel forno di casa in soli 8/10 minuti ad una temperatura di 220 °C. Il risultato a tavola è sorprendente: aroma, gusto e fragranza sono quelli della pizza tradizionale napoletana. Senza conservanti, né aromi aggiunti, 'A Pizza è oggi disponibile in sette varianti (Margherita, Bufalina, Bianca, Primavera, Porcina, Vegetariana, Friariella). Gli ingredienti sono tutti di alta qualità, a km zero, selezionati con cura tra i migliori fornitori. 'A Pizza è un progetto di due imprenditori napoletani, Maurizio Ramirez e Guido Freda, messo a punto dopo due anni di studi e ricerche sul prodotto e la tecnologia. Il prodotto è la classica pizza napoletana fatta con farina 00, acqua e lievito madre, condita con pomodoro campano, fior di latte o mozzarella di bufala, olio extravergine d'oliva e basilico fresco, e cotta nel tradizionale forno a legna. La tecnologia è un tunnel di refrigerazione di ultima generazione che consente l'abbattimento del prodotto da 90 °C a -20 °C in soli 10 minuti, salvaguardandone gusto, profumi e proprietà nutritive.

La distribuzione di 'A Pizza copre tutto il territorio nazionale attraverso il corriere espresso partner GLS: il prodotto viene confezionato in uno speciale "frozen packaging" che consente di mantenere la giusta temperatura per 36 ore. Nelle principali città 'A Pizza viene consegnata entro 24 ore dalla sua spedizione.
Gli 'A pizza Store che saranno aperti progressivamente sul territorio nazionale e internazionale saranno singoli punti di distribuzione con consegna a domicilio mediante veicoli a due e quattro ruote, dotati di celle frigorifero. Oltre a svolgere l'importante ruolo di prossimità e del servizio a domicilio nella trading area di appartenenza, gli 'A Pizza store offrono al cliente la possibilità di degustare il prodotto in un ambiente accogliente e moderno, di acquistare o ordinare la pizza per casa, oppure di acquistare un trancio di pizza per il consumo immediato.

'A PIZZA: It is the era of the Neapolitan pizza!

'A Pizza is an handmade pizza- produced in Naples by a real pizza maker. It is baked in the traditional wood oven and immediately frozen in order to be distributed all over the world.

dipuntostudio