RASSEGNA STAMPA

Maggio 2021

03 giugno 2021

MARGHERITA SRL

Via dell'Industria, 11
31010 Fregona TV

Margherita®

COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Margherita srl con il brand Re Pomodoro conquista operatori e pubblico grazie a un'ampia gamma di pizze e snack surgelati e refrigerati di qualità premium. Ottenuti mediante una preparazione totalmente manuale, dalla stesura dell'impasto alla farcitura con materie prime selezionate, le proposte Made in Fregona (TV) riportano perfettamente all'aspetto e al gusto alla buona pizza appena sfornata della pizzeria. Un'offerta che ha già stupito insegne e consumatori con un'icona del gusto italiano che soddisfa dai piccoli fino ai palati più esigenti, spaziando dalle linee classiche a quelle più ricercate e gourmet. Dal Retail all'Ho.Re.Ca. "La più grande pizzeria d'Italia" completa il banco surgelati, ma anche il fresco e le aree bakery, con prodotti di altissimo valore, già riconosciuto a livello internazionale, come la pizza a doppia lievitazione, novità assoluta sul mercato.

CON RE POMODORO A CASA COME IN PIZZERIA

Il brand di Margherita srl stupisce operatori e pubblico con una gamma di pizze e snack surgelati e refrigerati totalmente realizzati a mano. L'icona del gusto italiano completa l'offerta Retail e Ho.Re.Ca. con prodotti ad alto indice di gradimento

Re Pomodoro™

Margherita®

Re Pomodoro risponde alle richieste di un pubblico sempre più desideroso di **gustare a casa, al bar o in hotel una pizza buona come quella appena fatta in pizzeria. Margherita srl**, azienda a conduzione familiare che da Fregona, in provincia di Treviso, si è a pieno diritto conquistata il titolo di essere **"La più grande pizzeria d'Italia"**.
Nata nel 1991 dall'esperienza di Fabrizio Taddei, vero maestro dell'arte bianca che dal 1972 non smette di proporre un'icona del gusto italiano con **un'azienda conosciuta a livello internazionale per la sua unicità.** Nei quattro stabilimenti produttivi, infatti, operano quotidianamente 350 pizzaioli esperti che dopo un anno di formazione possono definirsi i veri artefici di una tecnica perfetta come il risultato, **pizze e snack surgelati e refrigerati** che già dal primo sguardo ricordano la genuinità e il sapore della pizza italiana di pizzeria. Del resto, non potrebbe essere altrimenti, dal momento che **ogni singolo prodotto è realizzato esclusivamente e completamente a mano,** dalla stesura della pasta alla farcitura, ricordando così all'assaggio esattamente il **gusto caratteristico della pizza appena sfornata in pizzeria.**
https://www.margheritarepomodoro.it/il-valore-del-sapore/

Se Re Pomodoro è un marchio riconosciuto a livello internazionale come un'eccellenza del Made in Italy, l'investitura a regina delle pizzerie italiane di Margherita srl è la naturale conseguenza di una **qualità che si esprime in ogni aspetto, dalla continua ricerca delle migliori materie prime al rigoroso rispetto dei tempi di lievitazione e di preparazione, fino alla manualità acquisita dopo mesi di continuo perfezionamento da veri artigiani della pizza.** Solo così l'azienda può garantire tutta la bontà dell'autentica tradizione italiana.

Immersa in un paradiso naturale, tra i vigneti del Prosecco e la verdeggiante foresta del Cansiglio, la seconda più estesa d'Italia, Margherita srl è circondata da acque alpine e un'aria pura, ingredienti speciali che rendono **le proposte Made in Fregona dei veri capolavori del gusto.** Nessun segreto, ma cinquant'anni di esperienza che si rinnova giorno dopo giorno, dal primo impasto del 1972 alla sede iniziale del 1991, fino agli attuali quattro siti produttivi.
https://www.margheritarepomodoro.it/azienda/

Margherita®

COMUNICATO STAMPA

anca **premiata da insegne e consumatori di tutto il** acità unica e inimitabile di generare **stupore ed aggio. Una gamma** di prodotti ad alto contenuto di ium che soddisfa primari rivenditori internazionali, nente **categorie congelate e refrigerate,** con una a fresca che dalle pizze agli snack, fino al segmento **nta di additivi,** lascia inalterati sapori e proprietà un processo di abbattitura che porta dal forno alla **Dalle proposte classiche a quelle gourmet,** non **ette su misura,** grazie alla presenza di un **Food Innovation Lab** capace di sviluppare e testare nuovi prodotti e concetti attraverso lo scambio di esperienze da diversi mercati. Nascono così anche di **marca e private label** confezionate **in tutti i tipi di packaging,** sulla base delle esigenze dei diversi **mercati Retail e Food Service.**

Il continuo scambio di sapere ha permesso a Margherita srl di acquisire un know-how di altissimo valore, capace di tradursi in **veri prodotti italiani** che quotidianamente giungono sulle tavole delle persone in tutto il mondo, con la certezza di garantire una **qualità estrema** e una passione condivisa tra team, clienti e pubblico. Le caratteristiche organolettiche ricreano immediatamente **l'atmosfera della vera pizzeria:** il **lievito madre** garantisce una **totale digeribilità,** mentre la **stesura manuale dell'impasto** rende ogni singolo prodotto unico, inimitabile, dove il fattore umano e l'esperienza del singolo pizzaiolo ne assicurano la massima qualità. Anche la **farcitura, abbondante e con prodotti del territorio,** sprigiona profumi e aromi che trasformano ogni assaggio in un'esplosione di gusto e un tuffo nei **sapori autentici della vera pizza italiana.**

https://www.margheritarepomodoro.it/un-video-per-farvi-scoprire-il-mondo-margherita-srl/

Stupisce la **nuovissima pizza a doppia lievitazione, novità assoluta che porta sul mercato tutto il profumo e la fragranza della vera pizza italiana gourmet:** in versione fresca e surgelata, è **la sola capace di trasformare la cucina di casa in una vera pizzeria italiana di alto livello.** 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 riporta alla mente profumi e sapori inconfondibili. La lavorazione effettuata completamente a mano, frutto dell'esperienza dei maestri pizzaioli, è la garanzia di una stesura perfetta e un'alveolatura ben sviluppata, indice di un'ottima idratazione e lievitazione. Il cornicione extra alto, morbido dentro e croccante fuori, porta alla mente la migliore rappresentazione della pizza come in pizzeria.

Un prodotto di eccellenza che si inserisce pienamente nell'**ampia e variegata offerta** Made in Fregona, caratterizzata dalle pizze fresche confezionate in atm con shelf life di 30 giorni a quelle della gamma classica dai gusti tradizionali e lievitazione con lievito madre. Sempre a base di pizza e con le medesime caratteristiche organolettiche si affiancano anche gli snack pizza, surgelati per il banco del libero servizio o bake off, dove fantasia, esperienza e manualità dei pizzaioli prendono forma in **calzoni ripieni** di sapori, **Pizzycotti** con strati prelibati, **sfilatini** sfiziosamente farciti, **fruste** e molte altre ghiotte idee, rispondendo a tutti i gusti e a tutte le modalità di consumo, anche con proposte bio.

Bastano infatti solo pochi minuti in forno o in padella per godere del piacere di una buona pizza di pizzeria, ma gustata comodamente tra le mura domestiche, piuttosto che per una pausa fuori casa.

***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

borderline
UFFICIO STAMPA - T. +39.051.4450204 - T. +39.051.6233715 - press@borderlineagency.com
COMMUNICATION & P.R. - MATTEO BARBONI - M. +39.349.8172546 - m.barboni@borderlineagency.com

ALIMENTANDO
IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

La pizza a doppia lievitazione di Re Pomodoro sbarca negli scaffali della Gdo

11 Maggio 2021 - 09:47 | Categorie: Dolci&Salati | Tag: doppia lievitazione, gourmet, margherita, pizza, re pomodoro

Fregona (Tv) – Re Pomodoro, brand di Margherita, azienda specializzata in pizze e snack surgelati e refrigerati, porta tra gli scaffali della grande distribuzione una nuova referenza gourmet. Si tratta della pizza a doppia lievitazione in versione fresca e surgelata realizzata con materie prime selezionate. Il doppio impasto con lievito madre a lievitazione 24 ore ne garantisce lo sviluppo, rendendolo ancora più saporito e digeribile. La miscela di farine e grani antichi e la lavorazione completamente a mano, frutto dell'esperienza dei maestri pizzaioli, garantiscono un'alveolatura ben sviluppata, indice di un'ottima idratazione e lievitazione. Il cornicione risulta extra alto, morbido dentro e croccante fuori. Un prodotto di eccellenza che si inserisce nell'ampia e variegata offerta made in Fregona (Tv), che spazia dalle linee classiche a quelle più ricercate e gourmet. Una gamma di prodotti ad alto contenuto di servizio in fascia premium facile da preparare: bastano pochi minuti in forno o in padella. Dal retail all'Horeca, le referenze a marchio Re Pomodoro arricchiscono il banco surgelati, ma anche il fresco e le aree bakery.

DM DISTRIBUZIONE MODERNA

News

11 Maggio 2021

Pizza Re Pomodoro: a casa come in pizzeria

Re Pomodoro risponde alle richieste di un pubblico sempre più desideroso di gustare a casa, al bar o in hotel una pizza buona come quella appena fatta in pizzeria. Margherita, azienda che da Fregona, in provincia di Treviso, si è conquistata il titolo di essere "La più grande pizzeria d'Italia". Nata nel 1991 dall'esperienza di Fabrizio Taddei, vero maestro dell'arte bianca che dal 1972 non smette di proporre un'icona del gusto italiano con un'azienda conosciuta a livello internazionale per la sua unicità. Nei quattro stabilimenti produttivi, infatti, operano quotidianamente 350 pizzaioli esperti che dopo un anno di formazione possono definirsi i veri artefici di una tecnica perfetta come il risultato, pizze e snack surgelati e refrigerati che già dal primo sguardo ricordano la genuinità e il sapore della pizza italiana di pizzeria.

Del resto, non potrebbe essere altrimenti, dal momento che ogni singolo prodotto è realizzato esclusivamente e completamente a mano, dalla stesura della pasta alla farcitura, ricordando così all'assaggio esattamente il gusto caratteristico della pizza appena sfornata in pizzeria.

Una gamma di prodotti ad alto contenuto di servizio in fascia premium che soddisfa primari rivenditori internazionali, rifornendo quotidianamente categorie congelate e refrigerate, con una soluzione da congelata a fresca che dalle pizze agli snack, fino al segmento bake-off, senza l'aggiunta di additivi, lascia inalterati sapori e proprietà nutrizionali attraverso un processo di abbattitura che porta dal forno alla temperatura di - 20°. Dalle proposte classiche a quelle gourmet, non mancano anche le ricette su misura, grazie alla presenza di un Food Innovation Lab capace di sviluppare e testare nuovi prodotti e concetti attraverso lo scambio di esperienze da diversi mercati. Nascono così anche di marca e private label confezionate in tutti i tipi di packaging, sulla base delle esigenze dei diversi mercati retail e food service.

Il continuo scambio di sapere ha permesso a Margherita srl di acquisire un know-how di altissimo valore, capace di tradursi in veri prodotti italiani che quotidianamente giungono sulle tavole delle persone in tutto il mondo, con la certezza di garantire una qualità estrema e una passione condivisa tra team, clienti e pubblico. Le caratteristiche organolettiche ricreano immediatamente l'atmosfera della vera pizzeria: il lievito madre garantisce una totale digeribilità, mentre la stesura manuale dell'impasto rende ogni singolo prodotto unico, inimitabile, dove il fattore umano e l'esperienza del singolo pizzaiolo ne assicurano la massima qualità.

HO RE CA NEWS.IT
IL PORTALE DEL "FUORICASA"

Re Pomodoro: la migliore pizza per il Foodservice e il Retail

Margherita srl con il brand Re Pomodoro conquista operatori e pubblico grazie a un'ampia gamma di pizze e snack surgelati e refrigerati di qualità premium

By **Redazione** - 11 Maggio 2021

Margherita srl, attraverso il brand **Re Pomodoro** risponde alle richieste di un pubblico sempre più desideroso di gustare a casa, al bar o in hotel una pizza buona come quella appena fatta in pizzeria.
L'azienda di Fregona, in provincia di Treviso, si è a pieno diritto conquistata il titolo di essere ***"La più grande pizzeria d'Italia"***. Nata nel 1991 dall'esperienza di **Fabrizio Taddei**, vero maestro dell'arte bianca che dal 1972 non smette di proporre un'icona del gusto italiano con un'azienda conosciuta a livello internazionale per la sua unicità.
Nei **quattro stabilimenti produttivi**, infatti, operano quotidianamente **350 pizzaioli esperti** che dopo un anno di formazione possono definirsi i veri artefici di una tecnica perfetta come il risultato, pizze e snack surgelati e refrigerati che già dal primo sguardo ricordano la genuinità e il sapore della pizza italiana di pizzeria.

Del resto, non potrebbe essere altrimenti, dal momento che ogni singolo prodotto è **realizzato esclusivamente e completamente a mano**, dalla stesura della pasta alla farcitura, ricordando così all'assaggio esattamente il gusto caratteristico della pizza appena sfornata in pizzeria.

Se Re Pomodoro è un marchio riconosciuto a livello internazionale come un'eccellenza del Made in Italy, l'investitura a regina delle pizzerie italiane di Margherita srl è la naturale conseguenza di una **qualità che si esprime in ogni aspetto**, dalla continua ricerca delle migliori materie prime al rigoroso rispetto dei tempi di lievitazione e di preparazione, fino alla manualità acquisita dopo mesi di continuo perfezionamento da veri artigiani della pizza. Solo così l'azienda può garantire tutta la bontà dell'autentica tradizione italiana.

Immersa in un paradiso naturale, tra i vigneti del Prosecco e la verdeggiante foresta del Cansiglio, la seconda più estesa d'Italia, Margherita srl è circondata da **acque alpine e un'aria pura, ingredienti speciali che rendono le proposte Made in Fregona dei veri capolavori del gusto.** Nessun segreto, ma cinquant'anni di esperienza che si rinnova giorno dopo giorno, dal primo impasto del 1972 alla sede iniziale del 1991, fino agli attuali quattro siti produttivi.

Una dedizione all'arte bianca **premiata da insegne e consumatori di tutto il mondo** per quella capacità unica e inimitabile di generare stupore ed entusiasmo a ogni assaggio. Una **gamma di prodotti ad alto contenuto di servizio in fascia premium** che soddisfa primari rivenditori internazionali, rifornendo quotidianamente categorie congelate e refrigerate, con **una soluzione da congelata a fresca che dalle pizze agli snack, fino al segmento bake-off**, senza l'aggiunta di additivi, lascia inalterati sapori e proprietà nutrizionali attraverso un processo di abbattitura che porta dal forno alla temperatura di – 20°.

Dalle proposte classiche a quelle gourmet, non mancano anche le ricette su misura, grazie alla presenza di un Food Innovation Lab capace di sviluppare e testare nuovi prodotti e concetti attraverso lo scambio di esperienze da diversi mercati. Nascono così anche **di marca e private label** confezionate in tutti i tipi di packaging, sulla base delle esigenze dei diversi mercati **Retail e Food Service.**

Il continuo scambio di sapere ha permesso a Margherita srl di acquisire un **know-how di altissimo valore,** capace di tradursi in veri prodotti italiani che quotidianamente giungono sulle tavole delle persone in tutto il mondo, con la certezza di garantire una qualità estrema e una passione condivisa tra team, clienti e pubblico.

Le caratteristiche organolettiche ricreano immediatamente l'atmosfera della vera pizzeria: il **lievito madre** garantisce una totale digeribilità, mentre la **stesura manuale dell'impasto** rende ogni singolo prodotto unico, inimitabile, dove il fattore umano e l'esperienza del singolo pizzaiolo ne assicurano la massima qualità. Anche la **farcitura**, abbondante e con prodotti del territorio, sprigiona profumi e aromi che trasformano ogni assaggio in un'esplosione di gusto e un tuffo nei sapori autentici della vera pizza italiana.

Stupisce la **nuovissima pizza a doppia lievitazione**, novità assoluta che porta sul mercato tutto il profumo e la fragranza della vera pizza italiana gourmet: **in versione fresca e surgelata**, è la sola capace di trasformare la cucina di casa in una vera pizzeria italiana di alto livello. 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** riporta alla mente profumi e sapori inconfondibili. La **lavorazione effettuata completamente a mano,** frutto dell'esperienza dei maestri pizzaioli, è la garanzia di una stesura perfetta e **un'alveolatura ben sviluppata,** indice di un'ottima idratazione e lievitazione. Il **cornicione extra alto**, morbido dentro e croccante fuori, porta alla mente la migliore rappresentazione della pizza come in pizzeria.

Un prodotto di eccellenza che si inserisce pienamente nell'ampia e variegata offerta *Made in Fregona*, caratterizzata dalle pizze fresche confezionate in atm con shelf life di 30 giorni a quelle della gamma classica dai gusti tradizionali e lievitazione con lievito madre.

Sempre a base di pizza e con le medesime caratteristiche organolettiche si affiancano anche gli **snack pizza,** surgelati per il banco del libero servizio o bake off, dove fantasia, esperienza e manualità dei pizzaioli prendono forma in calzoni ripieni di sapori, **Pizzycotti** con strati prelibati, **sfilatini sfiziosamente farciti, fruste** e molte altre ghiotte idee, rispondendo a tutti i gusti e a tutte le modalità di consumo, anche con **proposte bio**.

Bastano infatti solo pochi minuti in forno o in padella per godere del piacere di una buona pizza di pizzeria, ma gustata comodamente tra le mura domestiche, piuttosto che per una pausa fuori casa.

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".

Italia a Tavola

Re Pomodoro a casa come in pizzeria: pizze e snack fatti a mano

Pubblicato il 11 Maggio 2021 | 18:09

Re Pomodoro risponde alle richieste di un pubblico sempre più desideroso di gustare a casa, al bar o in hotel una pizza buona come quella appena fatta in pizzeria.

Margherita srl, azienda che da Fregona, in provincia di Treviso, si è a pieno diritto conquistata il titolo di essere "**La più grande pizzeria d'Italia**". Nata nel 1991 dall'esperienza di **Fabrizio Taddei**, vero maestro dell'arte bianca che dal 1972 non smette di proporre un'icona del gusto italiano con un'azienda conosciuta a livello internazionale per la sua unicità.

Nei quattro stabilimenti produttivi, infatti, operano quotidianamente **350 pizzaioli esperti** che dopo un anno di formazione possono definirsi i veri artefici di una tecnica perfetta come il risultato, pizze e snack surgelati e refrigerati che già dal primo sguardo ricordano la genuinità e il sapore della pizza italiana di pizzeria.

Del resto, non potrebbe essere altrimenti, dal momento che **ogni singolo prodotto è realizzato esclusivamente e completamente a mano**, dalla stesura della pasta alla farcitura, ricordando così all'assaggio esattamente il gusto caratteristico della pizza appena sfornata in pizzeria.

Se Re Pomodoro è un marchio riconosciuto a livello internazionale come **un'eccellenza del Made in Italy,** l'investitura a regina delle pizzerie italiane di Margherita srl è la naturale conseguenza di una qualità che si esprime in ogni aspetto, dalla continua ricerca delle **migliori materie prime** al rigoroso rispetto dei tempi di lievitazione e di preparazione, fino alla manualità acquisita dopo mesi di continuo perfezionamento da **veri artigiani della pizza**. Solo così l'azienda può garantire tutta la bontà dell'autentica tradizione italiana.

Immersa in un paradiso naturale, tra i vigneti del Prosecco e la verdeggiante foresta del Cansiglio, la seconda più estesa d'Italia, **Margherita srl** è circondata da acque alpine e un'aria pura, ingredienti speciali che rendono le proposte Made in Fregona dei veri capolavori del gusto. Nessun segreto, ma **cinquant'anni di esperienza** che si rinnova giorno dopo giorno, dal primo impasto del 1972 alla sede iniziale del 1991, fino agli attuali quattro siti produttivi.

Una dedizione all'arte bianca premiata da insegne e consumatori di tutto il mondo per quella capacità unica e inimitabile di generare stupore ed entusiasmo a ogni assaggio. Una gamma di prodotti ad alto contenuto di servizio in fascia premium che soddisfa primari rivenditori internazionali, rifornendo quotidianamente categorie congelate e refrigerate, con una soluzione da congelata a fresca che dalle pizze agli snack, fino al segmento bake-off, senza l'aggiunta di additivi, lascia inalterati sapori e proprietà nutrizionali attraverso un processo di abbattitura che porta dal forno alla temperatura di -20°.

Dalle proposte classiche a quelle gourmet, non mancano anche le ricette su misura, grazie alla presenza di un **Food Innovation Lab** capace di sviluppare e testare nuovi prodotti e concetti attraverso lo scambio di esperienze da diversi mercati. Nascono così anche di marca e private label confezionate in tutti i tipi di packaging, sulla base delle esigenze dei diversi mercati Retail e Food Service.

Lo stabilimento produttivo

Il continuo scambio di sapere ha permesso a Margherita srl di **acquisire un know-how di altissimo valore**, capace di tradursi in veri prodotti italiani che quotidianamente giungono sulle tavole delle persone in tutto il mondo, con la certezza di garantire una qualità estrema e una passione condivisa tra team, clienti e pubblico.

Le caratteristiche organolettiche ricreano immediatamente l'atmosfera della vera pizzeria: il lievito madre garantisce una totale digeribilità, mentre la stesura manuale dell'impasto rende ogni singolo prodotto unico, inimitabile, dove il fattore umano e l'esperienza del singolo pizzaiolo ne assicurano la massima qualità.

Anche la farcitura, abbondante e con prodotti del territorio, sprigiona profumi e aromi che trasformano ogni assaggio in un'esplosione di gusto e un tuffo nei sapori autentici della vera pizza italiana.

Stupisce la **nuovissima pizza a doppia lievitazione**, novità assoluta che porta sul mercato tutto il profumo e la fragranza della vera pizza italiana gourmet: in versione fresca e surgelata, è la sola capace di trasformare la cucina di casa in una vera pizzeria italiana di alto livello. 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 riporta alla mente profumi e sapori inconfondibili.

La pizza a doppia lievitazione

La **lavorazione effettuata completamente a mano**, frutto dell'esperienza dei maestri pizzaioli, è la garanzia di una stesura perfetta e un'alveolatura ben sviluppata, indice di un'ottima idratazione e lievitazione. Il cornicione extra alto, morbido dentro e croccante fuori, porta alla mente la migliore rappresentazione della pizza come in pizzeria.

Un prodotto di eccellenza che si inserisce pienamente nell'ampia e variegata offerta **Made in Fregona**, caratterizzata dalle pizze fresche confezionate in atm con shelf life di 30 giorni a quelle della gamma classica dai gusti tradizionali e lievitazione con lievito madre.

Sempre a base di pizza e con le medesime caratteristiche organolettiche si affiancano anche gli **snack pizza**, surgelati per il banco del libero servizio o bake off, dove fantasia, esperienza e manualità dei pizzaioli prendono forma in calzoni ripieni di sapori, **Pizzycotti** con strati prelibati, sfilatini sfiziosamente farciti, fruste e molte altre ghiotte idee, rispondendo a tutti i gusti e a tutte le modalità di consumo, anche con proposte bio.

Bastano infatti solo pochi minuti in forno o in padella per godere del piacere di una buona pizza di pizzeria, ma gustata comodamente tra le mura domestiche, piuttosto che per una pausa fuori casa.

Largo Consumo

11/05/2021
Largo Consumo 04/2021 - Notizia breve di comunicazione d'Impresa - Pubblicato on line - Redazione di Largo Consumo

L'IMPRESA COMUNICA

Con Margherita srl e il brand Re Pomodoro a casa come in pizzeria

Margherita srl, con il brand **Re Pomodoro**, risponde alle richieste di un pubblico sempre più desideroso di gustare a casa, al bar o in hotel una pizza buona come quella appena fatta in pizzeria. 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. 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".

Se Re Pomodoro è un marchio riconosciuto a livello internazionale come un'eccellenza del Made in Italy, l'investitura a regina delle pizzerie italiane di Margherita srl è la naturale conseguenza di una qualità che si esprime in ogni aspetto, dalla continua ricerca delle migliori materie prime al rigoroso rispetto dei tempi di lievitazione e di preparazione, fino alla manualità acquisita dopo mesi di continuo perfezionamento da veri artigiani della pizza. Solo così l'azienda può garantire tutta la bontà dell'autentica tradizione italiana.

Una gamma di prodotti ad alto contenuto di servizio in fascia premium che soddisfa primari rivenditori internazionali, rifornendo quotidianamente categorie congelate e refrigerate, con una soluzione da congelata a fresca che dalle pizze agli snack, fino al segmento bake-off, senza l'aggiunta di additivi, lascia inalterati sapori e proprietà nutrizionali attraverso un processo di abbattitura che porta dal forno alla temperatura di - 20°. Dalle proposte classiche a quelle gourmet, non mancano anche le ricette su misura, grazie alla presenza di un Food Innovation Lab capace di sviluppare e testare nuovi prodotti e concetti attraverso lo scambio di esperienze da diversi mercati. Nascono così anche di marca e private label confezionate in tutti i tipi di packaging, sulla base delle esigenze dei diversi mercati Retail e Food Service.

Il continuo scambio di sapere ha permesso a Margherita srl di acquisire un know-how di altissimo valore, capace di tradursi in veri prodotti italiani che quotidianamente giungono sulle tavole delle persone in tutto il mondo, con la certezza di garantire una qualità estrema e una passione condivisa tra team, clienti e pubblico. Le caratteristiche organolettiche ricreano immediatamente l'atmosfera della vera pizzeria: il lievito madre garantisce una totale digeribilità, mentre la stesura manuale dell'impasto rende ogni singolo prodotto unico, inimitabile, dove il fattore umano e l'esperienza del singolo pizzaiolo ne assicurano la massima qualità. Anche la farcitura, abbondante e con prodotti del territorio, sprigiona profumi e aromi che trasformano ogni assaggio in un'esplosione di gusto e un tuffo nei sapori autentici della vera pizza italiana.

Stupisce la nuovissima pizza a doppia lievitazione, novità assoluta che porta sul mercato tutto il profumo e la fragranza della vera pizza italiana gourmet: in versione fresca e surgelata, è la sola capace di trasformare la cucina di casa in una vera pizzeria italiana di alto livello. 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 riporta alla mente profumi e sapori inconfondibili. La lavorazione effettuata completamente a mano, frutto dell'esperienza dei maestri pizzaioli, è la garanzia di una stesura perfetta e un'alveolatura ben sviluppata, indice di un'ottima idratazione e lievitazione. Il cornicione extra alto, morbido dentro e croccante fuori, porta alla mente la migliore rappresentazione della pizza come in pizzeria.

Un prodotto di eccellenza che si inserisce pienamente nell'ampia e variegata offerta Made in Fregona, caratterizzata dalle pizze fresche confezionate in atm con shelf life di 30 giorni a quelle della gamma classica dai gusti tradizionali e lievitazione con lievito madre. Sempre a base di pizza e con le medesime caratteristiche organolettiche si affiancano anche gli snack pizza, surgelati per il banco del libero servizio o bake off, dove fantasia, esperienza e manualità dei pizzaioli prendono forma in calzoni ripieni di sapori, Pizzycotti con strati prelibati, sfilatini sfiziosamente farciti, fruste e molte altre ghiotte idee, rispondendo a tutti i gusti e a tutte le modalità di consumo, anche con proposte bio.

ARGOMENTI

PIZZA | SNACK E FUORI PASTO | SURGELATI

mixer PLANET

Prodotti Food

L'offerta HoReCa di Re Pomodoro

Mag 11, 2021

Re Pomodoro risponde alle richieste di un pubblico sempre più desideroso di gustare al bar o in hotel una pizza buona come quella appena fatta in pizzeria. Nei quattro stabilimenti produttivi operano quotidianamente 350 pizzaioli esperti che dopo un anno di formazione possono definirsi i veri artefici di una tecnica perfetta come il risultato, pizze e snack surgelati e refrigerati che già dal primo sguardo ricordano la genuinità e il sapore della pizza italiana di pizzeria. Del resto, non potrebbe essere altrimenti, dal momento che ogni singolo prodotto è realizzato esclusivamente e completamente a mano, dalla stesura della pasta alla farcitura, ricordando così all'assaggio esattamente il gusto caratteristico della pizza appena sfornata in pizzeria.

Se Re Pomodoro è un marchio riconosciuto a livello internazionale come un'eccellenza del Made in Italy, l'investitura a regina delle pizzerie italiane di Margherita srl è la naturale conseguenza di una qualità che si esprime in ogni aspetto, dalla continua ricerca delle migliori materie prime al rigoroso rispetto dei tempi di lievitazione e di preparazione, fino alla manualità acquisita dopo mesi di continuo perfezionamento da veri artigiani della pizza. Solo così l'azienda può garantire tutta la bontà dell'autentica tradizione italiana. Immersa in un paradiso naturale, tra i vigneti del Prosecco e la verdeggiante foresta del Cansiglio, la seconda più estesa d'Italia, Margherita srl è circondata da acque alpine e un'aria pura, ingredienti speciali che rendono le proposte Made in Fregona dei veri capolavori del gusto. Nessun segreto, ma cinquant'anni di esperienza che si rinnova giorno dopo giorno, dal primo impasto del 1972 alla sede iniziale del 1991, fino agli attuali quattro siti produttivi.

Una dedizione all'arte bianca premiata da insegne e consumatori di tutto il mondo per quella capacità unica e inimitabile di generare stupore ed entusiasmo a ogni assaggio. Una gamma di prodotti ad alto contenuto di servizio in fascia premium che soddisfa primari rivenditori internazionali, rifornendo quotidianamente categorie congelate e refrigerate, con una soluzione da congelata a fresca che dalle pizze agli snack, fino al segmento bake-off, senza l'aggiunta di additivi, lascia inalterati sapori e proprietà nutrizionali attraverso un processo di abbattitura che porta dal forno alla temperatura di – 20°. Dalle proposte classiche a quelle gourmet, non mancano anche le ricette su misura, grazie alla presenza di un Food Innovation Lab capace di sviluppare e testare nuovi prodotti e concetti attraverso lo scambio di esperienze da diversi mercati. Nascono così anche di marca e private label confezionate intutti i tipi di packaging,sulla base delle esigenze dei diversi mercati Retail e Food Service.

Il continuo scambio di sapere ha permesso a Margherita srl di acquisire un know-how di altissimo valore, capace di tradursi in veri prodotti italiani che quotidianamente giungono sulle tavole delle persone in tutto il mondo, con la certezza di garantire una qualità estrema e una passione condivisa tra team, clienti e pubblico. Le caratteristiche organolettiche ricreano immediatamente l'atmosfera della vera pizzeria: il lievito madre garantisce una totale digeribilità, mentre la stesura manuale dell'impasto rende ogni singolo prodotto unico, inimitabile, dove il fattore umano e l'esperienza del singolo pizzaiolo ne assicurano la massima qualità. Anche la farcitura, abbondante e con prodotti del territorio,sprigiona profumi e aromi che trasformano ogni assaggio in un'esplosione di gusto e un tuffo nei sapori autentici della vera pizza italiana.

Stupisce la nuovissima pizza a doppia lievitazione, novità assoluta che porta sul mercato tutto il profumo e la fragranza della vera pizza italiana gourmet: in versione fresca e surgelata, è la sola capace di trasformare la cucina di casa in una vera pizzeria italiana di alto livello. 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 riporta alla mente profumi e sapori inconfondibili. La lavorazione effettuata completamente a mano, frutto dell'esperienza dei maestri pizzaioli, è la garanzia di una stesura perfetta e un'alveolatura ben sviluppata, indice di un'ottima idratazione e lievitazione.Il cornicione extra alto, morbido dentro e croccante fuori, porta alla mente la migliore rappresentazione della pizza come in pizzeria.

Un prodotto di eccellenza che si inserisce pienamente nell'ampia e variegata offerta Made in Fregona, caratterizzata dalle pizze fresche confezionate in atm con shelf life di 30 giorni a quelle della gamma classica dai gusti tradizionali e lievitazione con lievito madre. Sempre a base di pizza e con le medesime caratteristiche organolettiche si affiancano anche gli snack pizza, surgelati per il banco del libero servizio o bake off, dove fantasia, esperienza e manualità dei pizzaioli prendono forma in calzoni ripieni di sapori, Pizzycotti con strati prelibati, sfilatini sfiziosamente farciti, fruste e molte altre ghiotte idee, rispondendo a tutti i gusti e a tutte le modalità di consumo, anche con proposte bio.

TAGS Pizza Re Pomodoro Surgelati

1900 CUCINA
Antiche ricette dall'Italia e dal Mondo

ON 11 MAY 2021 — CUCINA

Re Pomodoro a casa come in pizzeria: pizze e snack fatti a mano

DIREZIONE

LEAVE A COMMENT

Re Pomodoro risponde alle richieste di un pubblico sempre più desideroso di gustare a casa, al bar o in hotel una pizza buona come quella appena fatta in pizzeria.

Margherita srl, azienda che da Fregona, in provincia di Treviso, si è a pieno diritto conquistata il titolo di essere "**La più grande pizzeria d'Italia**". Nata nel 1991 dall'esperienza di **Fabrizio Taddei**, vero maestro dell'arte bianca che dal 1972 non smette di proporre un'icona del gusto italiano con un'azienda conosciuta a livello internazionale per la sua unicità.

Nei quattro stabilimenti produttivi, infatti, operano quotidianamente **350 pizzaioli esperti** che dopo un anno di formazione possono definirsi i veri artefici di una tecnica perfetta come il risultato, pizze e snack surgelati e refrigerati che già dal primo sguardo ricordano la genuinità e il sapore della pizza italiana di pizzeria.

Del resto, non potrebbe essere altrimenti, dal momento che **ogni singolo prodotto è realizzato esclusivamente e completamente a mano**, dalla stesura della pasta alla farcitura, ricordando così all'assaggio esattamente il gusto caratteristico della pizza appena sfornata in pizzeria.

Re Pomodoro a casa come in pizzeria: pizze e snack fatti a mano
Se Re Pomodoro è un marchio riconosciuto a livello internazionale come **un'eccellenza del Made in Italy**, l'investitura a regina delle pizzerie italiane di Margherita srl è la naturale conseguenza di una qualità che si esprime in ogni aspetto, dalla continua ricerca delle **migliori materie prime** al rigoroso rispetto dei tempi di lievitazione e di preparazione, fino alla manualità acquisita dopo mesi di continuo perfezionamento da **veri artigiani della pizza**. Solo così l'azienda può garantire tutta la bontà dell'autentica tradizione italiana.

Immersa in un paradiso naturale, tra i vigneti del Prosecco e la verdeggiante foresta del Cansiglio, la seconda più estesa d'Italia, Margherita srl è circondata da acque alpine e un'aria pura, ingredienti speciali che rendono le proposte Made in Fregona dei veri capolavori del gusto. Nessun segreto, ma **cinquant'anni di esperienza** che si rinnova giorno dopo giorno, dal primo impasto del 1972 alla sede iniziale del 1991, fino agli attuali quattro siti produttivi.

Una dedizione all'arte bianca premiata da insegne e consumatori di tutto il mondo per quella capacità unica e inimitabile di generare stupore ed entusiasmo a ogni assaggio. Una gamma di prodotti ad alto contenuto di servizio in fascia premium che soddisfa primari rivenditori internazionali, rifornendo quotidianamente categorie congelate e refrigerate, con una soluzione da congelata a fresca che dalle pizze agli snack, fino al segmento bake-off, senza l'aggiunta di additivi, lascia inalterati sapori e proprietà nutrizionali attraverso un processo di abbattitura che porta dal forno alla temperatura di -20°.

Dalle proposte classiche a quelle gourmet, non mancano anche le ricette su misura, grazie alla presenza di un **Food Innovation Lab** capace di sviluppare e testare nuovi prodotti e concetti attraverso lo scambio di esperienze da diversi mercati. Nascono così anche di marca e private label confezionate in tutti i tipi di packaging, sulla base delle esigenze dei diversi mercati Retail e Food Service.

Re Pomodoro a casa come in pizzeria: pizze e snack fatti a mano
Lo stabilimento produttivo

Il continuo scambio di sapere ha permesso a Margherita srl di **acquisire un know-how di altissimo valore**, capace di tradursi in veri prodotti italiani che quotidianamente giungono sulle tavole delle persone in tutto il mondo, con la certezza di garantire una qualità estrema e una passione condivisa tra team, clienti e pubblico.

Le caratteristiche organolettiche ricreano immediatamente l'atmosfera della vera pizzeria: il lievito madre garantisce una totale digeribilità, mentre la stesura manuale dell'impasto rende ogni singolo prodotto unico, inimitabile, dove il fattore umano e l'esperienza del singolo pizzaiolo ne assicurano la massima qualità.

Anche la farcitura, abbondante e con prodotti del territorio, sprigiona profumi e aromi che trasformano ogni assaggio in un'esplosione di gusto e un tuffo nei sapori autentici della vera pizza italiana.

Stupisce la **nuovissima pizza a doppia lievitazione**, novità assoluta che porta sul mercato tutto il profumo e la fragranza della vera pizza italiana gourmet: in versione fresca e surgelata, è la sola capace di trasformare la cucina di casa in una vera pizzeria italiana di alto livello. 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 riporta alla mente profumi e sapori inconfondibili.

Re Pomodoro a casa come in pizzeria: pizze e snack fatti a mano
La pizza a doppia lievitazione

La **lavorazione effettuata completamente a mano**, frutto dell'esperienza dei maestri pizzaioli, è la garanzia di una stesura perfetta e un'alveolatura ben sviluppata, indice di un'ottima idratazione e lievitazione. Il cornicione extra alto, morbido dentro e croccante fuori, porta alla mente la migliore rappresentazione della pizza come in pizzeria.

Un prodotto di eccellenza che si inserisce pienamente nell'ampia e variegata offerta **Made in Fregona**, caratterizzata dalle pizze fresche confezionate in atm con shelf life di 30 giorni a quelle della gamma classica dai gusti tradizionali e lievitazione con lievito madre.

Sempre a base di pizza e con le medesime caratteristiche organolettiche si affiancano anche gli **snack pizza**, surgelati per il banco del libero servizio o bake off, dove fantasia, esperienza e manualità dei pizzaioli prendono forma in calzoni ripieni di sapori, **Pizzycotti** con strati prelibati, sfilatini sfiziosamente farciti, fruste e molte altre ghiotte idee, rispondendo a tutti i gusti e a tutte le modalità di consumo, anche con proposte bio.

Bastano infatti solo pochi minuti in forno o in padella per godere del piacere di una buona pizza di pizzeria, ma gustata comodamente tra le mura domestiche, piuttosto che per una pausa fuori casa.

HOME > NOTIZIE IN TEMPO REALE > Re Pomodoro a casa come in pizzeria: pizze e snack fatti a mano – Italia a Tavola

DEGUSTA

Notizie in evidenza

Con Re Pomodoro, A Casa Come In Pizzeria

11th May ▶ Cucina e gastronomia

Il brand di Margherita srl stupisce operatori e pubblico con una gamma di pizze e snack surgelati e refrigerati totalmente realizzati a mano. L'icona del gusto italiano completa l'offerta Retail e Ho.Re.Ca. con prodotti ad alto Indice di gradimento.

Re Pomodoro risponde alle richieste di un pubblico sempre più desideroso di **gustare a casa, al bar o in hotel una pizza buona come quella appena fatta in pizzeria**. **Margherita srl**, azienda che da Fregona, in provincia di Treviso, si è a pieno diritto conquistata il titolo di essere **"La più grande pizzeria d'Italia"**. Nata nel 1991 dall'esperienza di Fabrizio Taddei, vero maestro dell'arte bianca che dal 1972 non smette di proporre un'icona del gusto italiano con **un'azienda conosciuta a livello internazionale per la sua unicità**. Nei quattro stabilimenti produttivi, infatti, operano quotidianamente 350 pizzaioli esperti che dopo un anno di formazione possono definirsi i veri artefici di una tecnica perfetta come il risultato, **pizze e snack surgelati e refrigerati** che già dal primo sguardo ricordano la genuinità e il sapore della pizza italiana di pizzeria.

Del resto, non potrebbe essere altrimenti, dal momento che **ogni singolo prodotto è realizzato esclusivamente e completamente a mano**, dalla stesura della pasta alla farcitura, ricordando così all'assaggio esattamente il **gusto caratteristico della pizza appena sfornata in pizzeria**. **https://www.margheritarepomodoro.it/il-valore-del-sapore/**

Se Re Pomodoro è un marchio riconosciuto a livello internazionale come un'eccellenza del Made in Italy, l'investitura a regina delle pizzerie italiane di Margherita srl è la naturale conseguenza di una **qualità che si esprime in ogni aspetto, dalla continua ricerca delle migliori materie prime al rigoroso rispetto dei tempi di lievitazione e di preparazione, fino alla manualità acquisita dopo mesi di continuo perfezionamento da veri artigiani della pizza**. Solo così l'azienda può garantire tutta la bontà dell'autentica tradizione italiana.

Immersa in un paradiso naturale, tra i vigneti del Prosecco e la verdeggiante foresta del Cansiglio, la seconda più estesa d'Italia, Margherita srl è circondata da acque alpine e un'aria pura, ingredienti speciali che rendono **le proposte Made in Fregona dei veri capolavori del gusto**. Nessun segreto, ma cinquant'anni di esperienza che si rinnova giorno dopo giorno, dal primo impasto del 1972 alla sede iniziale del 1991, fino agli attuali quattro siti produttivi. **https://www.margheritarepomodoro.it/azienda/**

Una dedizione all'arte bianca **premiata da insegne e consumatori di tutto il mondo** per quella capacità unica e inimitabile di generare **stupore ed entusiasmo a ogni assaggio**. **Una gamma** di prodotti ad alto contenuto di servizio in **fascia premium** che soddisfa primari rivenditori internazionali, rifornendo quotidianamente **categorie congelate e refrigerate**, con una soluzione da congelata a fresca che dalle pizze agli snack, fino al segmento bake-off, **senza l'aggiunta di additivi**, lascia inalterati sapori e proprietà nutrizionali attraverso un processo di abbattitura che porta dal forno alla temperatura di - 20°. **Dalle proposte classiche a quelle gourmet**, non mancano **anche le ricette su misura**, grazie alla presenza di un **Food Innovation Lab** capace di sviluppare e testare nuovi prodotti e concetti attraverso lo scambio di esperienze da diversi mercati. Nascono così anche di **marca e private label** confezionate **in tutti i tipi dipackaging**, sulla base delle esigenze dei diversi **mercati Retail e Food Service**.

Il continuo scambio di sapere ha permesso a Margherita srl di acquisire un know-how di altissimo valore, capace di tradursi in **veri prodotti italiani** che quotidianamente giungono sulle tavole delle persone in tutto il mondo, con la certezza di garantire una **qualità estrema** e una passione condivisa tra team, clienti e pubblico. Le caratteristiche organolettiche ricreano immediatamente **l'atmosfera della vera pizzeria**: il **lievito madre** garantisce una **totale digeribilità**, mentre la **stesura manuale dell'impasto** rende ogni singolo prodotto unico, inimitabile, dove il fattore umano e l'esperienza del singolo pizzaiolo ne assicurano la massima qualità. Anche la **farcitura, abbondante e con prodotti del territorio**, sprigiona profumi e aromi che trasformano ogni assaggio in un'esplosione di gusto e un tuffo nei **sapori autentici della vera pizza italiana**. **https://www.margheritarepomodoro.it/un-video-per-farvi-scoprire-il-mondo-margherita-srl/**

Stupisce la **nuovissima pizza a doppia lievitazione, novità assoluta che porta sul mercato tutto il profumo e la fragranza della vera pizza italiana gourmet**: in versione fresca e surgelata, è **la sola capace di trasformare la cucina di casa in una vera pizzeria italiana di alto livello**. 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 riporta alla mente profumi e sapori inconfondibili. La lavorazione effettuata completamente a mano, frutto dell'esperienza dei maestri pizzaioli, è la garanzia di una stesura perfetta e un'alveolatura ben sviluppata, indice di un'ottima idratazione e lievitazione. Il cornicione extra alto, morbido dentro e croccante fuori, porta alla mente la migliore rappresentazione della pizza come in pizzeria.

Un prodotto di eccellenza che si inserisce pienamente nell'**ampia e variegata offerta** Made in Fregona, caratterizzata dalle pizze fresche confezionate in atm con shelf life di 30 giorni a quelle della gamma classica dai gusti tradizionali e lievitazione con lievito madre. Sempre a base di pizza e con le medesime caratteristiche organolettiche si affiancano anche gli snack pizza, surgelati per il banco del libero servizio o bake off, dove fantasia, esperienza e manualità dei pizzaioli prendono forma in **calzoni ripieni** di sapori, **Pizzycotti** con strati prelibati, **sfilatini** sfiziosamente farciti, **fruste** e molte altre ghiotte idee, rispondendo a tutti i gusti e a tutte le modalità di consumo, anche con proposte bio.

Bastano infatti solo pochi minuti in forno o in padella per godere del piacere di una buona pizza di pizzeria, ma gustata comodamente tra le mura domestiche, piuttosto che per una pausa fuori casa.

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 s.r.l.
Via dell'Industria 11
31010 Fregona (TV)- Italia

l'Albergo
OSPITALITÀ | RISTORAZIONE | DESIGN | INNOVAZIONE

Con Re Pomodoro in hotel come in pizzeria

Redazione | 21 Maggio 2021 | | Pubblicato in Food & Beverage

Il brand di Margherita srl stupisce operatori e pubblico con una gamma di pizze e snack surgelati e refrigerati totalmente realizzati a mano. L'icona del gusto italiano completa l'offerta Retail e Ho.Re.Ca. con prodotti ad alto indice di gradimento

Re Pomodoro risponde alle richieste di un pubblico sempre più desideroso di gustare a casa, al bar o in hotel una pizza buona come quella appena fatta in pizzeria. Margherita srl, azienda che da Fregona, in provincia di Treviso, si è a pieno diritto conquistata il titolo di essere "La più grande pizzeria d'Italia". Nata nel 1991 dall'esperienza di **Fabrizio Taddei**, vero maestro dell'arte bianca che dal 1972 non smette di proporre un'icona del gusto italiano con un'azienda conosciuta a livello internazionale per la sua unicità. Nei quattro stabilimenti produttivi, infatti, operano quotidianamente **350 pizzaioli esperti** che dopo un anno di formazione possono definirsi i veri artefici di una tecnica perfetta come il risultato, pizze e snack surgelati e refrigerati che già dal primo sguardo ricordano la genuinità e il sapore della pizza italiana di pizzeria.

Del resto, non potrebbe essere altrimenti, dal momento che ogni singolo prodotto è realizzato esclusivamente e completamente a mano, dalla stesura della pasta alla farcitura, ricordando così all'assaggio esattamente il gusto caratteristico della pizza appena sfornata in pizzeria.

Se Re Pomodoro è un marchio riconosciuto a livello internazionale come **un'eccellenza del Made in Italy**, l'investitura a regina delle pizzerie italiane di **Margherita srl** è la naturale conseguenza di una qualità che si esprime in ogni aspetto, dalla continua ricerca delle migliori materie prime al rigoroso rispetto dei tempi di lievitazione e di preparazione, fino alla manualità acquisita dopo mesi di continuo perfezionamento da veri artigiani della pizza. Solo così l'azienda può garantire tutta la bontà dell'autentica tradizione italiana. Immersa in un **paradiso naturale**, tra i vigneti del Prosecco e la verdeggiante foresta del Cansiglio, la seconda più estesa d'Italia, Margherita srl è circondata da acque alpine e un'aria pura, ingredienti speciali che rendono le proposte **Made in Fregona** dei veri capolavori del gusto. Nessun segreto, ma cinquant'anni di esperienza che si rinnova giorno dopo giorno, dal primo impasto del 1972 alla sede iniziale del 1991, fino agli attuali quattro siti produttivi.

Una dedizione all'arte bianca premiata da insegne e consumatori di tutto il mondo per quella capacità unica e inimitabile di generare stupore ed entusiasmo a ogni assaggio. Una gamma di prodotti ad alto contenuto di servizio in **fascia premium** che soddisfa primari rivenditori internazionali, rifornendo quotidianamente **categorie congelate e refrigerate**, con una soluzione da congelata a fresca che dalle pizze agli snack, fino al segmento bake-off, **senza l'aggiunta di additivi**, lascia inalterati sapori e proprietà nutrizionali attraverso un processo di abbattitura che porta dal forno alla temperatura di – 20°. Dalle proposte classiche a quelle gourmet, non mancano anche le ricette su misura, grazie alla presenza di un **Food Innovation Lab** capace di sviluppare e testare nuovi prodotti e concetti attraverso lo scambio di esperienze da diversi mercati. Nascono così anche di marca e private label confezionate in tutti i tipi di packaging, sulla base delle esigenze dei diversi mercati Retail e Food Service.

Il continuo scambio di sapere ha permesso a Margherita srl di acquisire un know-how di altissimo valore, capace di tradursi in veri prodotti italiani che quotidianamente giungono sulle tavole delle persone in tutto il mondo, con la certezza di garantire una **qualità estrema** e una passione condivisa tra team, clienti e pubblico. Le caratteristiche organolettiche ricreano immediatamente l'atmosfera della vera pizzeria: il **lievito madre** garantisce una totale digeribilità, mentre la stesura manuale dell'impasto rende ogni singolo prodotto unico, inimitabile, dove il fattore umano e l'esperienza del singolo pizzaiolo ne assicurano la massima qualità. Anche la farcitura, abbondante e con **prodotti del territorio**, sprigiona profumi e aromi che trasformano ogni assaggio in un'esplosione di gusto e un tuffo nei sapori autentici della vera pizza italiana.

Stupisce la nuovissima pizza a **doppia lievitazione**, novità assoluta che porta sul mercato tutto il profumo e la fragranza della vera pizza italiana gourmet: in versione fresca e surgelata, è la sola capace di trasformare la cucina di casa in una vera pizzeria italiana di alto livello. 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 riporta alla mente profumi e sapori inconfondibili. La lavorazione effettuata completamente a mano, frutto dell'esperienza dei maestri pizzaioli, è la garanzia di una stesura perfetta e un'**alveolatura ben sviluppata**, indice di un'ottima idratazione e lievitazione. Il cornicione extra alto, morbido dentro e croccante fuori, porta alla mente la migliore rappresentazione della pizza come in pizzeria.

Un prodotto di eccellenza che si inserisce pienamente nell'ampia e variegata offerta **Made in Fregona**, caratterizzata dalle pizze fresche confezionate in atm con shelf life di 30 giorni a quelle della gamma classica dai gusti tradizionali e lievitazione con lievito madre. Sempre a base di pizza e con le medesime caratteristiche organolettiche si affiancano anche gli snack pizza, surgelati per il banco del libero servizio o bake off, dove fantasia, esperienza e manualità dei pizzaioli prendono forma in calzoni ripieni di sapori, Pizzycotti con strati prelibati, sfilatini sfiziosamente farciti, fruste e molte altre ghiotte idee, rispondendo a tutti i gusti e a tutte le modalità di consumo, anche con proposte bio. Bastano infatti **solo pochi minuti in forno** o in padella per godere del piacere di una buona pizza di pizzeria, ma gustata comodamente tra le mura domestiche, piuttosto che per una pausa fuori casa.

https://www.margheritarepomodoro.it/un-video-per-farvi-scoprire-il-mondo-margherita-srl/

PRODOTTI DA FORNO

Pizza Margherita Top a doppia lievitazione

Pizza gourmet a doppia lievitazione, in versione fresca e surgelata. Il doppio impasto con una miscela di farine e grani antichi e lievito madre a lievitazione 24 ore garantiscono un'eccezionale sviluppo dell'impasto, rendendolo ancora più saporito e digeribile. La lavorazione effettuata completamente a mano è la garanzia di una stesura perfetta e un'alveolatura ben sviluppata. Confezionata in Atm con shelf life di 30 giorni.

PRODUTTORE/DISTRIBUTORE: Margherita srl
FORMATI CONFEZIONI: 420 g
MESE DI LANCIO: maggio 2021
PREZZO CONSIGLIATO: 4,99 euro/pz
www.margheritarepomodoro.it