



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Un autunno da protagonista per Margherita srl. L'azienda, specializzata nella produzione artigianale di snack e pizze surgelati e refrigerati di alta gamma, è pronta a conquistare l'Anuga di Colonia e il TUTTOFOOD di Milano con importanti novità di prodotto: la pinsa farcita e una completa linea di pizze biologiche.

MARGHERITA SRL PROTAGONISTA DEL CIRCUITO INTERNAZIONALE DEL FOOD

All'Anuga di Colonia e al TUTTOFOOD di Milano l'azienda di Fregona (TV) è pronta a conquistare buyer e consumatori di tutto il mondo con tre importanti novità: la pizza a doppia lievitazione, la pinsa farcita e una linea di pizze biologiche

A pochi mesi dal lancio della pizza "metodo a doppia lievitazione", Margherita srl conferma la propria presenza nei più importanti eventi food del panorama internazionale. Dal 9 al 13 ottobre sarà a Colonia per partecipare ad ANUGA, appuntamento di livello mondiale che riunirà i principali player dell'industria alimentare e delle bevande. Dal 22 al 26 settembre invece farà tappa a Milano dove ad attenderla è il TUTTOFOOD, la fiera b2b per l'ecosistema agroalimentare, momento privilegiato per lo sviluppo del settore e rilanciare il comparto alimentare del futuro.

Due tappe importanti che si inseriscono nella fase di crescita e sviluppo per la storica realtà di Fregona (TV). Dopo un 2021 che ha visto un incremento delle vendite del 14% e la conquista di nuove fette di mercato, sono tanti i progetti e le novità con cui l'azienda, specializzata nella produzione artigianale di pizza in versione frozen e fresco e di snack pizza è pronta a stupire i consumatori di tutto il mondo.

Tutte le delizie di Margherita verranno presentate e fatte degustare dal 9 al 13 ottobre all'ANUGA di Colonia al padiglione 5.1 allo stand A-034 dal 22 al 26 ottobre al TUTTOFOOD di Milano al padiglione 10 stand B11/B13

LA PIZZA CON METODO DOPPIA LIEVITAZIONE

La pizza "metodo a doppia lievitazione" è un prodotto di fascia premium dedicato a Grande Distribuzione, Ho.Re.Ca. e Retail, ma anche il mondo Bakery, con caratteristiche uniche: il doppio impasto con lievito madre a lievitazione 24 ore garantisce un eccezionale sviluppo dell'impasto, rendendolo ancora più saporito e digeribile. La miscela di farine e grani antichi e orzo maltato riporta profumi e sapori inconfondibili, quelli della vera pizzeria italiana. Il frutto di una lavorazione completamente realizzata a mano, risultato dell'esperienza dei maestri pizzaioli con anni di formazione in azienda, conduce allo sviluppo di un impasto saporito, digeribile e capace di

garantire la massima resa, dopo la cottura sia in padella che in forno, con farciture accuratamente ricercate. Esempio di questa capacità di ricerca è l'utilizzo su varie referenze della gamma Re Pomodoro degli Champignon del Consorzio funghi di Treviso che grazie al processo di bressatura mantengono intatte le caratteristiche organolettiche sprigionando tutto il loro sapore.

Un risultato di eccellenza che si inserisce pienamente nell'ampia e variegata offerta Made in Fregona che spazia dalle pizze fresche confezionate in atm con shelf life di 30 giorni e in versione frozen, a quelle della gamma classica dai gusti tradizionali e lievitazione con lievito madre, fino ai pizza snack per ogni occasione, tra calzoni, fruste, Pizzycotti a base pizza.





COMUNICATO STAMPA

LA PINSA FARCITA

Sempre attenta a sondare e a intercettare le esigenze del mercato, **Margherita srl è pronta a colmare nuovi segmenti con prodotti top di gamma firmati Re Pomodoro**, il brand che racchiude il profumo, la fragranza e la tradizione della pizza italiana più autentica.

Tra le novità è **la pinsa farcita**, una nuova e avvolgente esperienza di gusto pensata per tutti i consumatori gourmet, amanti della specialità romana. **È anch'essa un prodotto di fascia premium** dedicato al mercato della Grande Distribuzione, Ho.Re.Ca. e Retail e al Bakery. Sia in versione surgelata che nel fresco, la referenza dell'azienda **si afferma per proprietà uniche** e una qualità globale comprendente molteplici elementi a partire dall'impasto, per arrivare all'**elevatissimo grado di crunch**, elemento distintivo di ogni autentica pinsa. A questo aspetto si somma la qualità del topping, di un'ingredientistica che da anni l'azienda arricchisce e perfeziona selezionando i migliori prodotti presenti sul territorio.



LA LINEA BIO

Sempre firmata Re Pomodoro è la nuova linea di pizze con cui l'azienda ha deciso di **veicolare nel segmento bio l'esperienza, la tradizione e la bontà della vera pizza italiana**. *"Il nostro dipartimento di ricerca e sviluppo è sempre attento e attivo nel monitorare il mercato e nell'intercettare le richieste esplicite o implicite dei consumatori. Dopo mesi di analisi in Italia e all'estero caso abbiamo constatato una certa insoddisfazione nel mondo bio e in particolar modo, una scarsità d'offerta a livello quantitativo e qualitativo"*.

La nuova linea, dedicata al mercato italiano ed estero della Grande Distribuzione, Ho.Re.Ca e Retail **comprende 3 ricette di margherita**: una a base bianca, una a base integrale e una multicereale/farro. **L'ingredientistica, dalle farine al topping, proviene da filiera certificata bio** e da realtà riconosciute a livello nazionale per la qualità e la sicurezza dei propri prodotti. **Altro file rouge e valore aggiunto della gamma è l'impasto**: con lievito madre a lievitazione 24 ore garantisce un eccezionale sviluppo della pizza rendendola ancora più saporita e dirigibile. **La miscela di farine e grani antichi e orzo maltato sprigiona profumi e sapori inconfondibili**, mentre la lavorazione effettuata completamente a mano conduce a una stesura perfetta e a un'alveolatura ben sviluppata, indice di un'ottima idratazione e lievitazione. **Il cornicione extra alto, morbido dentro e croccante fuori, riporta alla mente la migliore tradizione della pizza come in pizzeria**, così come l'assaggio ne evoca il gusto caratteristico.



Le nuove referenze confermano il marchio Re Pomodoro come un'eccellenza del Made in Italy riconosciuta a livello internazionale, mentre l'investitura di Margherita srl a regina delle pizzerie italiane è la naturale conseguenza di **una qualità che si esprime in ogni aspetto, dalla continua ricerca delle migliori materie prime locali al rigoroso rispetto dei tempi di lievitazione e di preparazione, fino alla manualità acquisita dopo mesi di continuo perfezionamento dai 350 pizzaioli che quotidianamente sfornano nei quattro stabilimenti capolavori del gusto, ciascuno unico e inimitabile, rigorosamente steso e farcito a mano**.

Margherita srl è nata nel 1991 come società a conduzione familiare, dall'esperienza di Fabrizio Taddei che nel 1972 iniziò la sua carriera nel mondo della pizza. A Fregona, in provincia di Treviso, l'azienda è immersa in un contesto ambientale particolarmente salubre e suggestivo, tra i vigneti del Prosecco e la maestosa foresta del Cansiglio, seconda foresta d'Italia. Il suo brand Re Pomodoro è conosciuto a livello internazionale per la qualità dei suoi prodotti realizzati rigorosamente a mano: pizze e snack surgelati e refrigerati di qualità premium. Con 4 stabilimenti produttivi, 350 addetti e 45 milioni di fatturato, può definirsi a pieno titolo "La più grande pizzeria d'Italia".

Margherita srl • Via dell'Industria, 11 • 31010 Fregona (TV) • www.margheritarepomodoro.it