



CATALOGO

PIZZA

CRETAROLA

UN SEGRETO DA CONDIVIDERE

LE NOSTRE
CERTIFICAZIONI



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



CRETAROLA
GIFT EXECUTIVE



Nel luglio 2020, il silenzio calò sulle nostre strade. Il nostro storico bar di famiglia, attivo dal 1980 a Penne, chiuse le porte. Ma arrendersi non era un'opzione. Così, per restare in gioco, acquistammo una piccola pizzeria dedicata al delivery, l'unico modo per portare calore e sapore nelle case. L'anno successivo, la nostra pizzetta al padellino da 16 cm conquistò anche il mare, ma un imprevisto di agosto cambiò tutto: un giorno il pizzaiolo non si presentò, capimmo che serviva una soluzione.

E se la nostra pizza potesse essere pronta in pochi minuti, senza bisogno di mani esperte? Da quell'idea nacque un prodotto rivoluzionario: una pizzetta già surgelata cotta al 90%, facile da rigenerare, sempre perfetta. Nel 2022 aprimmo un piccolo laboratorio in una ex officina e, con determinazione, arrivarono i primi clienti. Nel 2023 il mercato si innamorò del nostro prodotto e noi facemmo il grande salto, trasferendoci in un capannone più grande.

Oggi la nostra missione è chiara: portare ovunque il gusto autentico dell'artigianalità, con la praticità dell'innovazione!

E la nostra storia è solo all'inizio.



Il nostro
sistema
Artigianale



...siamo
GENUINITÀ, QUALITÀ
E VERSATILITÀ

IMPASTI

prodotti & specifiche



70% IDRATAZIONE



30/36 H DI LIEVITAZIONE
IMPASTO INDIRETTO CON BIGA



FARINA TIPO 1
SEMI INTEGRALE



ABBATTUTA
a -24°



PRODOTTO
VEGETARIANO & VEGANO



PIZZA
CRETAROLA
UN SEGRETO DA CONDIVIDERE

PIZZE PRONTE

condite e cotte
al padellino
surgelate





MARGHERITA

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

peso 125 g • scadenza 12 mesi
confezione 24 pz • diametro 16 cm
Pallettizzazione:
5 strati da 12 cartoni • 1 pallet 60 cartoni



POMODORO

POMODORO, ORIGANO, OLIO EVO
COTTURA 4-5 MIN. A 230-250°

peso 110g • scadenza 12 mesi
confezione 24 pz • diametro 16 cm
Pallettizzazione:
5 strati da 12 cartoni • 1 pallet 60 cartoni



WURSTEL

POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL

COTTURA 5-6 MIN. A 230-250°

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

Pallettizzazione:

5 strati da 12 cartoni • 1 pallet 60 cartoni



ALICI

POMODORO, ALICI

COTTURA 4-5 MIN. A 230-250°

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

Pallettizzazione:

5 strati da 12 cartoni • 1 pallet 60 cartoni



BASE MOZZARELLA

MOZZARELLA

COTTURA 5-6 MIN. A 230-250°

peso 130 g • scadenza 12 mesi
confezione 24 pz • diametro 16 cm
Pallettizzazione:
5 strati da 12 cartoni • 1 pallet 60 cartoni



BIANCA

COTTURA 4-5 MIN. A 230-250°

peso 100g • scadenza 12 mesi
confezione 24 pz • diametro 16 cm
Pallettizzazione:
5 strati da 12 cartoni • 1 pallet 60 cartoni



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

Pallettizzazione:

5 strati da 12 cartoni • 1 pallet 60 cartoni



VEGETARIANA

MOZZARELLA, MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI

COTTURA 5-6 MIN. A 230-250°

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

Pallettizzazione:

5 strati da 12 cartoni • 1 pallet 60 cartoni



4 FORMAGGI

MOZZARELLA, GRANA, PECORINO, GORGONZOLA

COTTURA 5-6 MIN. A 230-250°

peso 130 g • scadenza 12 mesi

confezione 24 Pz • diametro 16 cm

Pallettizzazione:

5 strati da 12 cartoni • 1 pallet 60 cartoni



PATATE

MOZZARELLA, PATATE

COTTURA 5-6 MIN. A 230-250°

peso 125 g • scadenza 12 mesi

confezione 24 pz • diametro 16 cm

Pallettizzazione:

5 strati da 12 cartoni • 1 pallet 60 cartoni

PINSETTA ALLA ROMANA

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





POMODORO

200 GR



BIANCA

220 GR



MARGHERITA

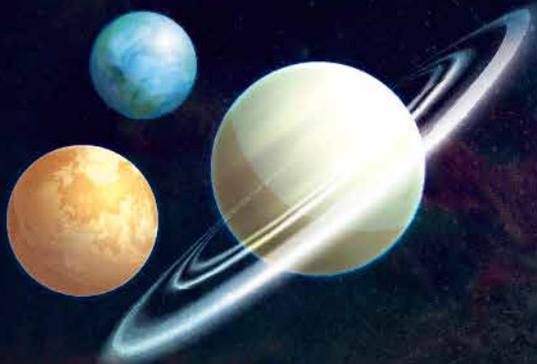
180 GR

King



**SOLO DA
DECONGELARE!**





Via Monte Bertona, 17
65017 PENNE (Pe)

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