



LA TIPICA
ITALIANA

CATALOGO PRODOTTI 2023/24



WWW.LATIPICAITALIANA.IT



LA TIPICA ITALIANA

Le nostre pizze surgelate di altissima qualità sono il risultato di un processo artigianale attentamente curato e di ingredienti selezionati con cura. Ogni passo, dalla preparazione dell'impasto alla scelta degli ingredienti per il condimento, è realizzato con l'obiettivo di offrire una pizza eccezionale.

Una delle caratteristiche distintive delle nostre pizze è l'utilizzo di un prefermento nel nostro impasto, che viene portato fino al 70% del totale. Questo prefermento conferisce alla pizza una straordinaria leggerezza e una consistenza croccante all'esterno, mentre l'interno rimane morbido e soffice. È un processo che richiede tempo e pazienza, ma il risultato finale è un impasto unico e inimitabile.

Per quanto riguarda gli ingredienti, lavoriamo solo con prodotti di prima scelta. Utilizziamo mozzarella fresca di alta qualità, pomodori maturi e fragranti, selezionati con cura per garantire il massimo sapore e la giusta consistenza. I nostri condimenti includono una varietà di gustose combinazioni, come salumi italiani autentici, verdure fresche e formaggi pregiati, tutto accuratamente scelto per creare un equilibrio di sapori e aromi eccezionale.

Ogni pizza viene surgelata in modo tale da preservare al massimo la freschezza e la qualità degli ingredienti. In questo modo, puoi gustare una pizza deliziosa e autentica comodamente a casa tua, nel momento che desideri.

VENDITA DISPONIBILE A:
GDO - PDO - HO.RE.CA - RETAIL

CONTATTACI PER UN PREVENTIVO GRATUITO E PREZZI SU MISURA PER TE!

E-MAIL: BUSINESS@LATIPICAITALIANA.IT

CEL: 3313399688



LA TIPICA ITALIANA

I NOSTRI PRODOTTI:



LE TONDE



BASI TONDE



LE PINSELLE



BASI PINSELLE



PALLINE PIZZA

TUTTI I NOSTRI PRODOTTI SONO CREATI IN MANIERA AL 100% ARTIGIANALE.






La linea "la premiata" è la prima linea delle pizze tonde. Il diametro di queste pizze arriva fino a 40cm (su ordinazione).

NOME	TOPPING	DIMENSIONE PRODOTTO	VENDITA	PESO	PREZZO/UNITA'
 MARGHERITA	POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO	28CM - 30CM - 32.5 CM - 40CM	RETAIL, P.IVA	DA 280G A 430G	XXX + IVA
 DIAVOLA	POMODORO, MOZZARELLA, SALAMINO PICCANTE	28CM - 30CM - 32.5 CM - 40CM	RETAIL, P.IVA	DA 280G A 430G	XXX + IVA
 TONNO E CIPOLLA	POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLA ROSSA	28CM - 30CM - 32.5 CM - 40CM	RETAIL, P.IVA	DA 280G A 430G	XXX + IVA
 VIENNESE	POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL DI SUINO	28CM - 30CM - 32.5 CM - 40CM	RETAIL, P.IVA	DA 280G A 430G	XXX + IVA
 VEGETARIANA	POMODORO, MOZZARELLA, PEPERONI, ZUCCHINE, MELANZANE	28CM - 30CM - 32.5 CM - 40CM	RETAIL, P.IVA	DA 280G A 430G	XXX + IVA
 PROSCIUTTO E FUNGHI	POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON	28CM - 30CM - 32.5 CM - 40CM	RETAIL, P.IVA	DA 280G A 430G	XXX + IVA
 CAPRICCIOSA	POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON, CARCIOFI	28CM - 30CM - 32.5 CM - 40CM	RETAIL, P.IVA	DA 280G A 430G	XXX + IVA
 PATATOSA	POMODORO, MOZZARELLA, PATATINE FRITTE	28CM - 30CM - 32.5 CM - 40CM	RETAIL, P.IVA	DA 280G A 430G	XXX + IVA



Le Pinselle[®] è la linea di pinsa romana. Il prodotto offerto è stato studiato cercando di creare una pinsa originale ed unica. La doppia lievitazione con il prefermento danno alle *Pinselle* un gusto inimitabile.

NOME	TOPPING	DIMENSIONE PRODOTTO	VENDITA	PESO	PREZZO/UNITA'
 MARGHERITA	POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO	15x30CM - ALTRI FORMATI SU ORDINAZIONE	RETAIL, P.IVA	DA 330G	XXX + IVA
 PROSCIUTTO E FUNGHI	POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON	15x30CM - ALTRI FORMATI SU ORDINAZIONE	RETAIL, P.IVA	DA 330G	XXX + IVA
 CAPRICCIOSA	POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON, CARCIOFI	15x30CM - ALTRI FORMATI SU ORDINAZIONE	RETAIL, P.IVA	DA 330G	XXX + IVA

 BASE TONDA	BASE BIANCA DA IMPASTO	28CM - 30CM - 32.5 CM - 40CM	RETAIL, P.IVA	DA 280G A 430G	XXX + IVA
 BASE PINSELLA	BASE BIANCA DA IMPASTO	28CM - 30CM - 32.5 CM - 40CM	RETAIL, P.IVA	DA 280G A 430G	XXX + IVA
 PALLINE PIZZA	PALLINE PIZZA DA IMPASTO	X	RETAIL, P.IVA	DA 280G A 430G	XXX + IVA

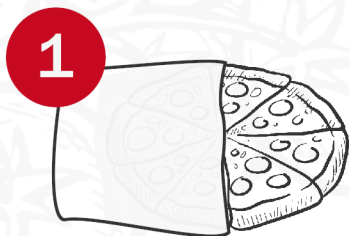
SU ORDINAZIONE CON UN ORDINE MINIMO, POSSIAMO PRODURRE PIZZE, PINSELLE E BASI SU MISURA.
CONSIGLIATO PER P.IVA CON GRANDI QUANTITA'.



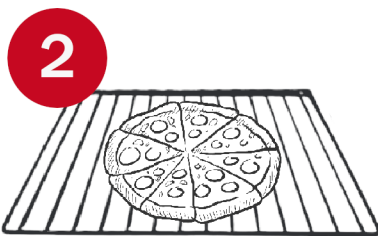
LA TIPICA ITALIANA

La corretta cottura delle pizze surgelate è fondamentale per ottenere un prodotto di qualità eccellente. Durante il processo di cottura, gli ingredienti si combinano, il formaggio si scioglie e la base diventa croccante, creando così una gustosa esperienza culinaria. Una cottura adeguata assicura che la pizza sia cotta uniformemente, evitando parti bruciate o non cotte. Seguire le istruzioni di cottura consigliate sulla confezione ti permetterà di ottenere una pizza surgelata perfetta, con una base croccante e un topping deliziosamente fuso. Ricordati di regolare la temperatura e il tempo di cottura in base al tipo di forno utilizzato, in modo da ottenere un risultato ottimale.

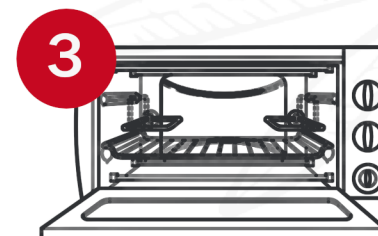
IMPORTANTE: NON FAR SCONGELARE IL PRODOTTO A TEMPERATURA AMBIENTE.



SCARTA IL PRODOTTO



POSA IL PRODOTTO SULLA
GRIGLIA O SU UN PIATTO DA
FORNO



PER UNA COTTURA OTTIMALE, PORTARE LA
TEMPERATURA DEL FORNO A **220/250 GRADI (PRE-
RISCALDATO)** E CUOCERE LA PIZZA PER **3-4MIN**
FINCHE' LA MOZZARELLA NON DIVENTARE DI
COLORE LEGGERMENTE DORATA.

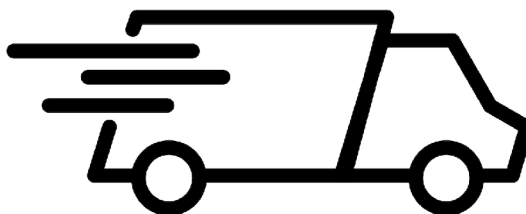
SERVI LA PIZZA E GUSTALA CON I TUOI AMICI E PARENTI!



LA TIPICA ITALIANA

La nostra azienda si impegna a garantire la massima qualità e sicurezza dei nostri prodotti surgelati. Seguiamo rigorosamente gli standard HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) per assicurarci che ogni fase del processo di produzione e consegna sia svolta nel rispetto delle normative igienico-sanitarie. Consegniamo i nostri prodotti surgelati in tutto il Veneto utilizzando mezzi aziendali appositamente attrezzati per mantenere la catena del freddo e preservare la freschezza dei prodotti durante il trasporto. Ci preoccupiamo di fornire un servizio affidabile e professionale, assicurando che i nostri clienti ricevano i prodotti surgelati in condizioni ottimali per la conservazione e il consumo.

NOTA BENE: PUOI ORDINARE I TUOI PRODOTTI SIA ONLINE NEL NOSTRO E-SHOP SIA TRAMITE E-MAIL E TELEFONICAMENTE, LASCIANDO LE GENERALITA' UTILI PER LA CONSEGNA.

**1**

RICEVIAMO L'ORDINE

2

EVASIONE DELL'ORDINE

3

COSEGNA IN 24/48H

METODI DI PAGAMENTO ACCETTATI: *CARTA DI CREDITO, BONIFICO, PAYPAL, CONTRASSEGNO.*

GLI ORDINI CHE VENGONO EFFETTUATI DOPO LE 16.30 VERRANNO EVASI IL GIORNO SUCCESSIVO.



LA TIPICA ITALIANA

Le nostre foto di pizze surgelate di altissima qualità catturano l'essenza di una gustosa esperienza culinaria direttamente a casa tua. Ogni immagine è un'opera d'arte che mette in risalto la perfezione artigianale delle nostre pizze. La croccantezza dorata della base, il formaggio fuso in maniera irresistibile e i colori vivaci dei freschi ingredienti creano una combinazione visiva irresistibile. Ogni dettaglio è curato con attenzione, dalla disposizione armoniosa dei topping alla consistenza invitante della superficie. Le foto trasmettono il gusto autentico e la qualità superiore delle nostre pizze surgelate, facendo venire l'acquolina in bocca e stimolando l'appetito. Con ogni scatto, desideriamo offrirti un assaggio visivo che ti inviti ad assaporare una pizza deliziosa e appagante, pronta per essere gustata comodamente a casa tua.





LA TIPICA ITALIANA

PER INFO ED ORDINAZIONI:
BUSINESS@LATIPICAITALIANA.IT
CEL: 3313399688