L'offerta HoReCa di Re Pomodoro

margherita-pizzadoppialievitazione-bdd9e7c1

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.