

l'altrapizza



CATALOGO

Retail



*ed è subito
pronta!*

l'altra pizza 





IL NOSTRO SEGRETO

L'arte della panificazione è una passione italiana le cui radici affondano in un passato fatto di genuinità e tradizione.

Dalle stesse radici nasce la nostra storia, forte dell'amore verso questo mestiere e alimentata dalla volontà di fondere il sapere antico con l'innovazione delle tecnologie e l'evoluzione dei gusti e delle esigenze.

Abbiamo pensato e realizzato un prodotto di alta **qualità artigianale**, **leggero e digeribile**, con una lunga shelf life, per rispondere ai nuovi bisogni dei consumatori sempre attenti alla qualità e al gusto, ma alla ricerca continua di soluzioni convenienti, pratiche e veloci da preparare.



SFORNIAMO PASSIONE

Le nostre basi sono un prodotto semilavorato fatto solo con **ingredienti semplici e naturali**.

Ogni pezzo è quotidianamente preparato, lavorato, **steso a mano** con sapienza dai Mastri Pizzaioli e sottoposto a un rigoroso controllo fino al confezionamento, per garantire un risultato finale di altissima qualità.

La diversa idratazione dell'impasto, l'alveolatura, il lento processo di lievitazione naturale, il metodo della maturazione a freddo e la **cottura su pietra** sono i segreti che rendono le nostre basi croccanti fuori e morbide dentro.

Oltre 60 ore di lievitazione e maturazione a temperatura controllata

Una buona base, digeribile e leggera, è il risultato del giusto equilibrio tra tempi di lievitazione e maturazione dell'impasto. Mentre la lievitazione fa aumentare il volume per effetto dell'anidride carbonica che resta imprigionata nell'impasto, la maturazione è un processo inverso in cui le strutture più complesse, zuccheri e proteine, vengono scomposte in elementi più semplici, riducendo parte del lavoro del nostro stomaco e favorendo la digestione.

Due processi fondamentali che richiedono tempi diversi. È **l'attenta maestria dei nostri esperti** che, attraverso l'inibizione dei lieviti con le basse temperature, riesce a far coincidere il tempo ideale della lievitazione con quello della maturazione.

QUALITÀ E INNOVAZIONE

La conservazione in atmosfera controllata (ATM) con film a barriera assicura una conservazione ottimale.

Un metodo che consente di mantenere il prodotto fresco pur garantendo tempi di consumo più lunghi.

I VANTAGGI

- **Riduzione al minimo dello spreco alimentare**
- **Calo dell'inventario e dei rischi legati alla scadenza**
- **Semplificazione della gestione logistica della distribuzione**
- **Riuscire a preparare una Pinsa/Pizza comodamente a casa senza dover fare un impasto**
- **Diverse modalità di conservazione per diverse esigenze**
- **Ottimizzazione dello spazio espositivo**
- **Maggiori opportunità di vendita**
- **Garanzia di un prodotto artigianale**



**BUONA, LEGGERA,
ARTIGIANALE**



LA PINSA

con vassoio

La classica Pinza dalle dimensioni adeguate agli standard del mercato (32x18 cm).

Disponibile in confezione paper touch, base singola da 250g con vassoio in cartoncino a supporto, per rispondere alla richiesta dei prodotti monoporzione.

Cod: RETAIL_001/1

EAN prodotto: 8055748471065

Peso: 250g | Dimensioni: 32x18cm circa

Confezioni per cartone: 18

Composizione pallet: 36 colli

TMC Ambient: 90 giorni

laltrapizza



**BUONA, LEGGERA,
ARTIGIANALE.
IN CONFEZIONE
DOPPIA**



LA PINZA X2

La classica Pinza dalle dimensioni adeguate agli standard del mercato (32x18 cm).

Disponibile in confezione paper touch, 2 basi da 250g, per acquisti formato famiglia.

Cod: RETAIL_001

EAN prodotto: 8055748470136

Peso: 250g x 2 | Dimensioni: 32x18cm circa

Confezioni per cartone: 15

Composizione pallet: 36 colli

TMC Ambient: 90 giorni

l'altrapizza



LA CLASSICA PINSA MA IN FORMATO MINI

MINI PINSA

Dimensioni compatte
in grado di ottimizzare
gli spazi a scaffale (15x25 cm).

Disponibile in confezione
paper touch, base singola da
150g, per rispondere alla richiesta
dei prodotti monoporzione.



Cod: **RETAIL-150**

EAN prodotto: **8055748471102**

Peso: **150g** | Dimensioni: **15x25cm** circa

Confezioni per cartone: **36**

Composizione pallet: **36 colli**

TMC Ambient: **90 giorni**

l'altrapizza



LA BASE PIZZA CON FARINA TIPO 1 E GERME DI GRANO



LA PIZZA con vassoio

La nostra base Pizza da 250g è ideale per chi ama l'iconico formato rotondo.

Disponibile in confezione paper touch, base singola da 250g con vassoio in cartoncino a supporto, per rispondere alla richiesta dei prodotti monoporzione.

Cod: RETAIL-007/N

EAN prodotto: 8055748471140

Peso: 250g | Dimensioni: 30cm circa

Confezioni per cartone: 12

Composizione pallet: 36 colli

TMC Ambient: 90 giorni

laltrapizza



LA BASE PIZZA CON FARINA TIPO 1 E GERME DI GRANO. IN CONFEZIONE DOPPIA



LA PIZZA X2

La nostra base Pizza da 250g
è ideale per chi ama l'iconico
formato rotondo.

Disponibile in confezione
paper touch, 2 basi da 250g,
per acquisti formato famiglia.

Cod: RETAIL 007/RO/2

EAN prodotto: 8055748470204

Peso: 250g x 2 | Dimensioni: 30cm circa

Confezioni per cartone: 12

Composizione pallet: 36 colli

TMC Ambient: 90 giorni

laltrapizza



**BUONA, LEGGERA,
ARTIGIANALE**

LA PINSA FRESH

con vassoio

La classica Pinsa dalle dimensioni adeguate agli standard del mercato (32x18 cm).
Da conservare in frigo.

Disponibile in confezione paper touch, base singola da 250g con vassoio in cartoncino a supporto, per rispondere alla richiesta dei prodotti monoporzione.

SENZA CONSERVANTI

Cod: RET_001/1 F

EAN prodotto: 8055748471669

Peso: 250g | Dimensioni: 32x18cm circa

Confezioni per cartone: 18

Composizione pallet: 36 colli

TMC Frigo: 90 giorni



l'altrapizza



**BUONA, LEGGERA,
ARTIGIANALE.
IN CONFEZIONE
DOPPIA**

LA PINSA FRESH

X2



La classica Pinza dalle dimensioni adeguate agli standard del mercato (32x18 cm).
Da conservare in frigo.

Disponibile in confezione paper touch, 2 basi da 250g, per acquisti formato famiglia.

SENZA CONSERVANTI

Cod: RET_001/F

EAN prodotto: 8055748471676

Peso: 250g x 2 | Dimensioni: 32x18cm circa

Confezioni per cartone: 15

Composizione pallet: 36 colli

TMC Frigo: 90 giorni

laltropizza

LA PINSA FROZEN

Base Pinsa surgelata:

il nostro processo di surgelazione blocca la cottura della Pinsa nel momento esatto in cui termina la pre-cottura.

In questo modo, andando solo ad ultimare il ciclo di cottura, potrete assaporare il vero gusto di una Pinsa appena sfornata.

Cod: RET_001/1 FZ

EAN prodotto: 8055748471683

Peso: 250g | Dimensioni: 32x18cm circa

Confezioni per cartone: 18

Composizione pallet: 36 colli

TMC Frozen: 15 mesi



**SHELF LIFE DI 15 MESI
SENZA CONSERVANTI**

laltropizza

LA PINSA FROZEN TO FRESH X2

Questa soluzione permetterà di gestire il prodotto da frigo eliminando i vincoli logistici della gestione di un prodotto fresco.

L'acquisto del prodotto Frozen permette di avere un prodotto con lunga scadenza per poi gestirlo decongelato nel reparto frigo quando se ne avrà la necessità.

Contattateci per ricevere ulteriori informazioni sulla gestione del prodotto.

Cod: RETAIL_001/F

EAN prodotto: 8055748470136

Peso: 250g x 2 | Dimensioni: 32x18cm circa

Confezioni per cartone: 15

Composizione pallet: 36 colli

TMC Frigo: 90 giorni



SENZA CONSERVANTI

laltropizza



Il brand **Dorina La Gioia** nasce dall'antica arte della panificazione, tramandata da generazioni in generazioni con i piedi ben saldi nella tradizione ma con lo sguardo rivolto al futuro.

Dalla cura delle materie prime alle antiche tecniche di lavorazione per arrivare ai giorni nostri e sposarsi con i nuovi trend di mercato e le nuove abitudini dei consumatori, **dalla tradizione all'innovazione.**

Il forno di Dorina La Gioia non è un classico forno ma un **forno a-tipico**, dove la tipicità dei prodotti e degli ingredienti sono la base su cui è costruita l'offerta atipica di **Dorina La Gioia.**

Offerta rivolta a chi desidera qualcosa di atipico ma con basi solide nella tradizione.

Prodotti panificati a lunga conservazione per ridurre gli sprechi, ma **senza additivi chimici**, per avere sempre prodotti freschi in casa a cui basta una scaldatura per sprigionare i profumi di un antico forno.

La linea **Dorina La Gioia** si compone inizialmente di due prodotti classici della panificazione: il panino e la focaccia, ma declinati alla nostra maniera:

- il panino che noi proponiamo è il **Pinsotto, la Pinsa che diventa panino**, non un classico panino ma un panino realizzato seguendo il processo di lavorazione della Pinsa. Basta riscaldarlo in forno o in padella per avere un prodotto rigenerato, croccante fuori e soffice dentro;

- la nostra **Focaccia** è invece realizzata seguendo il processo di lavorazione delle focacce ma utilizzando **Farina tipo 1** per una sana e corretta alimentazione e con germe di grano ricco di sostanze nutritive, **disponibile anche in versione Multicereali.**

Riscaldarla in forno ne esalta il gusto ed è ideale come sostituto del pane o per essere farcita.

Arriveranno presto nuovi prodotti che amplieranno l'offerta Dorina La Gioia, sempre all'insegna della tradizione e dell'innovazione.

Dorina La Gioia, forno atipico.

A-TIPICO



IL PANINO REALIZZATO CON L'IMPASTO DELLA PINSA

IL PINSOTTO X2

Un classico come il panino
si adatta ai nuovi trend di mercato.
La Pinsa che diventa panino,
così nasce il Pinsotto.

In confezione doppia da 120g x2,
per acquisti formato famiglia.



Cod: RET-030/PAN

EAN prodotto: 8055748470129

Peso: 120g x 2 | Dimensioni: 18x10cm circa

Confezioni per cartone: 24

Composizione pallet: 36 colli

TMC Ambient: 90 giorni





**QUANDO LA PINSA
INCONTRA LA PUCCIA.
SAPORI NUOVI,
RADICI ANTICHE.**

PUCCIA ROMANA

X2



Crocante come una pinsa,
soffice come una puccia!
Nasce la Puccia Romana,
il nuovo prodotto che unisce due
grandi tradizioni italiane
in un solo morso.

In confezione doppia da 120g x2.

Cod: RET-030RO

EAN prodotto: 8055748471911

Peso: 120g x 2 | Dimensioni: 14 Ø cm circa

Confezioni per cartone: 24

Composizione pallet: 36 colli

TMC Ambient: 90 giorni





**LA FOCACCIA IDEALE
DA FARCIRE O
DA USARE COME
SOSTITUTO DEL PANE**



FOCACCIA

classica

La Focaccia 125g con
farina tipo 1 e germe di grano
per una sana e corretta
alimentazione.

Da riscaldare in forno.

Cod: RET-F130

EAN prodotto: 8055748470808

Peso: 125g | Dimensioni: 20x11cm circa

Confezioni per cartone: 16

Composizione pallet: 72 colli

TMC Ambient: 90 giorni





**LA FOCACCIA
MULTICEREALI IDEALE
DA FARCIRE O
DA USARE COME
SOSTITUTO DEL PANE**



FOCACCIA

multicereali

La Focaccia 125g
in versione multicereali,
fonte di fibre e proteine.

Da riscaldare in forno

Cod: RET-F130/MC

EAN prodotto: 8055748470815

Peso: 125g | Dimensioni: 20x11cm circa

Confezioni per cartone: 16

Composizione pallet: 72 colli

TMC Ambient: 90 giorni



ESPOSITORE



Cod: EXPO_RETAIL_001

Descrizione articolo: **Base Pinsa x 2**

Formato: **250g x 2** | Dimensioni: **60x40x45h cm.**

UV per collo: **42** | Colli per strato: **4**

Strati per plt: **4** | Colli per plt: **16**

TMC Ambient: **90 giorni**



Cod: EXPO_RETAIL_001/1

Descrizione articolo: **La Pinsa con vassoio**

Formato: **250g** | Dimensioni: **60x40x45h cm.**

UV per collo: **45** | Colli per strato: **4**

Strati per plt: **4** | Colli per plt: **16**

TMC Ambient: **90 giorni**



Cod: EXPO_RETAIL-150

Descrizione articolo: **Mini Pinsa**

Formato: **150g** | Dimensioni: **60x40x45h cm.**

UV per collo: **96** | Colli per strato: **4**

Strati per plt: **4** | Colli per plt: **16**

TMC Ambient: **90 giorni**



laltrapizza



Cod: EXPO_RETAIL_007/RO/2

Descrizione articolo: **Base Pizza x2**

Formato: **250g x 2** | Dimensioni: **60x40x45h cm.**

UV per collo: **30** | Colli per strato: **4**

Strati per plt: **4** | Colli per plt: **16**

TMC Ambient: **90 giorni**



Cod: EXPO_RETAIL-007/N

Descrizione articolo: **Base Pizza con vassoio**

Formato: **250g** | Dimensioni: **60x40x45h cm.**

UV per collo: **30** | Colli per strato: **4**

Strati per plt: **4** | Colli per plt: **16**

TMC Ambient: **90 giorni**

ESPOSITORE



Cod: EXPO_RETAIL-030/2

Descrizione articolo: **Pinsotto x2**

Formato: **120g x2** | Dimensioni: **60x40x45h cm.**

UV per collo: **56** | Colli per strato: **4**

Strati per plt: **4** | Colli per plt: **16**

TMC Ambient: **90 giorni**



Cod: EXPO_RET-F130

Descrizione articolo: **Focaccia classica**

Formato: **125g** | Dimensioni: **60x40x45h cm.**

UV per collo: **56** | Colli per strato: **4**

Strati per plt: **4** | Colli per plt: **16**

TMC Ambient: **90 giorni**



Cod: EXPO_RET-F130/MC

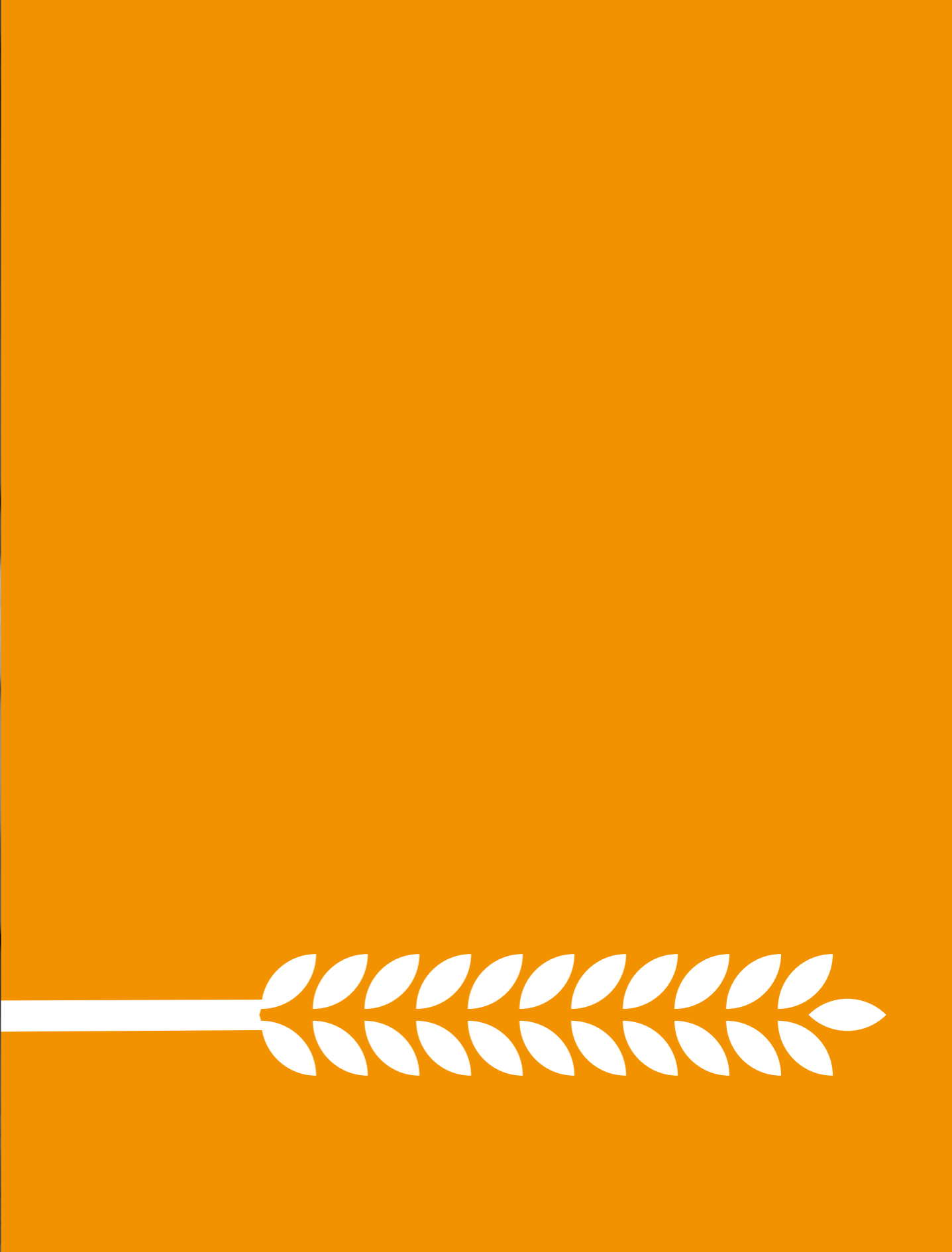
Descrizione articolo: **Focaccia Multicereali**

Formato: **125g** | Dimensioni: **60x40x45h cm.**

UV per collo: **56** | Colli per strato: **4**

Strati per plt: **4** | Colli per plt: **16**

TMC Ambient: **90 giorni**



laltrapizza



MEDITERRANEA QUALITY FOOD S.R.L.

Sede Legale: Via F. Turati, 11 - 87028 Praia a Mare (CS)

Sede Operativa: Via degli Artigiani, SNC - 85040 Nemoli (Pz)

Tel. +39 0985 3955 / +39 0985 300536 / info@laltrapizza.it

 + 39 329 5674640



WWW.LALTRAPIZZA.IT