

Margherita

PASSIONE STESA A MANO

COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Dal 3 al 6 maggio Margherita srl sarà al Cibus di Parma. In occasione della XXI edizione della fiera dedicata all'agroalimentare, l'azienda presenterà due nuove referenze della linea bio. Un ampliamento che si sposa con una crescita costante e che nel 2021 ha raggiunto il risultato storico più alto con un fatturato di 53 milioni di euro.

MARGHERITA SRL, NOVITÀ IN ANTEPRIMA AL CIBUS

All'appuntamento di Parma, dal 3 al 6 maggio, l'azienda di Fregona (TV) presenterà due nuove referenze della linea bio: Margherita Bio DL con farina di grani antichi siciliani e Margherita Bio DL con farina integrale macinata a pietra

Dopo aver registrato nel 2021 il fatturato più alto della sua storia aziendale (53 milioni di euro) Margherita srl prosegue nel suo percorso di crescita e innovazione con un ampliamento di gamma. In occasione della XXI edizione del Cibus che si terrà a Parma dal 3 al 6 maggio, l'azienda specializzata con il brand Re Pomodoro nella produzione artigianale di pizze in versione frozen e fresco e di snack pizza, presenterà alcune nuove referenze, risultato dell'attenta attività di monitoraggio del proprio dipartimento di Ricerca & Sviluppo interno.



Presso il padiglione 03 – stand D 019 sarà possibile conoscere l'ampliamento della gamma bio. La nuova linea lanciata l'anno scorso al mercato della Grande Distribuzione, Ho.Re.Ca e Retail comprendeva 3 ricette di margherita: una a base bianca, una a base integrale e una multicereale/farro. Dopo il successo riscontrato, l'azienda ha scelto di ampliare la scelta delle referenze cercando ancora una volta di veicolare nel segmento bio l'esperienza e il know – how acquisito nel corso della sua storia.

Così l'esperienza maturata nella lavorazione della pizza con “Metodo Doppia Lievitazione” – altro grande must della proposta made in Fregona – è stata portata nel biologico con la realizzazione di Margherita Bio DL

con farina di grani antichi siciliani e Margherita Bio DL con farina integrale macinata a pietra.

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. Se le materie prime vengono da filiere biologiche, anche il packaging è stato rivisto per rafforzare il messaggio di un'azienda sensibile e attenta alla sostenibilità ambientale come Margherita, attraverso un astuccio di cartone con materiale proveniente da macero con riciclabilità al 90%. Le referenze proposte vanno a colmare perfettamente il vuoto nel settore delle pizze bio con un prodotto premium ad alto valore aggiunto. Destinate al successo, già nella prima fase di presentazione le pizze bio Re Pomodoro hanno già conquistato più di una catena distributiva.

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.margheritapomodoro.it



UFFICIO STAMPA
COMMUNICATION & P.R.

- T. +39.051.4450204 - T. +39.051.6233715 - press@borderlineagency.com
- MATTEO BARBONI - M. +39.349.6172546 - m.barboni@borderlineagency.com