

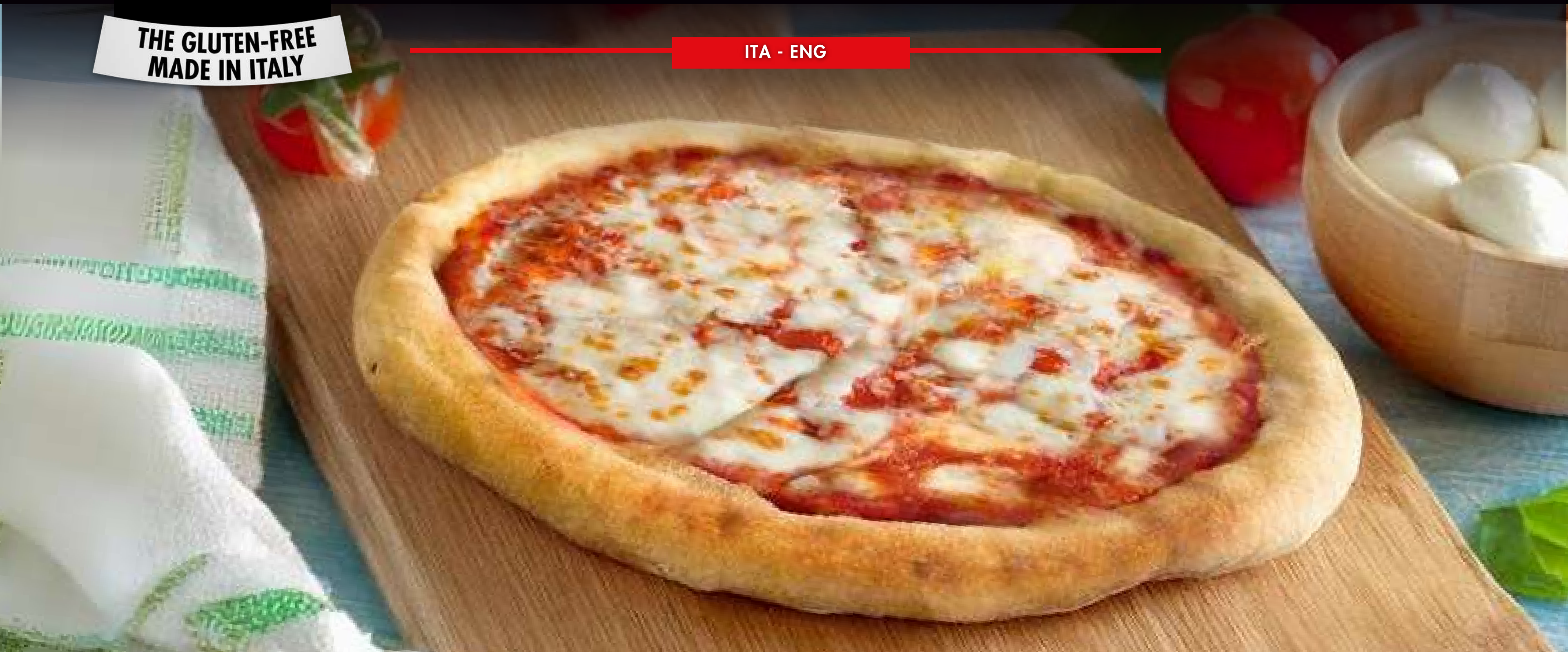


PizzaMI

**THE GLUTEN-FREE
MADE IN ITALY**

RETAIL CATALOGUE

ITA - ENG



BASE PIZZA TRADIZIONALE

PIZZA BASE TRADITIONAL



❄️ **PRODOTTO SURGELATO - FROZEN PRODUCT**



PLUS

Acqua marina del Mediterraneo, olio extravergine d'oliva, lunga lievitazione naturale.
Mediterranean seawater, extra virgin olive oil, long natural leavening.



PREPARAZIONE >>> HOW TO PREPARE

Farcire a piacere e cuocere

~ 5/7 minuti in forno ventilato a 230°- 446 °F

~ 2/4 minuti in forno statico a 250°- 482 °F

Topping and bake:

~ 5/7 minutes in a ventilated oven at 230°- 446 °F

~ 2/4 minutes in a static oven at 250°- 482 °F



CONSERVAZIONE: STORAGE:

A -18°C At -18°C



DIAMETRO: DIAMETER:

~ 30 cm



MOQ:

1 PALLET



SHELF-LIFE:

18 mesi 18 months



PESO: WEIGHT:

240 g



VASCHETTA FILMATA
FILMED TRAY

Cod: PF03S1D30E



8 PEZZI A CARTONE
8 ITEMS
PER CARTON



88 CARTONI A PALLET
88 CARTONS
PER PALLET

DIM. PALLET: 120x80x177 cm



**704 PEZZI TOTALI
SUL PALLET**
704 UNITS PER
PALLET



ZERO ALLERGENI
ALLERGEN FREE



ZERO GOMME
GUMS FREE



IMPASTO VEGANO
VEGAN DOUGH



BASSO CONTENUTO DI LIEVITO
LOW YEAST CONTENT



BASE PIZZA TRADIZIONALE

PIZZA BASE TRADITIONAL



FRESH PRODUCT - PRODOTTO FRESCO



PLUS

Acqua marina del mediterraneo, olio extravergine d'oliva, lunga lievitazione naturale.
Mediterranean seawater, extra virgin olive oil, long natural leavening.



PREPARAZIONE >>> HOW TO PREPARE

Farcire a piacere e cuocere

~ 5/7 minuti in forno ventilato a 230°- 446 °F

~ 2/4 minuti in forno statico a 250°- 482 °F

Topping and bake:

~ 5/7 minutes in a ventilated oven at 230°- 446 °F

~ 2/4 minutes in a static oven at 250°- 482 °F



CONSERVAZIONE: STORAGE:

A 0-4°C At 0-4°C



DIAMETRO: DIAMETER:

~ 30 cm



MOQ:

1 PALLET



SHELF-LIFE:

60 giorni 60 days



PESO: WEIGHT:

240 g



VASCHETTA FILMATA
FILMED TRAY

Cod: PF03R3D30

8 PEZZI A CARTONE
8 ITEMS
PER CARTON

88 CARTONI A PALLET
88 CARTONS
PER PALLET

DIM. PALLET: 120x80x177 cm

704 PEZZI TOTALI
SUL PALLET
704 UNITS PER
PALLET



ZERO ALLERGENI
ALLERGEN FREE



ZERO GOMME
GUMS FREE



IMPASTO VEGANO
VEGAN DOUGH



BASSO CONTENUTO DI LIEVITO
LOW YEAST CONTENT



PIZZA MARGHERITA



 FROZEN PRODUCT - PRODOTTO SURGELATO



PLUS

Acqua marina del Mediterraneo, olio extravergine d'oliva, lunga lievitazione naturale, pomodoro 100% italiano.

Solo cod art. PF01MS300AFI: pomodoro 100% italiano e olio extravergine di oliva, lunga lievitazione naturale.

Mediterranean seawater, extra virgin olive oil, long natural leavening, 100% italian tomato.

Only cod art. PF01MS300AFI: 100% italian tomato and extra virgin olive oil, long natural leavening.



**CONSERVAZIONE:
STORAGE:**

A -18°C At -18°C



**DIAMETRO:
DIAMETER:**

~ 26 cm



SHELF-LIFE:

18 mesi
At -18°C



PESO: WEIGHT:

350 g - 300 g versione con astuccio e
flowpack infornabile (220°C - 428 °F)

350 g - 300 g pizza box with flowpack
version (220°C - 428 °F)



MOQ:

1 PALLET



**VASCHETTA FILMATA
FILMED TRAY**

Cod: PF01M1D26E

**8 PEZZI A CARTONE
8 ITEMS
PER CARTON**

**88 CARTONI A PALLET
88 CARTONS
PER PALLET**

DIM. PALLET: 120x80x193 cm

**704 PEZZI TOTALI
SUL PALLET
704 UNITS PER
PALLET**



**ASTUCCIO + FLOW
PACK INFORNABILE
BOX + OVENABLE
FLOWPACK**

Cod: PF01MS350AFI

**8 PEZZI A CARTONE
8 ITEMS
PER CARTON**

**96 CARTONI A PALLET
96 CARTONS
PER PALLET**

DIM. PALLET: 120x80x193 cm

**768 PEZZI TOTALI
SUL PALLET
768 UNITS PER
PALLET**



**ASTUCCIO + FLOW
PACK INFORNABILE
BOX + OVENABLE
FLOWPACK**

Cod: PF01MS300AFI

**8 PEZZI A CARTONE
8 ITEMS
PER CARTON**

**96 CARTONI A PALLET
96 CARTONS
PER PALLET**

DIM. PALLET: 120x80x193 cm

**768 PEZZI TOTALI
SUL PALLET
768 UNITS PER
PALLET**



**ZERO ALLERGENI
ALLERGEN FREE**



**ZERO GOMME
GUMS FREE**



**IMPASTO VEGANO
VEGAN DOUGH**



**BASSO CONTENUTO DI LIEVITO
LOW YEAST CONTENT**



PIZZA MARGHERITA **BIO**



PRODOTTO SURGELATO - FROZEN PRODUCT



PLUS

Acqua marina del Mediterraneo, olio extravergine d'oliva, pomodoro 100% italiano, lunga lievitazione naturale.
Mediterranean seawater, extra virgin olive oil, 100% italian tomato and long natural leavening.



PREPARAZIONE >>> HOW TO PREPARE

Scongela 15 minuti poi cuocere per:
~ 6/8 minuti in forno ventilato a 220°- 428 °F
~ 2/4 minuti in forno statico a 320°- 608 °F

Defrost 15 minutes before baking:
~ 6/8 mins in a ventilated oven at 220°- 428 °F
~ 2/4 mins in a static oven at 320°- 608 °F



CONSERVAZIONE:
STORAGE:

A -18°C At -18°C



DIAMETRO:
DIAMETER:

~ 26 cm



MOQ:

1 PALLET



SHELF-LIFE:

18 mesi 18 months



PESO:
WEIGHT:

330 g



**ASTUCCIO +
FLOW PACK**
BOX + FLOWPACK

Cod: PF01MAST25BIO



8 PEZZI A CARTONE
**8 ITEMS
PER CARTON**



96 CARTONI A PALLET
**96 CARTONS
PER PALLET**

DIM. PALLET: 120x80x189 cm



**768 PEZZI TOTALI
SUL PALLET**
**768 UNITS PER
PALLET**



IMPASTO ZERO ALLERGENI
ALLERGEN-FREE DOUGH



IMPASTO VEGANO
VEGAN DOUGH



BASSO CONTENUTO DI LIEVITO
LOW YEAST CONTENT

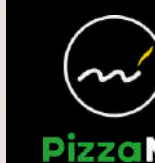




PINSA MARGHERITA



PRODOTTO SURGELATO - FROZEN PRODUCT



PLUS

Pomodoro 100% italiano, olio extravergine d'oliva e una lunga lievitazione naturale.
100% italian tomato, extra virgin olive oil and long natural leavening.



PREPARAZIONE >>> HOW TO PREPARE

Scongelare 10 minuti poi:

forno statico: 7-9 minuti a 220°C - 428 °F

forno ventilato: 6-8 minuti a 220°C - 428 °F

Defrost 10 minutes and bake:

~ 7/9 mins in a static oven at 220° - 428 °F

~ 6/8 mins in a convection oven at 220° - 428 °F



CONSERVAZIONE:
STORAGE:

A -18°C At -18°C



~ 25cm



MOQ:

4 PALLET



SHELF-LIFE:

18 mesi 18 months



PESO:
WEIGHT:

250 g



ASTUCCIO +
FLOW PACK
BOX + FLOW PACK

Cod: PF03PSM25



8 PEZZI A CARTONE
8 ITEMS
PER CARTON



132 CARTONI A
PALLET
132 CARTONS
PER PALLET

DIM. PALLET: 120x80x186 cm



1056 PEZZI TOTALI
SUL PALLET
1056 UNITS PER
PALLET



BASE VEGETALE AL CAVOLFIORE

CAULIFLOWER PIZZA CRUST



FROZEN PRODUCT - PRODOTTO SURGELATO



PLUS

Clean label, con alto contenuto di vitamina C e basso apporto calorico.
Clean label, high content in vegetables, low in calories.



PREPARAZIONE >>> HOW TO PREPARE

Estrarre la base, cuocere a 200°C (392 °F) per ~4 minuti, quindi condire a proprio gusto. Infornare nuovamente a 220°C (428 °F) per ~4-5 minuti fino alla cottura desiderata. Uso a portafoglio: riscaldare a 200°C (392 °F) in forno o in una teglia coperta per ~3-4 minuti.

Remove the base, bake at 200°C (392 °F) for approximately 4 minutes, then add toppings according to your taste. Bake again at 220°C (428 °F) for approximately 4-5 minutes until the desired level of doneness is reached. Folded/"wallet-style" use: reheat at 200°C (392 °F) in the oven or in a covered pan for approximately 3-4 minutes.



CONSERVAZIONE: STORAGE:

A -18°C At -18°C



DIAMETRO: DIAMETER:

~ 25 cm



MOQ:

13 PALLET



SHELF-LIFE:

18 mesi 18 months



PESO: WEIGHT:

190 g



ASTUCCIO +
FLOW PACK
BOX + FLOW PACK

Cod: PF03CAV01AST



8 PEZZI A CARTONE
8 ITEMS
PER CARTON



96 CARTONI A PALLET
96 CARTONS
PER PALLET

DIM. PALLET: 120x80x189 cm



768 PEZZI TOTALI
SUL PALLET
768 UNITS PER
PALLET



ZERO GOMME
GUMS FREE



80 KCAL* - 2 g DI GRASSI*
14 g CARBOIDRATI - 0,2 g DI SALE*



IMPASTO VEGANO
VEGAN DOUGH

80 KCAL* - 2 g FATS*
14 g CARBS* - 0,2 g SALT*



THE GLUTEN-FREE
MADE IN ITALY



PizzaMI

Via Antonio Cerati, 6/A 43126 Parma – Italy

P.IVA/VAT 02104430349

SDI J6URRTW

WEBSITE: www.pizza.mi.it MAIL: info@pizza.mi.it