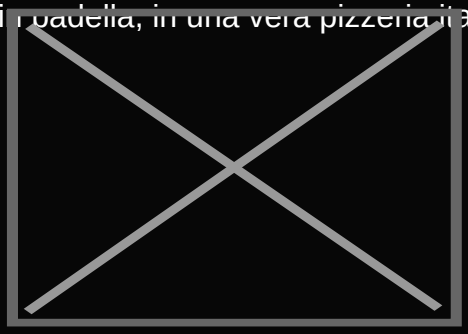
# Pizza Margherita Top, la pizza a doppia lievitazione di Re Pomodoro

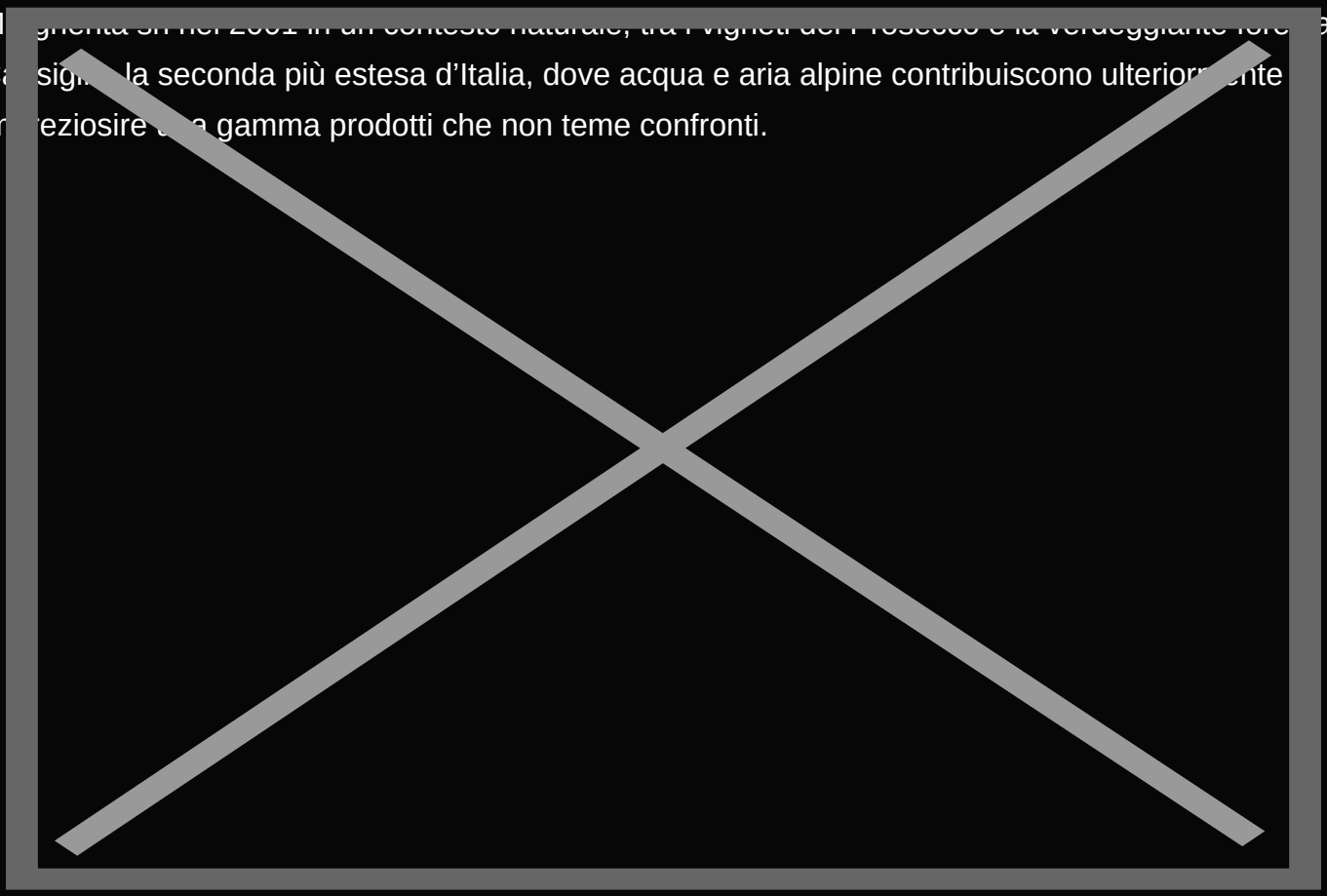
pack-margheritatop-43683e72

Margherita Srl presenta Pizza Margherita Top, una novità assoluta firmata Re Pomodoro, il brand che racchiude tutto il profumo e la fragranza della vera pizza italiana gourmet. Il top di gamma proposto è il prodotto che non c'era: la pizza "metodo a doppia lievitazione", sia in versione fresca che surgelata, realizzata completamente a mano, capace di trasformare la cucina di casa, con pochi minuti di forno o in padella, in una vera pizzeria italiana di alto livello.



La pizza "metodo a doppia lievitazione" è un prodotto di fascia premium dedicato al canale, Ho.Re.Ca. e Retail, ma anche al 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. La lavorazione effettuata completamente a mano, frutto dell'esperienza dei maestri pizzaioli con anni di formazione in azienda, 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, così come la farcitura manuale di ogni singola pizza, riportano alla mente la migliore tradizione della pizza come in pizzeria, così come l'assaggio ne evoca il gusto caratteristico.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.

“Metodo a doppia lievitazione” è il traguardo che rappresenta il vertice di un’artigianalità assoluta, a coronamento di un percorso imprenditoriale iniziato nel 1972 da Fabrizio Taddei, fondatore di M[illegible]ghenta SR nel 2001 in un contesto naturale, tra i vigneti del Prosecco e la verdeggiante lore[illegible]a del Ca[illegible]sig[illegible]la seconda più estesa d’Italia, dove acqua e aria alpine contribuiscono ulteriorm[illegible]nte im[illegible]eziosire [illegible]a gamma prodotti che non teme confronti.



La nuova referenza, in versione fresco e frozen, conferma 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.