



GAMMA RETAIL

FRESCO / CHILLED +4°



# IL GUSTO DELLA BUONA PIZZERIA



PRODOTTA IN ITALIA  
DA MAESTRI PIZZAIOLI



IMPASTO  
CON LIEVITO  
MADRE



POMODORI  
**100%**  
*italiani*



*Olio*  
EXTRA  
VERGINE  
DI OLIVA



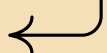
IN VASCHETTA RICICLABILE  
COMPOSTA AL 70% DA  
PLASTICA RICICLATA



PERFETTA ANCHE  
IN PADELLA



SCOPRI  
DI PIÙ





# 8 GUSTI PER TUTTI I PALATI



345 g

## La • MARGHERITA •

La ricetta della tradizione che piace a tutti, anche ai vegetariani. Farcita con polpa di pomodoro fresco e mozzarella 100% naturale.



410 g

## La • CAPRICCIOSA •

La gran classica delle pizze: con funghi freschi, carciofi a fettine e ciuffi di prosciutto cotto. Una ricetta ricca di sapore.



380 g

## La • SPECK E PROVOLA •

Una ricetta con tanto gusto: speck IGP e provola affumicata sono un vero piacere per il palato, anche per quello più esigente!



380 g

## La • PERLE E POMODORINI •

Una Margherita con qualcosa in più. L'aggiunta da pomodori ciliegini e perle di mozzarella che si fondono in cottura regala a questa pizza un gusto naturale, delicato e decisamente sfizioso.

LIEVITO MADRE • OLIO D'OLIVA EXTRA VERGINE • FARINE E GRANI DI ALTA QUALITÀ  
SALSA DI POMODORO 100% ITALIANA • MOZZARELLA DI LATTE VACCINO



370 g

*La*  
• **SUPER DIAVOLA** •

Una rivisitazione della tradizionale Diavola, arricchita con due diverse qualità di salame piccante e peperoncino.



410 g

*La*  
• **VEGETARIANA** •

La ricetta ideale per gli amanti delle verdure con gustose listarelle di peperoni, zucchine e melanzane grigliate. Il massimo del sapore in ogni spicchio.



400 g

*La*  
• **PROSCIUTTO E FUNGHI** •

Buona e saporita come tradizione impone. Un "classico" delle ricette tradizionali, resa ancora più unica dal gusto intenso dei funghi freschi.



370 g

*La*  
• **QUATTRO FORMAGGI** •

Una combinazione di 4 formaggi tra i più buoni della nostra tradizione: mozzarella, gorgonzola, asiago e provola affumicata al faggio.



## *Il tocco umano* **IMPRESINDIBILE**

Non basta una ricetta eccellente. Ogni pizza di **RE POMODORO** prende vita grazie alle mani sapienti dei nostri pizzaioli. Solo una lavorazione rigorosamente manuale garantisce il migliore sviluppo dell'impasto. **COME NELLA MIGLIORE PIZZERIA.**

*An excellent recipe's not enough. Every Re Pomodoro pizza is born from the skilled hands of our master pizza-makers. Only strictly hand-processing ensures the dough yields its very best.*  
**JUST LIKE IN A TOP PIZZERIA.**



Prodotto / Products				Packaging (CU)		Box (TU)		Pallet (LU)				
Codice / Code	Nome / Ean-code	Peso Netto Net weight	Shelf-lifeW	Tipologia Type	Pezzi / Pieces	N. confezioni N. of packages	N. prodotti N. of products	Cartoni/Strato Box per layer	N. Strati N. of layers	Cartoni totali Total Boxes	Altezza pallet (m) Pallet height (m)	
CUV01V2	<b>MARGHERITA</b> 8028842802141	345 g e	30 days	Vaschetta ATM con etichette	1	8	8	8	8	64	1,75	
CUV02V2	<b>CAPRICCIOSA</b> 8028842802158	410 g e	30 days		1	8	8	8	8	64	1,75	
CUV03SUPER	<b>SUPER DIAVOLA</b> 8028842803971	370 g e	30 days		1	8	8	8	8	64	1,75	
CUV05V2	<b>VEGETARIANA</b> 8028842802165	410 g e	30 days		1	8	8	8	8	64	1,75	
CUV67V2	<b>SPECK &amp; PROVOLA</b> 8028842802189	380 g e	30 days		MAP Tray with labels	1	8	8	8	8	64	1,75
CUV108V2	<b>PERLE &amp; POMODORINI</b> 8028842803988	380 g e	30 days			1	8	8	8	8	64	1,75
CUV09V2	<b>PROSCIUTTO &amp; FUNGHI</b> 8028842802172	400 g e	30 days			1	8	8	8	8	64	1,75
CUV10BV2	<b>QUATTRO FORMAGGI</b> 8028842803964	370 g e	30 days			1	8	8	8	8	64	1,75