



Basi per pizza professionali
precotte e surgelate.
Professional pre-baked & frozen pizza bases.

Il Tempo è prezioso.

PROPIZZA
ITALIAN PIZZA BASES

Made in Italy



L'Ariosa



Shelf life
12 mesi



-18°C

I



lievito
naturale
*sour
dough*

con olio
evo
*with extra virgin
olive oil*

tre
lievitazioni
*leavening hours
increased*

48 ore di
lievitazione
*extreme
digestibility*

80%
d'idratazione
high hydration

Con farine convenzionali o con farine biologiche. | *With organic or conventional flours.*

Tre larghezze: / *three widths:*

Ariosa



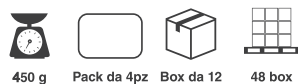
Ariosa large



Ariosa small

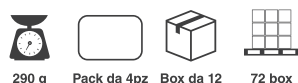


AR60
18x58 cm



450 g Pack da 4pz Box da 12 48 box

AR40
18x38 cm



290 g Pack da 4pz Box da 12 72 box

AR30
18x28 cm



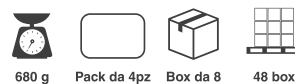
205 g Pack da 4pz Box da 24 48 box

AR20
18x18 cm



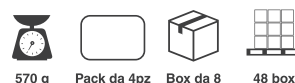
145 g Pack da 4pz Box da 36 48 box

ARL60
28x58 cm



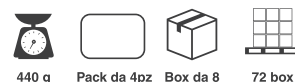
680 g Pack da 4pz Box da 8 48 box

ARL50
28x48 cm



570 g Pack da 4pz Box da 8 48 box

ARL40
28x38 cm



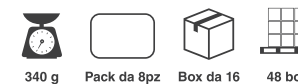
440 g Pack da 4pz Box da 8 72 box

ARL14
28x14 cm



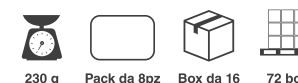
170 g Pack da 8pz Box da 32 48 box

ARS60
14x58 cm



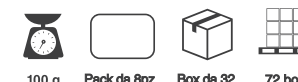
340 g Pack da 8pz Box da 16 48 box

ARS40
14x38 cm



230 g Pack da 8pz Box da 16 72 box

ARS20
14x18 cm



100 g Pack da 8pz Box da 32 72 box

ARS10
9x18 cm



80 g Pack da 48pz Box da 48 72 box

A hand holding a sprig of rosemary is positioned at the top left. Below it is a bunch of dark grapes. To the right is a rectangular pizza topped with Gorgonzola cheese, cooked grapes, walnuts, and herbs. The entire scene is set on a light-colored marble surface.

L'Ariosa

Gorgonzola, mosto cotto, noci
tritate ed uva nera.

4 Le *Ariose* speciali

Segale



farina integrale di segale, pasta acida di segale essicata, crusca tostata.

Curcuma e zenzero



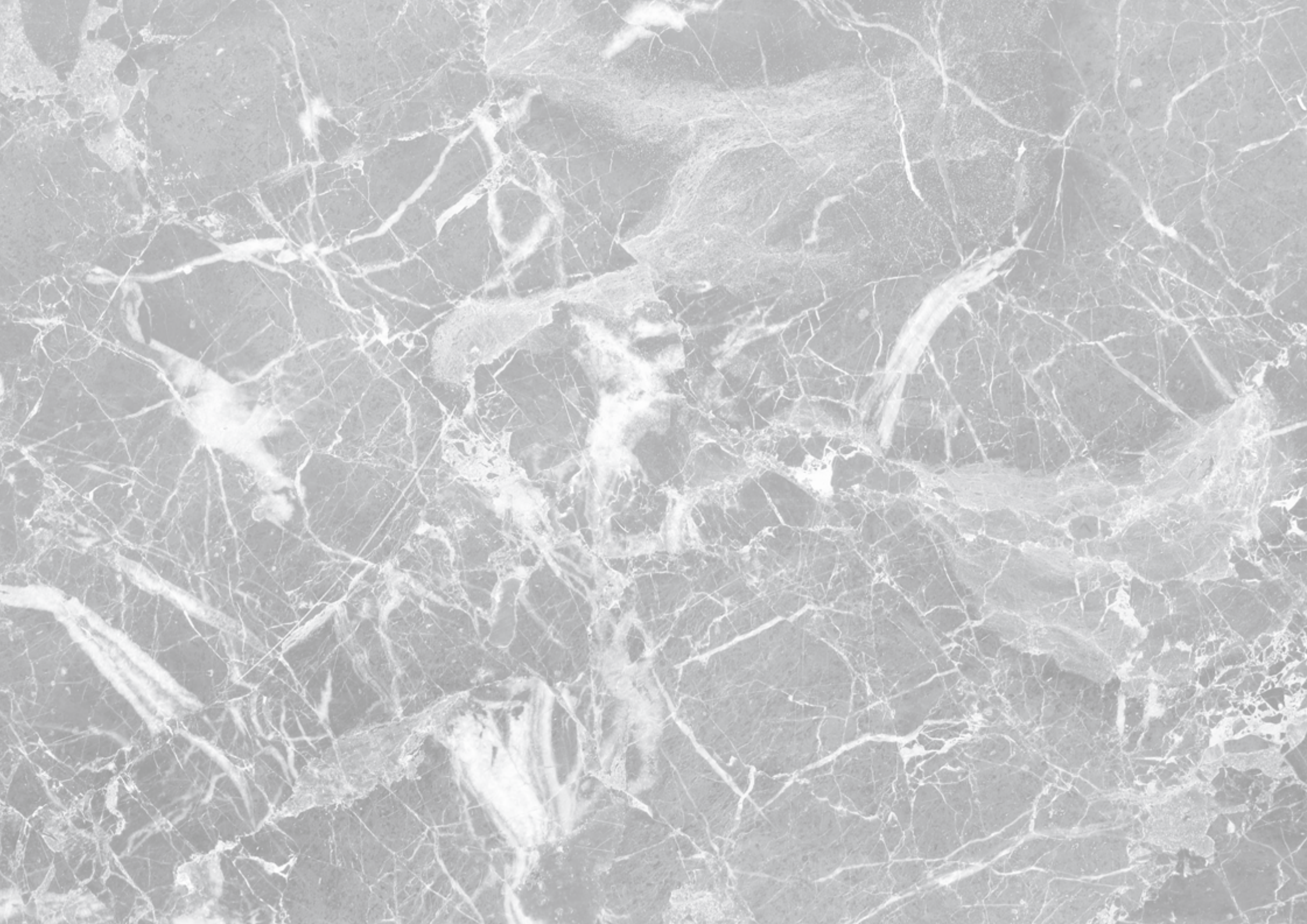
curcuma in polvere, zenzero, farina di avena, semi di girasole, semi di papavero.

Le dimensioni disponibili sono le stesse indicate nella pagina delle Ariose classiche.



L'Ariosa
alla segale

Pomodori cuore di bue, maionese
di lupini, gamberi rosa e cipolla
rossa di Tropea.



Le
Focacce
alla pala.



Shelf life
12 mesi



-18°C

7



doppia
lievitazione
double leavening

75% di
idratazione
high hydration

basso contenuto
di grassi saturi
low in saturated fats

24 ore di
lievitazione
high digestibility

Classica

*wheat flour***F55**
28x55 cm

1000 g Pack da 3pz



Box da 12 24 box

F40
28x38 cm

750 g Pack da 5pz



Box da 5 72 box

F14
28x14 cm

260 g Pack da 6pz



Box da 24 48 box



La Focaccia classica

Fichi freschi, culatello,
burrata e rucola selvatica

10 Le *Focacce* speciali

Le dimensioni disponibili sono le stesse indicate nella pag. delle Focacce classiche.

Cereali Antichi / *with ancient cereals*

farina di farro integrale, granella di farro, farina di segale integrale, pasta acida di segale, granella di soia, semi di girasole e farina di grano saraceno.



Segale / *rye*

farina integrale di segale, pasta acida di segale essiccata, crusca tostata.



Multi-Cereali / *cereals*

fiocchi di avena tostati, fiocchi di frumento tenero integrali, crusca tostata, germe tostato, segale integrale, farina d'orzo, semi di lino, semi di lino gialli, semi di papavero.



Curcuma & Zenzero / *turmeric & ginger*

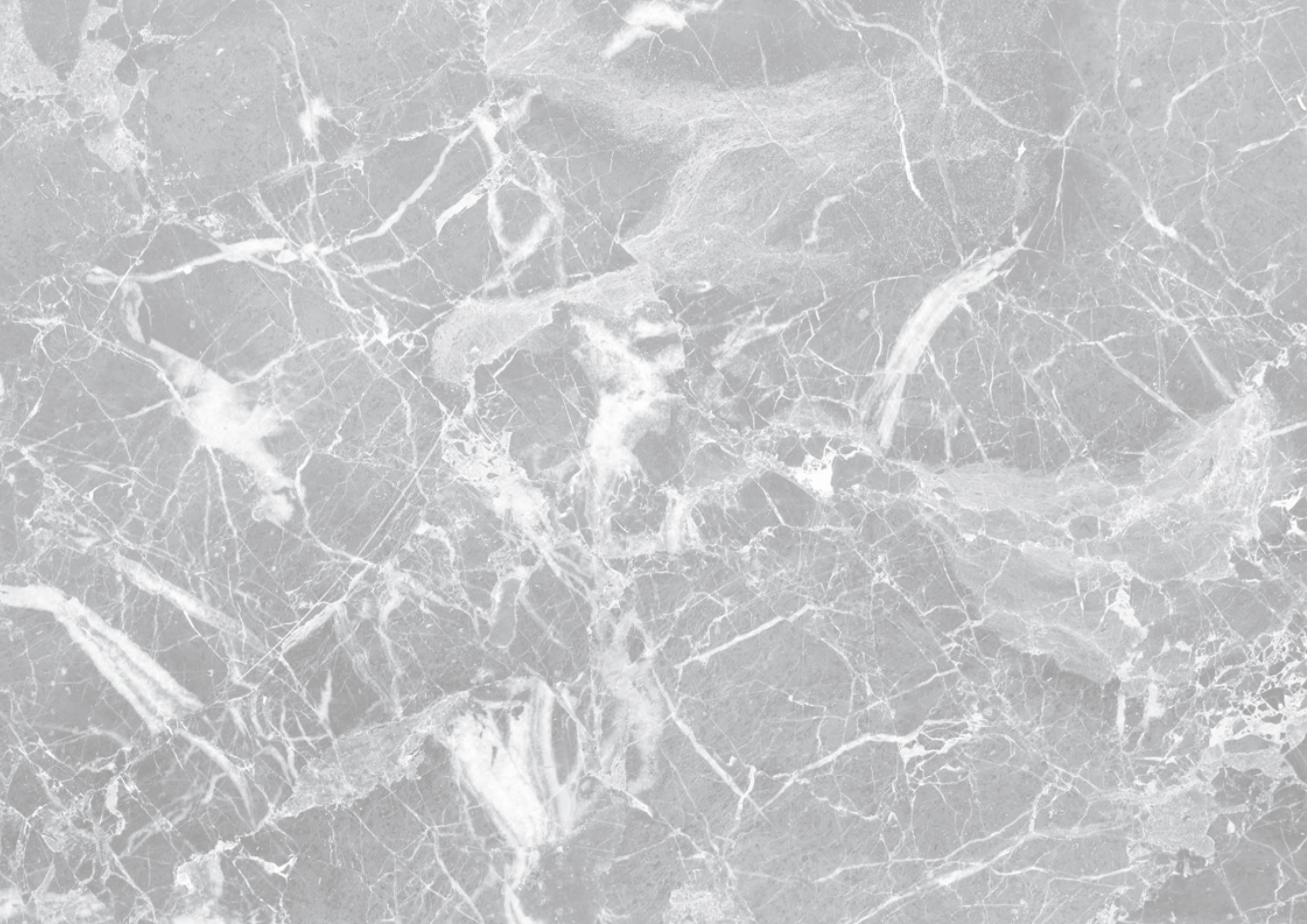
curcuma in polvere, zenzero, farina di avena, semi di girasole, semi di papavero.



La *Focaccia* ai cereali antichi

Roastbeef al giusto punto rosa,
salsa tartufata, tartufo nero in
scaglie, spinaci.





Le
Pizze
alla pala.



Shelf life
12 mesi



-18°C

I3



doppia
lievitazione
double leavening

36 ore di
lievitazione
high digestibility

basso contenuto
di grassi saturi
low in saturated fats

75% di
idratazione
high hydration

Con farine convenzionali o con farine biologiche. | *With organic or conventional flours.*

Classica

wheat flour

B80
28x78 cm



B60
28x58 cm



B40
28x38 cm



B30
28x28 cm



Segale

rye

B80S
28x78 cm



B60S
28x58 cm



B40S
28x38 cm



B30S
28x28 cm



Cereali Antichi

with ancient grains

GA80
28x78 cm



GA60
28x58 cm



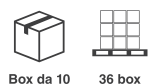
GA40
28x38 cm



GA30
28x28 cm



1000 g Pack da 5pz



Box da 10 36 box



700 g Pack da 5pz



Box da 10 48 box



500 g Pack da 5pz



Box da 10 72 box



350 g Pack da 5pz



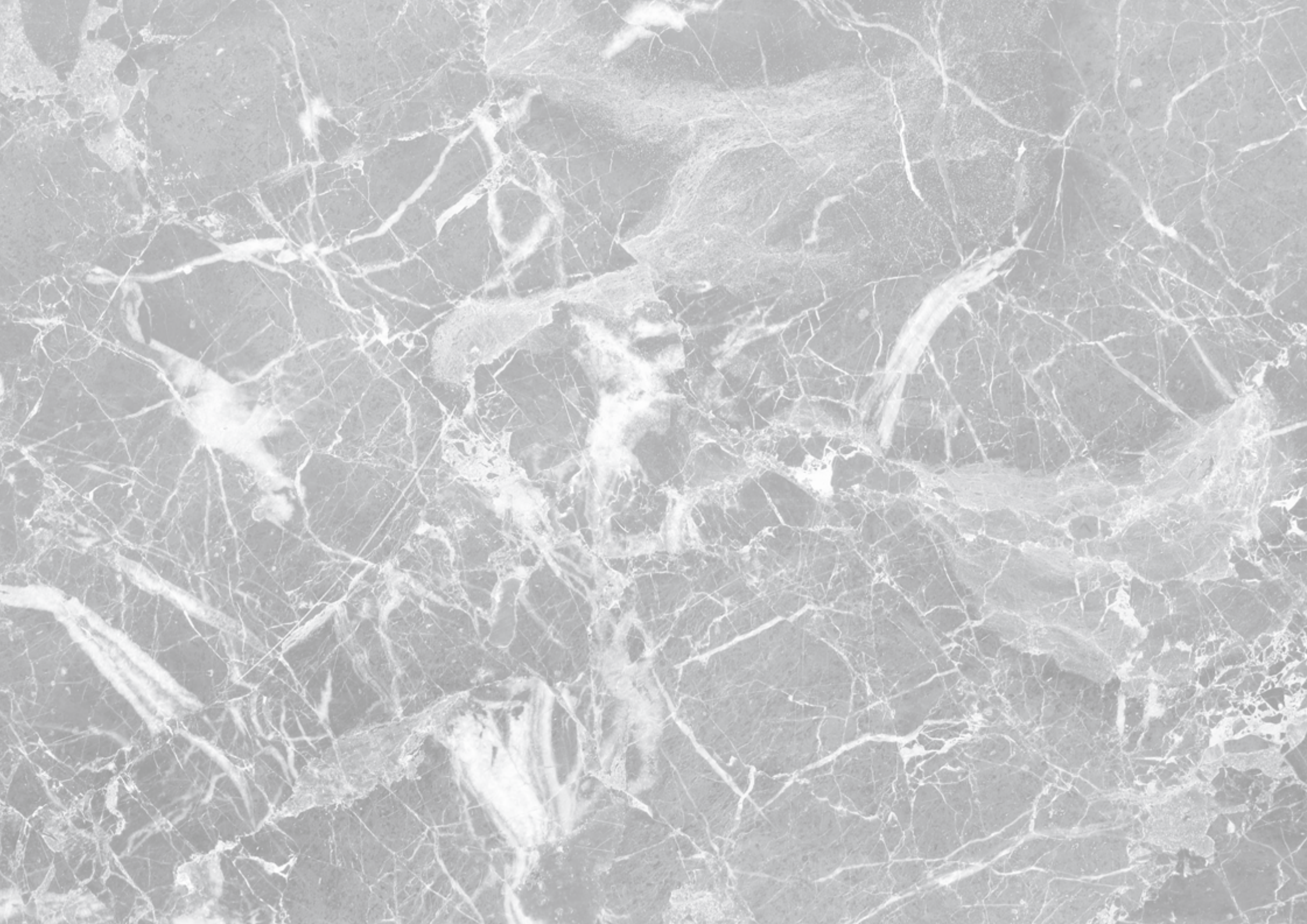
Box da 20 48 box

Disponibili anche in formato 60x40 cm. / *Available in 60x40 cm size.*

La *Pizza* in pala ai cereali antichi

Funghi al timo,
spuma di mandorle e tartufo,
polvere di porcini secchi,
tartufo nero in scaglie.





La
Dinsa.



Shelf life
12 mesi



-18°C

17



doppia
lievitazione
double leavening

48 ore di
lievitazione
high digestibility

con farina di riso
with rice flour

78% di
idratazione
high hydration

Classica
wheat flour

PR60
18x58 cm



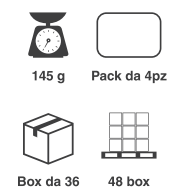
PR30
18x28 cm



PR40
18x38 cm



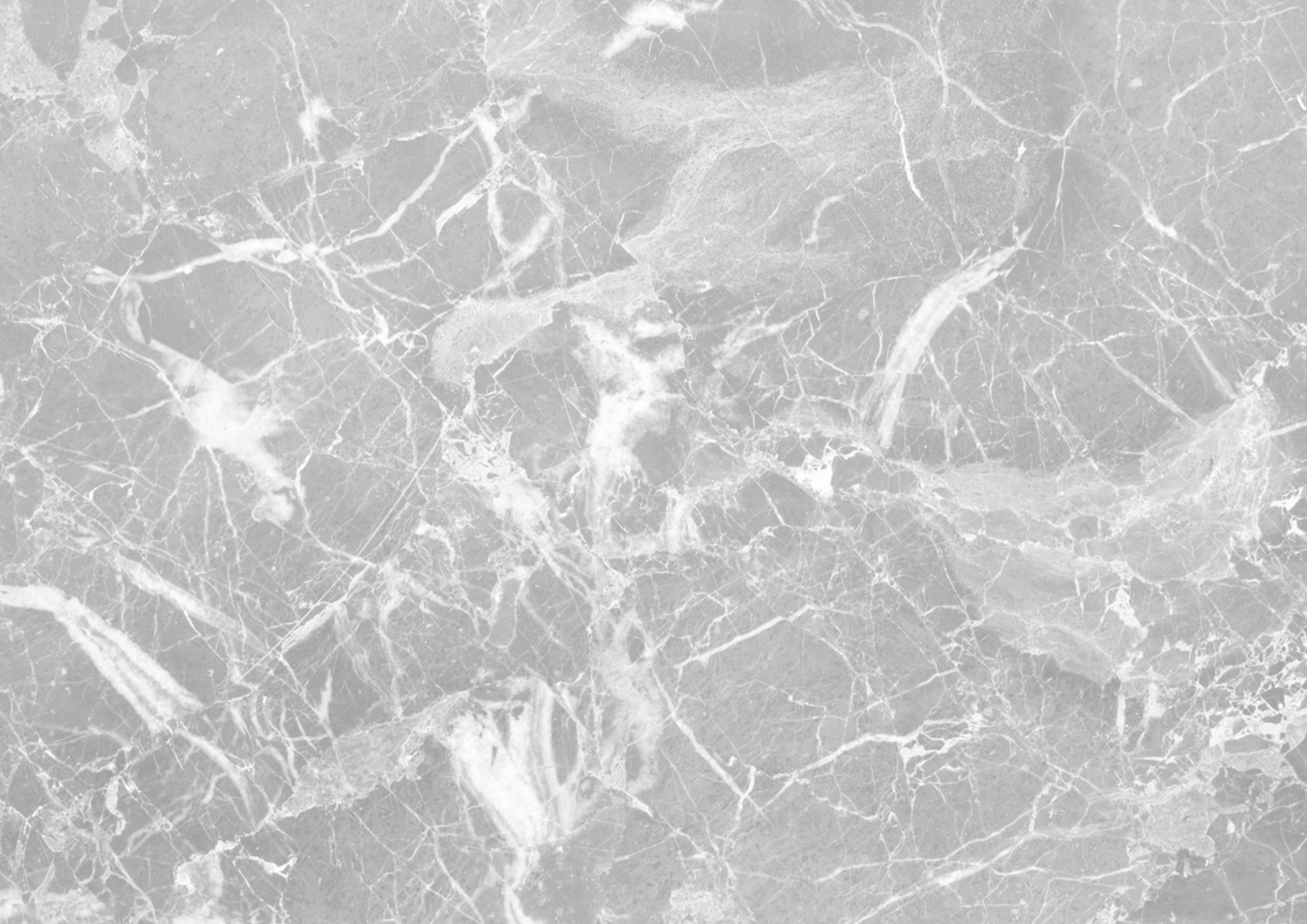
PR20
18x20 cm





La *Pinsa* classica

Crema di porri alla brace,
brie di capra, zucca al forno e
carpaccio di rapa rossa marinata.



Le
Pizze
rotonde.



Shelf life
12 mesi



-18°C

21

doppia
lievitazione
double leavening

70% di
idratazione
high hydration

basso contenuto
di grassi saturi
low in saturated fats

24 ore di
lievitazione
high digestibility

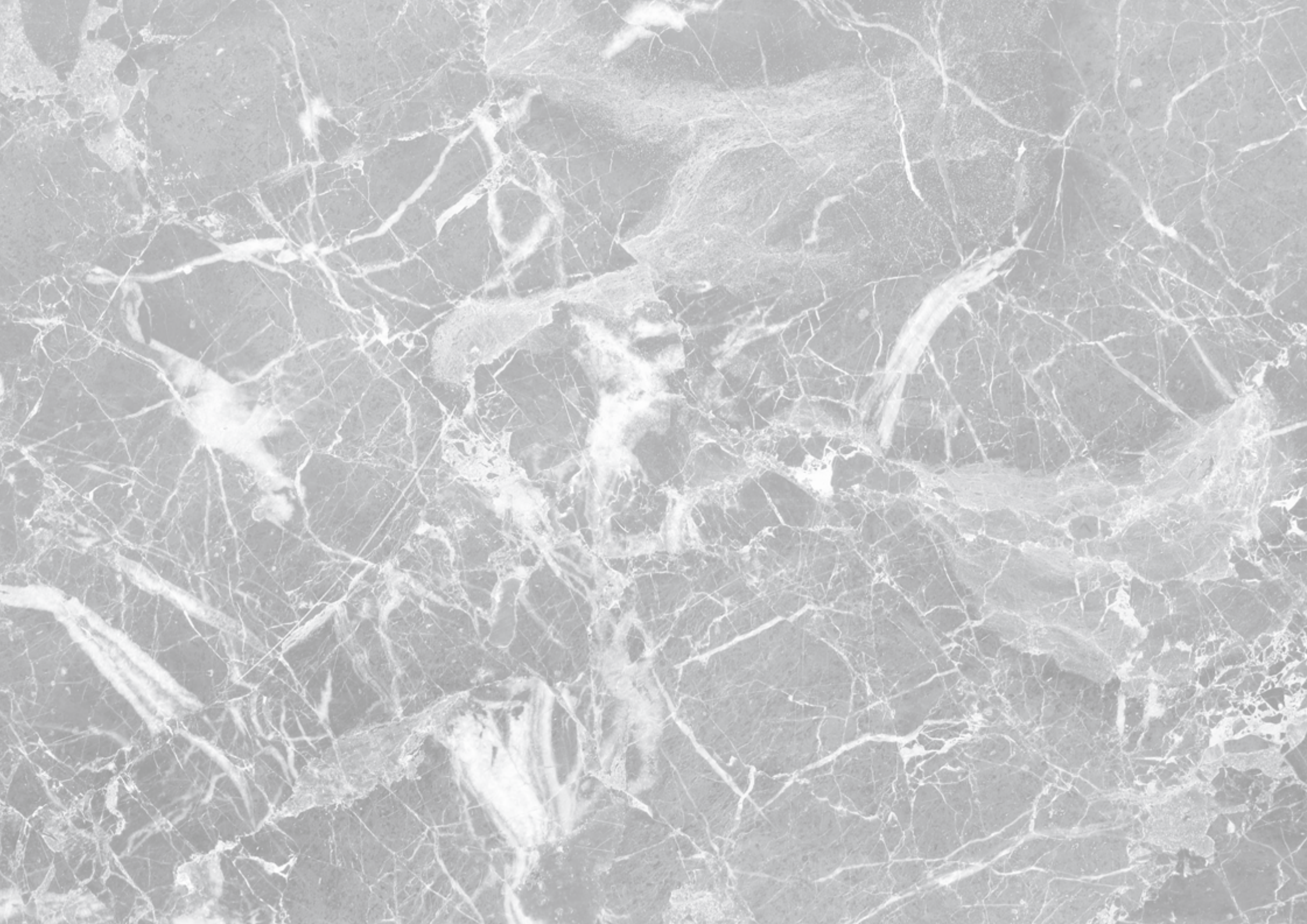
Classica

*wheat flour*R33
ø 33 cmR28
ø 28 cmR30
ø 30 cmR16
ø 16 cm



La *Pizza* tonda

Cipollotti arrostiti,
fiordilatt , insalata di erbe
e fiori agrodolce di fragole.



Le *Ariase* condite


12 mesi
Shelf life


-18°C

25

margherita

with mozzarella and tomato



AR60MG
18x58 cm



AR40MG
18x38 cm



AR30MG
18x28 cm



con pomodoro

with tomato



AR60R
18x58 cm



AR40R
18x38 cm



AR30R
18x28 cm



*disponibile anche in versione solo mozzarella.

lievito
naturale
sour
dough

con olio
evo
with extra virgin
olive oil

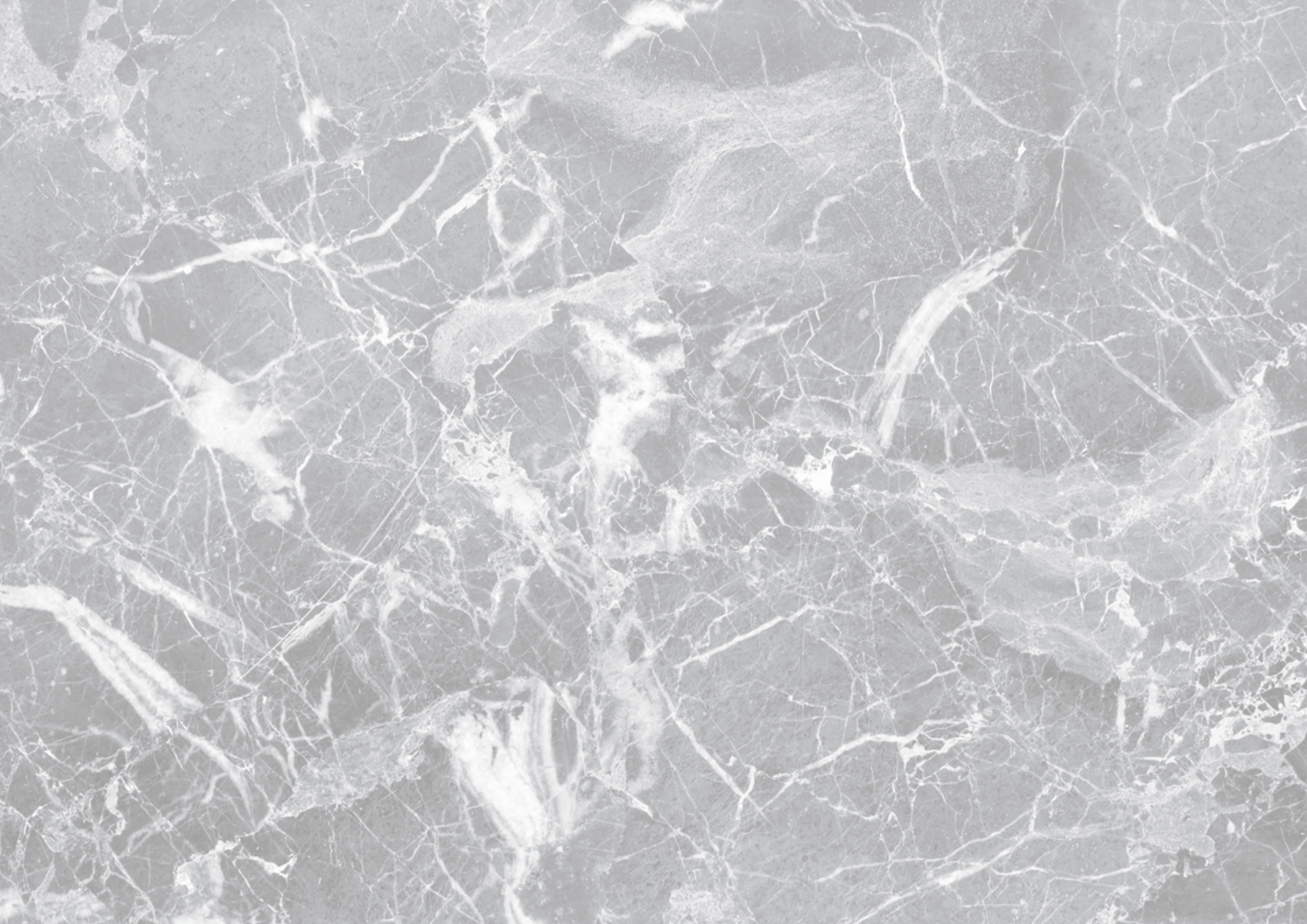
tre
lievitazioni
leavening hours
increased

48 ore di
lievitazione
extreme
digestibility

80%
d'idratazione
high hydration







L'Ariosa
al vapore.



Shelf life
12 mesi



-18°C

29



100% cottura
al vapore
*entirely steam
baked*

48 ore
di lievitazione
*long leavening
process*

lievito
naturale
*sour
dough*

80% idratazione
altissima digeribilità
*high hydration
incredible digestibility*

Con farine convenzionali o con farine biologiche. | *With organic or conventional flours.*

Al vapore

V20
ø 20cm

steam



180 g



Pack da 8 pz



Box da 24



44 box

Mini-vapore

V10
ø 10cm

mini-steam



60 g



Pack da 90 pz



Box da 90



44 box



La *Ariosa*
al vapore

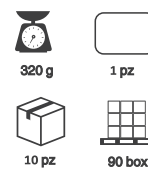
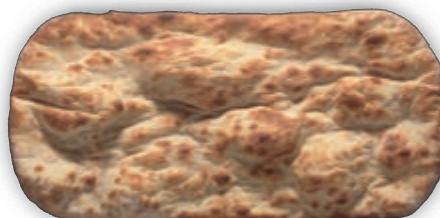
pomodoro, ricotta di pecora,
carciofi croccanti e maggiorana

linea senza glutine

Pinsa Classica

PR40GF

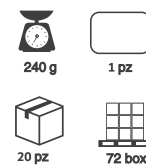
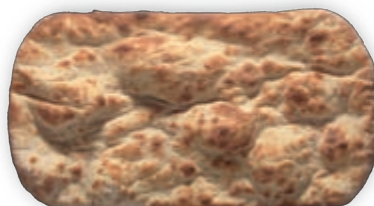
18x38cm



Pinsa Classica

PR30GF

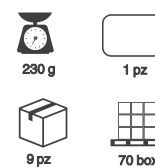
18x28cm



Pizza Tonda Classica

R28GFT

diam. 28cm



Disponibile anche focaccina monopack da 35 gr.



acqua dalle sorgenti
del Gran Sasso
water from the mountains

precotta su pietra & surgelata
pre-baked & frozen
Da +400°C a -40°C

farine poco raffinate
*less refined flours and also
organic flours*

impasto indiretto con Biga
*indirect method using
Biga pre-dough process*

senza conservanti e additivi
no preservatives, no additives

vegano e vegetariano
vegan and vegetarian

*eccetto prodotti conditi con mozzarella

PROPIZZA
ITALIAN PIZZA BASES

Pro Pizza Srl / Viale Kennedy 52/5
65010 Moscufo (Pe) / Italia / T. +39 085975034
propizzafood.com / info@propizzafood.com

