



PIZZICATA, L'ALTA QUALITÀ A PORTATA DI MANO!

Pensate e realizzate per soddisfare anche i palati più ricercati e offrire la possibilità di menu più ricchi, le basi **Pizzicata** si differenziano anche in **formati e dimensioni**, per venire incontro anche alle più specifiche esigenze. Tutte le nostre basi sono adatte sia per **Vegetariani** che **Vegani** in quanto non contengono grassi animali.

PALE

COD. P. MINI
PIZZICATA MINI 150 GR

IDEALE PER PIZZA BABY, PIZZA GOURMET E PASTI VELOCI

	PESO 150 g		DIMENSIONI 26x16 cm
	SHELF-LIFE MAX 40 GIORNI		
	IMBALLO 48 pz. (12 buste da 4 pz. cad.)		



COD. P. 1
PIZZICATA 230 GR

IDEALE PER PIZZA AL PIATTO E FOCACCIA

	PESO 230 g		DIMENSIONI 34x20 cm
	SHELF-LIFE MAX 40 GIORNI		
	IMBALLO 60 pz. (30 buste da 2 pz. cad.)		

LA PIÙ VENDUTA
IL NOSTRO
GRANDE
CLASSICO



TONDE

COD. P. MINI TONDA
PIZZICATA MINI TONDA 150 GR

IDEALE PER PIZZA BABY, PIZZA GOURMET E PASTI VELOCI

	PESO 150 g		DIMENSIONI Ø 21 cm circa
	SHELF-LIFE MAX 40 GIORNI		
	IMBALLO 48 pz. (12 buste da 4 pz. cad.)		



COD. P. TONDA
PIZZICATA TONDA 240 GR

IDEALE PER LA PIÙ CLASSICA DELLE PIZZE AL PIATTO

	PESO 240 g		DIMENSIONI Ø 31 cm circa
	SHELF-LIFE MAX 40 GIORNI		
	IMBALLO 30 pz. (6 buste da 5 pz. cad.)		



PALE

COD. P. 2 PALA FAMILY
PIZZICATA PALA 300 GR

IDEALE PER GIRO PIZZA, MAXI PIZZA AL PIATTO, FOCACCIA E PIZZA AL TAGLIO

	PESO 300 g		DIMENSIONI 40x25 cm
	SHELF-LIFE MAX 40 GIORNI		
	IMBALLO 40 pz. (10 buste da 4 pz. cad.)		
	TRANCII POSSIBILI PORZIONI		



COD. P. 3 PALA
PIZZICATA PALA 630 GR

IDEALE PER PIZZA DA CONDIVIDERE, FARCIRE E PIZZA AL TAGLIO

	PESO 630 g		DIMENSIONI 55x32 cm
	SHELF-LIFE MAX 40 GIORNI		
	IMBALLO 21 pz. (7 buste da 3 pz. cad.)		
	TRANCII POSSIBILI PORZIONI		



COD. P. 3 PALA FLOFFY
PIZZICATA PALA 900 GR

IDEALE PER PIZZA DA CONDIVIDERE, FARCIRE E PIZZA AL TAGLIO

	PESO 900 g		DIMENSIONI 55x32 cm
	SHELF-LIFE MAX 40 GIORNI		
	IMBALLO 18 pz. (9 buste da 2 pz. cad.)		
	TRANCII POSSIBILI PORZIONI		



TEGLIE

COD. P. 2 TEGLIA
PIZZICATA TEGLIA 300 GR

IDEALE PER PIZZA AL TAGLIO, FOCACCIA E FINGER FOOD GOURMET

	PESO 300 g		DIMENSIONI 34x20 cm
	SHELF-LIFE MAX 40 GIORNI		
	IMBALLO 40 pz. (10 buste da 4 pz. cad.)		
	TRANCII POSSIBILI PORZIONI		



COD. P. 3 TEGLIA
PIZZICATA TEGLIA 550 GR

IDEALE PER PIZZA DA FARCIRE E FOCACCIA

	PESO 550 g		DIMENSIONI 58x20 cm
	SHELF-LIFE MAX 40 GIORNI		
	IMBALLO 32 pz. (8 buste da 4 pz. cad.)		
	TRANCII POSSIBILI PORZIONI		



COD. P. 3 TEGLIA FLOFFY
PIZZICATA TEGLIA 900 GR

IDEALE PER PIZZA DA FARCIRE E FOCACCIA

	PESO 900 g		DIMENSIONI 58x20 cm
	SHELF-LIFE MAX 40 GIORNI		
	IMBALLO 20 pz. (10 buste da 2 pz. cad.)		
	TRANCII POSSIBILI PORZIONI		



PIZZICOTTO

COD. PIZZICOTTO
PIZZICATA PIZZICOTO 150 GR

IDEALE DA FARCIRE, PER BAR, PUB PRANZI VELOCI E SFIZIOSI

	PESO 150 g		DIMENSIONI 21x11x2 cm
	SHELF-LIFE MAX 40 GIORNI		
	IMBALLO 48 pz. (12 buste da 4 pz. cad.)		



PIZZICATA[®] GLUTEN FREE

Senza glutine,
più gusto.

Un'attenzione particolare è stata poi rivolta alla **Linea Gluten free** per intolleranti al glutine o celiaci. È realizzata in un laboratorio protetto, che lavora esclusivamente alimenti privi di glutine, garantendo l'assenza di possibili contaminazioni. I Prodotti **Gluten Free** sono anche **Senza Lattosio**.



COD. P. SG/SL
PINSA SG/SL 230 GR

LA VERSIONE **SENZA GLUTINE/LATTOSIO** DELLA CLASSICA PIZZA AL PIATTO

	PESO 230 g		DIMENSIONI 34x20 cm
	SHELF-LIFE MAX 65 GIORNI		
	IMBALLO 60 pz. (30 buste da 2 pz. cad.)		



COD. P. SG/SL TONDA
PIZZICATA TONDA SG/SL 230 GR

LA VERSIONE **SENZA GLUTINE/LATTOSIO** DELLA CLASSICA PIZZA AL PIATTO

	PESO 230 g		DIMENSIONI Ø 30 cm CIRCA
	SHELF-LIFE MAX 65 GIORNI		
	IMBALLO 30 pz. (15 buste da 2 pz. cad.)		

PIZZICATA[®] HEALTHY

Alla base
del benessere

La **Linea Healthy** utilizza diverse tipologie di grani (Farro, Riso, Soia, Orzo, Avena, Segale) e diversi tipi di semi (Chia, Lino, Girasole, Sesamo, Zucca, ecc.) per consentire la creazione di **menu ancora più completi** e sempre più attenti ai **nuovi trend** del mercato del food.



PIZZICATA HLT NOIR+CARBONE 230 GR

CON MIX DI FARINE CON UN TONO PIÙ INTENSO GRAZIE ALL'AGGIUNTA DEL CARBONE VEGETALE



PIZZICATA HLT CEREALI 230 GR

PIZZA AI CEREALI CON MIGLIO, LINO, SOIA, SESAMO RICCA DI PROTEINE E FIBRE



PIZZICATA HLT FIBRA 230 GR

PIZZA CON FARINA DI FRUMENTO INTEGRALE PER UN MAGGIOR CONTENUTO DI FIBRA



PIZZICATA HLT CANAPA 230 GR

PIZZA CON AGGIUNTA DI FARINA DI CANAPA ALIMENTARE



PIZZICATA HLT BIRRA 230 GR

PIZZA DAL GUSTO SORPRENDENTE CON BIRRA SCURA

**NUOVI PRODOTTI HEALTHY
SOLO SU ORDINAZIONE**

PRODOTTO DISPONIBILE SOLO SU ORDINAZIONE, A PARTIRE DAL MINIMO ORDINE D'IMBALLO

Massima semplicità anche nella cottura:
basta seguire le nostre poche e semplici indicazioni

HO UNA COTTA PER PIZZICATA!

Un impasto estremamente versatile, capace di garantire un risultato eccellente con ogni tipologia di forno (ad eccezione di forni microonde o piastre per la cottura di piadine e/o hamburger).



USA IL NOSTRO
PIZZETTARIO
PER SCOPRIRE IDEE
E RICETTE CREATIVE

UNA PIZZICATA PERFETTA CON QUALSIASI FORNO

FORNO REFRATTARIO PER PIZZA

Condire le basi a piacere
e cuocere ed inserire
nel forno preriscaldato.

★★★★★ RISULTATO ECCELLENTE

🔥 350° C | ⌚ BIANCA 2-3 min | FARCITA 4-5 min

FORNO A LEGNA

Condire le basi a piacere
e cuocere ed inserire
nel forno preriscaldato.

★★★★★ RISULTATO ECCELLENTE

🔥 300° C | ⌚ BIANCA 2-3 min | FARCITA 3-4 min

FORNO A CONVENZIONE PROFESSIONALE

Condire le basi a piacere
e cuocere ed inserire
nel forno preriscaldato.

(*) + 20% umidità

★★★★★ RISULTATO OTTIMO

🔥 250° C | ⌚ BIANCA 2-3 min | FARCITA 4-5 min

FORNO VENTILATO TIPO SMEG

Condire le basi con pomodoro
e ingredienti a lunga cottura (salsiccia,
funghi, ecc.) e cuocere per 3 minuti.
Quindi finire di condire con la mozzarella
e infornare per il tempo restante.

★★★☆☆ RISULTATO BUONO

🔥 240° C | ⌚ BIANCA 4 min | FARCITA 6-7 min

Un po' pizza, un po' pinsa:
semplicemente Unica.

BUONA, LEGGERA, GENUINA, UNICA!

Le nostre basi sono **fatte rigorosamente a mano**, con amore e passione, selezionate singolarmente per garantire un prodotto finale **100% made in Italy*** e di altissima qualità. Farina di **Frumento di Tipo "0"** ad alto tenore proteico, Farina di **Riso** e di **Soia**, Farine **NO OGM**, **alta idratazione**, **lievito madre**, **lievitazione lentissima** (fino a 72 ore) e **olio extra vergine di oliva**, conferiscono al prodotto un'altissima digeribilità e leggerezza, un profumo e un sapore in grado di suscitare emozioni ad ogni morso. Tutte le nostre basi sono adatte sia per **Vegetariani** che **Vegani** in quanto non contengono grassi animali.

SCOPRI GLI **INGREDIENTI** ESSENZIALI PER UN PRODOTTO DI SUCCESSO

UN PIZZICO DI **GUSTO**

Perché lavoriamo solo
un'importante selezione delle
migliori materie prime

UN PIZZICO DI **LEGGEREZZA**

Perché i nostri impasti
hanno un'elevata idratazione
e lievitano fino a 72 ore

UN PIZZICO DI **GENUINITÀ**

Perché selezioniamo farine
di prima qualità
rigorosamente NO OGM

UN PIZZICO DI **CONVENIENZA**

Perché le nostre basi
sono facili da preparare
e ottime da gustare

Un po' pizza, un po' pinsa:
Pizzicata è il partner ideale!

ALLA BASE DEL TUO SUCCESSO!

PIZZICATA®
semplicemente unica

GOOD FOOD
ITALIAN TOP-QUALITY FOOD

Good in Food Srl | Fossato di Vico | Perugia | Italy
Tel. +39 075.94.78.244 | +39 328.78.26.410 | info@goodinfood.it | www.pizzicata.net | www.goodinfood.it

PIZZICATA®
semplicemente unica