



CATALOGO 2024

PIZZA

CRETROLA

UN SEGRETO DA CONDIVIDERE



Nel cuore dell'Abruzzo,
alle porte di uno dei borghi
più belli d'Italia,
nella città di Penne nasce:

PIZZA

CRETAROLA

UN SEGRETO DA CONDIVIDERE

Tecnologie d'avanguardia unite
all'esperienza, garantiscono l'artigianalità
e la qualità dei nostri prodotti
con elevata produttività.

GARANTENDO LA MASSIMA ECCELLENZA

MADE IN ITALY



PIZZA

CRETAROLA

UN SEGRETO DA CONDIVIDERE

Nasce dalla 30ennale esperienza dei fondatori nel settore della somministrazione di alimenti e bevande.



1986



CRETAROLA
GIFT EXECUTIVE



2017



1960
2017



2020



2022

Da una lunga esperienza nel settore della somministrazione di alimenti e bevande e dell'agroalimentare, nasce nel 2020 Pizza Cretarola, un progetto ambizioso in tempi burrascosi che ha portato la terza generazione della famiglia Cretarola ad incontrare di nuovo le necessità dei clienti. Dal consumatore finale, ai distributori nazionali e internazionali, Pizza Cretarola si rivolge a tutti coloro che apprezzano uno stile di vita sano, ma anche divertente. Perché assaporare una buona pizza italiana, realizzata con prodotti salutari e le migliori tecniche di lavorazione,

*resta pur sempre
un'emozione da condividere*

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI



Il **focus** principale di **Cretarola Pizza** è fornire agli operatori della ristorazione italiana e internazionale così come al consumatore finale, **un prodotto di qualità** che vada a colmare le principali problematiche legate alla complessità della preparazione della pizza e della gestione di un punto vendita.

RIDUZIONE



PERCHÉ?

- non hai bisogno di un pizzaiolo
- riduzione di personale
- nessun magazzino per materie prime
- prodotto fresco
- riduzione costi di trasporto
- pronta in 5 minuti
- prodotto di qualità
- naturalità garantita
- tempo risparmiato in cucina
- eco-friendly: meno consumi e sprechi

...siamo 

GENUITÀ, QUALITÀ E VERSATILITÀ

PIZZA
CRETAROLA
UN SEGRETO DA CONDIVIDERE



- STESURA A MANO • NO ADDITIVI - NO CONSERVANTI
- LIEVITAZIONE NATURALE
- SOLO FARINE DI GRANO TENERO 100%
DA SELEZIONE CLIMATICA MACINATA A PIETRA



IMPASTI

PIZZA

CRETAROLA

UN SEGRETO DA CONDIVIDERE

stesura A MANO

così da garantire un'unicità
per ciascuna.

"Come se fosse fatta in pizzeria"

IMPASTI

prodotti & specifiche



85% IDRATAZIONE
ACQUA DEL GRAN SASSO



30/36 H DI LIEVITAZIONE
IMPASTO INDIRECTO CON BIGA



FARINA TIPO 1
SEMI INTEGRALE



ABBATTUTA
a -24°



PRODOTTO
VEGETARIANO & VEGANO

Pallina impasto
pizza piccola cruda

peso **90 g** • scadenza **12 mesi**
confezione **48 pz**

Pallina impasto
pizza grande cruda

peso **290 g** • scadenza **12 mesi**
confezione **48 pz**



LE NOSTRE BASI



FOCACCIA

peso **240 g** • scadenza **12 mesi**
confezione **48 pz** • diametro **28/30 cm**

PINSETTA ALLA ROMANA

peso **240 g** • scadenza **12 mesi**
confezione **10 pz** • misura **19x35 cm**



PIZZA
CRETAROLA
UN SEGRETO DA CONDIVIDERE

PIZZE PRONTE

GENUITÀ, QUALITÀ E VERSATILITÀ





MARGHERITA

POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE, OLIO EVO
COTTURA 5-6 MIN. A 230-250°

peso 130 g • scadenza 12 mesi
confezione 24 pz • diametro 16 cm



POMODORO

POMODORO, ORIGANO, OLIO EVO
COTTURA 5-6 MIN. A 230-250°

peso 110 g • scadenza 12 mesi
confezione 24 pz • diametro 16 cm



PATATE&SALSICCIA

MOZZARELLA, ROSMARINO, PATATE,
SALSICCIA, OLIO EVO

COTTURA 5-6 MIN. A 230-250°

peso **140 g** • scadenza **12 mesi**
confezione **24 pz** • diametro **16 cm**



VEGETARIANA

MOZZARELLA, ZUCCHINE, PEPERONI

COTTURA 5-6 MIN. A 230-250°

peso **130 g** • scadenza **12 mesi**
confezione **24 pz** • diametro **16 cm**



TARTUFO

TARTUFO, MOZZARELLA, OLIO EVO

COTTURA 5-6 MIN. A 230-250°

peso **115 g** • scadenza **12 mesi**
confezione **24 pz** • diametro **16 cm**



BIANCA

COTTURA 4-5 MIN. A 230-250°

peso **100 g** • scadenza **12 mesi**
confezione **24 pz** • diametro **16 cm**



4 FORMAGGI

MOZZARELLA, GRANA, EDAMER, BERGADER

COTTURA 5-6 MIN. A 230-250°

peso **130 g** • scadenza **12 mesi**
confezione **24 pz** • diametro **16 cm**



PATATE

MOZZARELLA, PATATE

COTTURA 5-6 MIN. A 230-250°

peso **125g** • scadenza **12 mesi**
confezione **24 pz** • diametro **16 cm**



PACKAGING RETAIL



SOLO
INGREDIENTI
ITALIANI

PIZZA
CRETAROLA

STESE
A MANO

PRONTE
DA VERO
IN 10 MINUTI!



MARGHERITA
2 PIZZE GIÀ PRONTE

CRETAROLA

PREPARALA CON



ASCOLTA LA NONNA

CRETAROLA





Via Monte Bertona, 17
65017 PENNE (Pe)

Stabilimento di produzione:
Zona Industriale, 2 - C.da Cancelli
64035 CASTILENTI (Te)