





Pizzaover

Il gusto autentico della pizza made in italy, all over the world.

PizzaOver nasce con una missione chiara:
portare l'**autenticità** e la **qualità** della pizza **Made in Italy**
sulle tavole di tutto il mondo.

La perfetta **combinazione tra tradizione e innovazione**
consente alle nostre pizze di offrire un'esperienza
paragonabile a quella vissuta in una tipica pizzeria
napoletana, con il vantaggio di poterle
gustare ovunque e in qualsiasi momento.



La produzione avviene in maniera **totalmente artigianale**.
Il nostro Impasto garantisce pizze **leggere e ad alta digeribilità** grazie all'utilizzo di materie prime attentamente selezionate, alla lunga lievitazione e all'esperienza dei nostri maestri pizzaioli.



Dopo 24 ore di riposo a temperatura controllata, l'impasto viene **steso** e **farcito rigorosamente a mano** per conferire a ciascuna pizza un **gusto unico** e una **consistenza sublime**.



La cottura al forno su pietra refrattaria consente alle nostre pizze di assorbire il calore lentamente rendendole così **friabili e fragranti.**

Il processo di surgelazione tecnologicamente avanzato preserva intatte tutte le proprietà di freschezza e qualità degli ingredienti sapientemente utilizzati.

La peculiarità degli impianti e la versatilità di tutto il nostro staff ci consentono di realizzare, in base alle esigenze dei clienti, **prodotti personalizzati** per dimensione, topping e packaging e di operare dunque anche in **private label**

PIZZA OVER: UN VIAGGIO NEL
CUORE DELLA **TRADIZIONE**
CULINARIA **ITALIANA**



LE MATERIE PRIME

LE NOSTRE RADICI: L'ECCELLENZA DELLE MATERIE PRIME

Ogni nostra pizza racconta una storia fatta di territorio, di mani esperte e di ingredienti selezionati con cura. Scegliamo solo eccellenze, perché crediamo che la qualità si riconosca al primo morso.



LA FARINA

Per il nostro impasto abbiamo scelto le farine proposte da un molitore storico italiano che seleziona esclusivamente i grani migliori per garantire standard qualitativi altissimi.

IL POMODORO

Il pomodoro selezionato per le nostre pizze rosse è coltivato esclusivamente in Italia ed è raccolto solo nei mesi di agosto e settembre, quando raggiunge la perfetta maturazione. Entro 24 ore dalla raccolta, viene trasformato per preservare intatte genuinità, freschezza e l'aroma naturale.



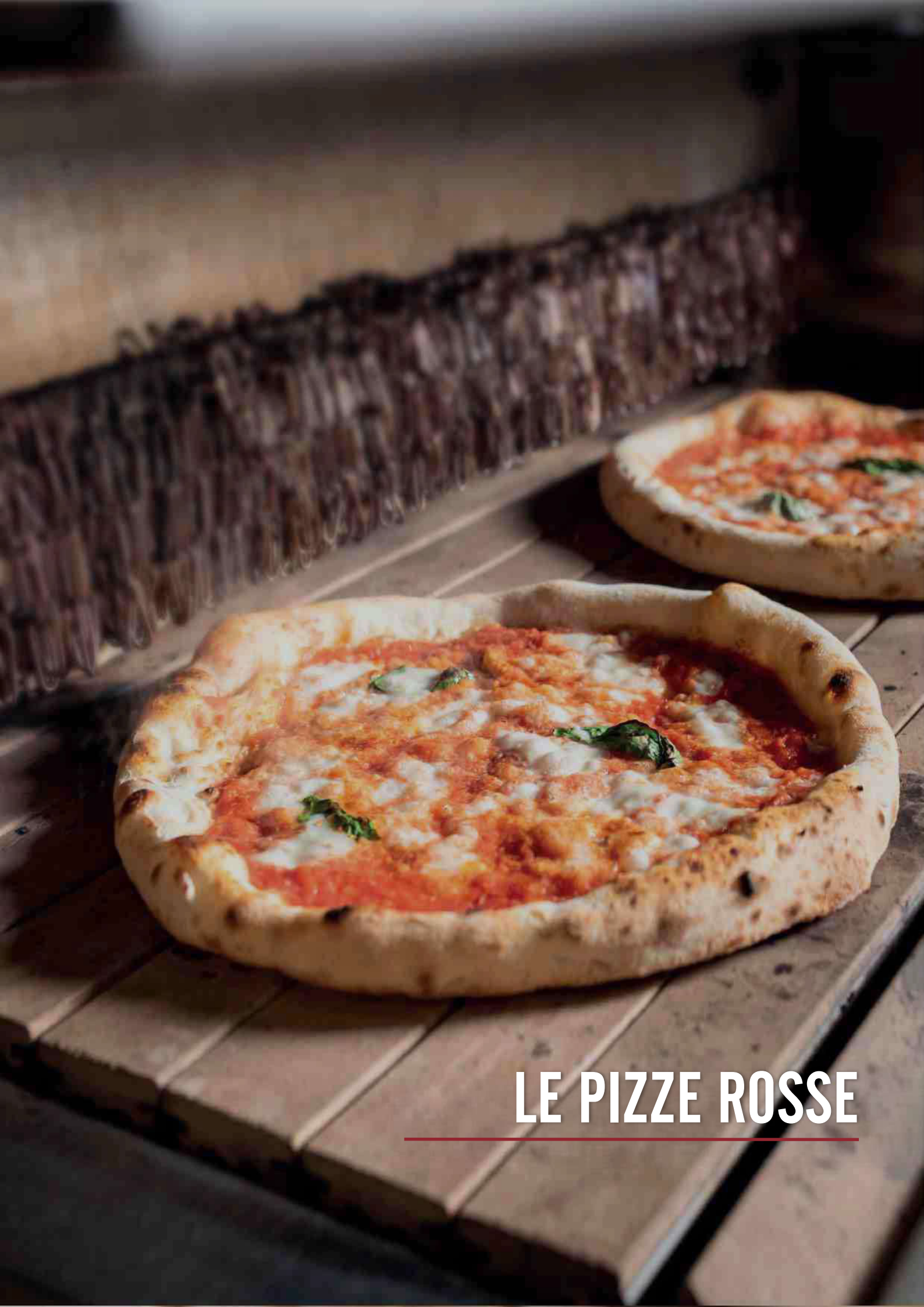
IL FIOR DI LATTE

Il fior di latte adoperato per le nostre pizze ha un'ottima tenuta in cottura ed è prodotto da una delle aziende casearie più rinomate nel territorio che utilizza solo latte 100% italiano, senza conservanti.

IL BASILICO

Per le nostre pizze utilizziamo basilico fresco a chilometro zero che sprigiona una gradevole e delicata nota aromatica ed esalta anche i sapori di tutti gli altri ingredienti.





LE PIZZE ROSSE

'A MARINARA

Pizza Marinara

Ingredienti



Farina di grano tenero, acqua, pomodoro, aglio, sale, lievito, origano, olio d'oliva.

ALLERGENI (Glutine).
Può contenere prodotti a base di latte.



Peso
400gr



Cartone
12 pizze

ISTRUZIONI PER LA COTTURA

Effetto crunchy: cuocere la pizza ancora surgelata, impostare il forno su ventilato, preriscaldare a 200°C e lasciare cuocere per 7,5 min.

Effetto Napoli: lasciare la pizza 10 minuti a temperatura ambiente, impostare il forno su ventilato, preriscaldare a 200°C e lasciare cuocere per 4/4,5 min.



'A REGINA

Pizza Margherita

Ingredienti



Farina di grano tenero, acqua, pomodoro, fiordilatte, olio d'oliva, basilico, Parmigiano Reggiano grattugiato, sale, lievito di birra.

ALLERGENI (Glutine, Latte).



Peso
430gr



Cartone
12 pizze

ISTRUZIONI PER LA COTTURA

Effetto crunchy: cuocere la pizza ancora surgelata, impostare il forno su ventilato, preriscaldare a 200°C e lasciare cuocere per 7,5 min.

Effetto Napoli: lasciare la pizza 10 minuti a temperatura ambiente, impostare il forno su ventilato, preriscaldare a 200°C e lasciare cuocere per 4/4,5 min.



'A CONTADINA

Pizza con ortaggi

Ingredienti



Farina di grano tenero, acqua, pomodoro, fiordilatte, malanzane, zucchine, peperoni, basilico, olio d'oliva, Parmigiano Reggiano grattugiato, sale, lievito.

ALLERGENI (Glutine, latte)



Peso
500gr



Cartone
12 pizze

ISTRUZIONI PER LA COTTURA

Effetto crunchy: cuocere la pizza ancora surgelata, impostare il forno su ventilato, preriscaldare a 250°C e lasciare cuocere per 7,5 min.

Effetto Napoli: scongelare la pizza 10 minuti e temperatura ambiente, impostare il forno su ventilato, preriscaldare a 200°C e lasciare cuocere per 4/4,5 min.





LE PIZZE BIANCHE

ZI' GAETANO

Pizza Tartufata

Ingredienti



Farine di grano tenero, acqua, fior di latte, funghi champignon, pasta al tartufo, sale, basilico, Parmigiano Reggiano grattugiato, sale, lievito.

ALLERGENI (Glutine, latte).



Peso
440gr



Cartone
12 pizze

ISTRUZIONI PER LA COTTURA

Effetto crunchy: cuocere la pizza ancora surgelata, impostare il forno su ventilato, preriscaldare a 200°C e lasciare cuocere per 7,5 min.

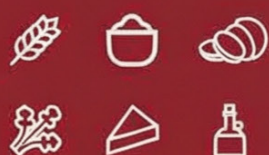
Effetto Napoli: lasciare la pizza 10 minuti a temperatura ambiente, impostare il forno su ventilato, preriscaldare a 200°C e lasciare cuocere per 4/4,5 min.



'A CARRETTIERA

Pizza con friarielli

Ingredienti



Farina di grano tenero, acqua, fior di latte, friarielli, olio d'oliva, Parmigiano Reggiano grattugiato, sale, lievito.

ALLERGENI (Glutine, latte)



Peso
420gr



Cartone
12 pizze

ISTRUZIONI PER LA COTTURA

Effetto crunchy: cuocere la pizza ancora surgelata, impostare il forno su ventilato, preriscaldare a 200°C e lasciare cuocere per 7,5 min.

Effetto Napoli: lasciare la pizza 10 minuti a temperatura ambiente, impostare il forno su ventilato, preriscaldare a 200°C e lasciare cuocere per 4/4,5 min.





LE BASI

'A VESUVIANA

Pizza a base rossa

Ingredienti



Farina di grano tenero, acqua, pomodoro, olio d'oliva, sale, lievito.

ALLERGENI (Glutine).
Può contenere prodotti a base di latte.



ISTRUZIONI PER LA COTTURA

Effetto crunchy: cuocere la pizza ancora surgelata, impostare il forno su ventilato, preriscaldare a 200°C e lasciare cuocere per 7,5 min.

Effetto Napoli: lasciare la pizza 10 minuti a temperatura ambiente, impostare il forno su ventilato, preriscaldare a 200°C e lasciare cuocere per 4/4,5 min.



FARINÈ

Focaccia

Ingredienti



Farina di grano tenero, acqua, olio d'oliva, sale, lievito.

ALLERGENI (Glutine).
Può contenere prodotti a base di latte.



ISTRUZIONI PER LA COTTURA

Effetto crunchy: cuocere la pizza ancora surgelata, impostare il forno su ventilato, preriscaldare a 200°C e lasciare cuocere per 7,5 min.

Effetto Napoli: lasciare la pizza 10 minuti a temperatura ambiente, impostare il forno su ventilato, preriscaldare a 200°C e lasciare cuocere per 4/4,5 min.



MISERIA E NOBILTÀ

Pizza a base bianca

ISTRUZIONI PER LA COTTURA

Effetto crunchy: cuocere la pizza ancora surgelata, impostare il forno su ventilato, preriscaldare a 200°C e lasciare cuocere per 7,5 min.

Effetto Napoli: lasciare la pizza 10 minuti a temperatura ambiente, impostare il forno su ventilato, preriscaldare a 200°C e lasciare cuocere per 4/4,5 min.

Ingredienti



Farina di grano tenero, acqua, fiordilatte, olio d'oliva, sale, lievito.

ALLERGENI (Glutine, latte).

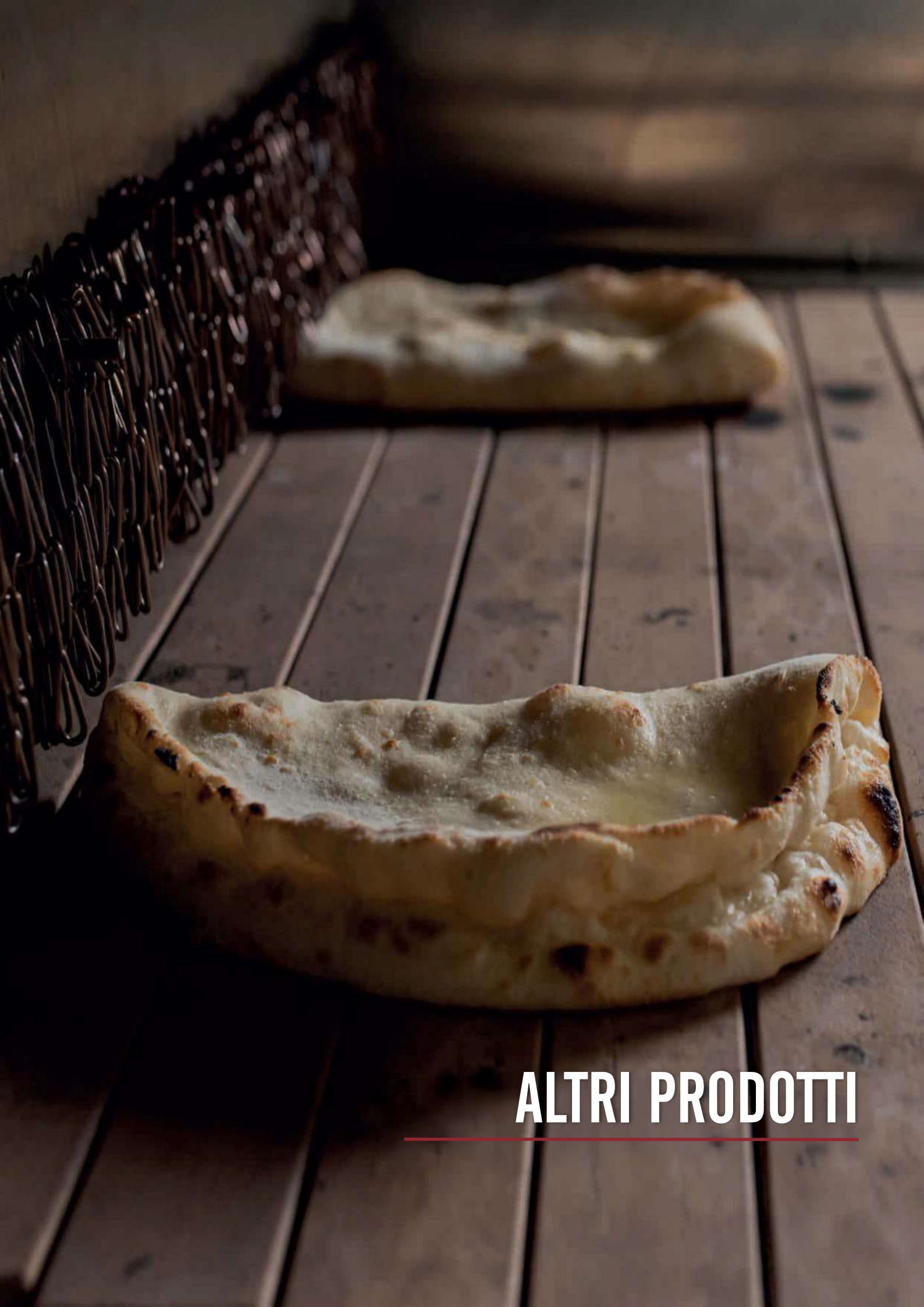


Peso
330gr



Cartone
12 pizze





ALTRI PRODOTTI

'O PANUOZZO

Panuzzo

Ingredienti



Farina di grano tenero, acqua, sale, lievito

ALLERGENI (Glutine)
Può contenere prodotti a base di latte.



Peso
255gr



Cartone
14 panuozzi

ISTRUZIONI PER LA COTTURA

Forno: scongelare completamente la baciata, impostare il forno su ventilato, preriscaldare a 200°C e lasciare cuocere per 4/5 3 min.

Piastra: scongelare completamente la baciata, fercite a piacere e piazzare fino ad ottenera la cotture doseterate.



'A BACIATA

La Baciata

Ingredienti



Farina di grano tenero, acqua, sale, lievito, olio d'oliva.

ALLERGENI (Glutine)
Può contenere prodotti a base di latte.



Peso
140gr



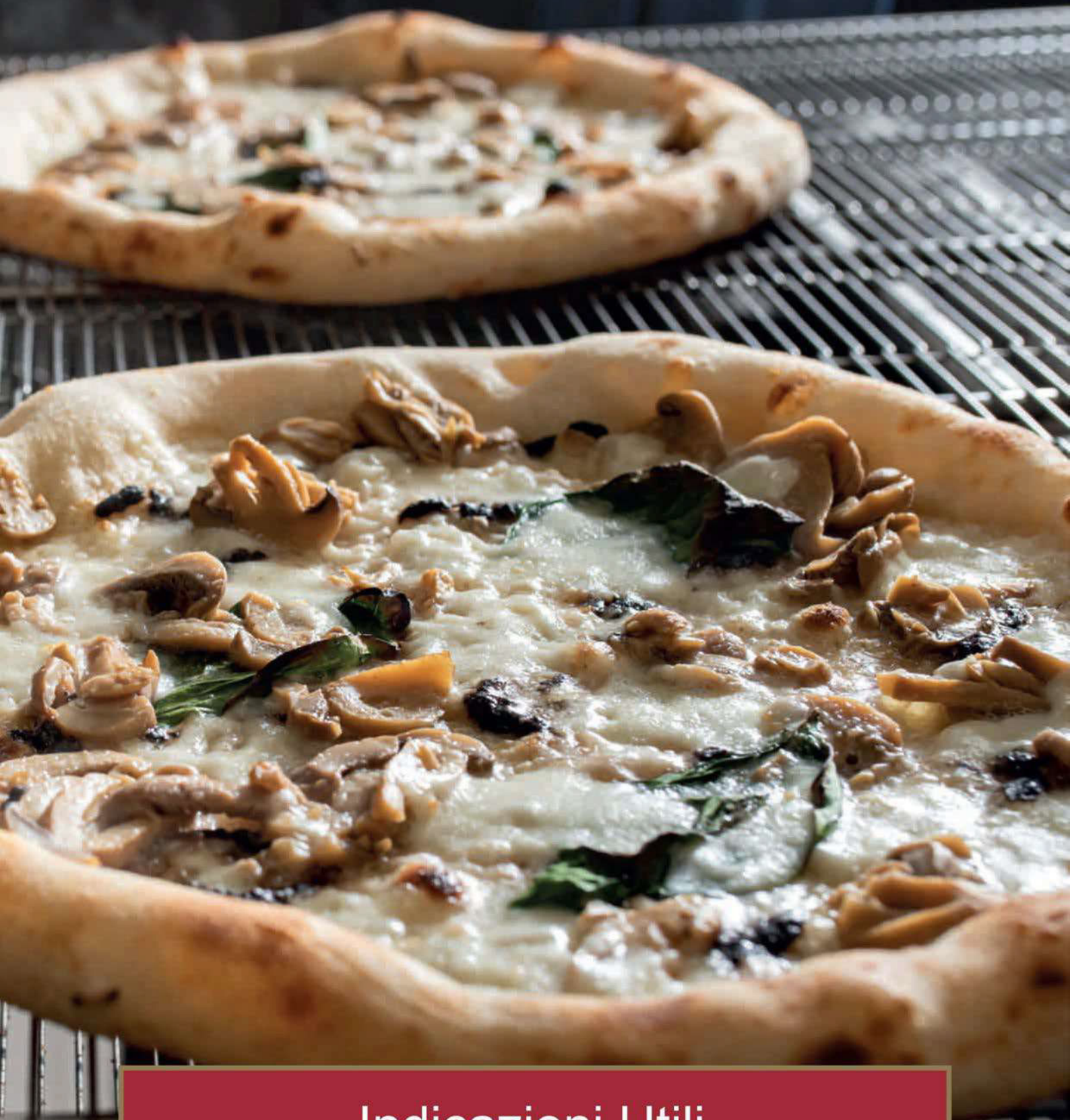
Cartone
36 baciata

ISTRUZIONI PER LA COTTURA

Forno: scongelare completamente la baciata, impostare il forno su ventilato, preriscaldare a 200°C e lasciare cuocere per 4/4,5 min.

Piastra: scongelare completamente la baciata, farcire e piastre fino ad ottenere la cottura desiderata.





Indicazioni Utili



Packaging
Confezionati singolarmente
in pellicola protettiva



Pallet
80x120: 40 cartoni
100x120: 72 cartoni



Shelf Life
24 Mesi



Conservazione
-18° C



CONTATTI



info@pizzaover.it
export@pizzaover.it



pizzaover.it



+39 0771 208842



+39 329 30 81 019



Pizzeria Napoletana Food Express Srl
Via Mola della Corte, 7/9
04022 Fondi (Latina)
P.I. 03047260595