

‘A PIZZA, la vera pizza napoletana cotta nel forno a legna.

Artigianalità ed alta tecnologia per un prodotto destinato a rivoluzionare il consumo domestico della pizza.

Preparata a Napoli come vuole la tradizione, con i migliori ingredienti, cotta nel forno a legna e surgelata attraverso un processo di abbattimento rapido che ne preserva profumo, fragranza e gusto: è la pizza di ‘A pizza, nuovo brand napoletano destinato a rivoluzionare il mercato del consumo domestico in Italia e nel mondo.

‘A pizza è una pizza artigianale, fatta a mano, a Napoli, da un pizzaiolo napoletano, cotta nel tradizionale forno a legna e immediatamente abbattuta per poter essere consegnata in tutto il mondo. Si conserva in freezer e si “risveglia” nel forno di casa in pochi minuti ad una temperatura di 220°. Il risultato a tavola è sorprendente: aroma, gusto e fragranza sono quelli della pizza tradizionale napoletana. Senza conservanti, né aromi aggiunti, ‘A pizza è oggi disponibile **in 11 varianti classiche** (Margherita, Bufalina, Primavera, Porcini, Tartufina, Creativa, 4 Formaggi, Piennolo, Mulignana, Friariella e Vegetariana), **3 varianti gluten free** (Margherita, Primavera e Bufalina) realizzate secondo i canoni e i protocolli di massima sicurezza previste dall'Associazione Italiana Celiachia (AIC) valida a livello internazionale e **2 varianti senza lattosio** (Margherita e Rossa). Inoltre, le varianti Piennolo e Mulignana sono pizze stagionali prodotte solo nel periodo estivo. Gli ingredienti sono tutti di alta qualità, a Km zero, selezionati con cura tra i migliori fornitori.

‘A pizza è un progetto di due imprenditori napoletani, Maurizio Ramirez e Guido Freda, messo a punto dopo due anni di studi e ricerche sul prodotto e la tecnologia. Il prodotto è la classica pizza napoletana fatta con farina 00, acqua e lievito madre, condita con pomodoro campano, fior di latte o mozzarella di bufala, olio extravergine d’oliva e basilico fresco e cotta nel tradizionale forno a legna. La tecnologia è un tunnel di refrigerazione di ultima generazione che consente l’abbattimento del prodotto da 90 gradi centigradi a -20 gradi centigradi in soli 10 minuti salvaguardandone gusto, profumi e proprietà nutritive.

‘A pizza nasce per il mercato domestico come alternativa al “porta pizza” di quartiere e alle pizze surgelate industriali. Si ordina da SUBITO al numero +39 366 8997779 e PRESTO anche on line sul sito www.apizza.it. Viene distribuita in una elegante bag di cartone direttamente al cliente finale a domicilio e, tramite corriere espresso diretto, in tutta Italia e presto anche all’estero. Si conserva nel freezer di casa, è sempre a portata di mano e pronta in pochi minuti.

La distribuzione di ‘A Pizza copre tutto il territorio nazionale attraverso il corriere espresso: il prodotto viene confezionato in uno speciale “frozen packaging” che consente di mantenere la giusta temperatura per 36 ore. Nelle principali città ‘A Pizza viene consegnata entro 24 ore dalla sua spedizione.

L'AZIENDA

Il progetto 'A Pizza nasce nel 2014 ed è una storia tutta napoletana.

Il quartiere generale è a Pozzuoli, nel territorio verde dei Campi Flegrei a nord di Napoli, in uno stabilimento di 900 mq dove è concentrata tutta la filiera produttiva e la logistica: tre forni a legna e un tunnel di refrigerazione ad azoto liquido messo a punto proprio per 'A Pizza. Il processo di abbattimento è straordinariamente veloce: da 90° a -20° in soli dieci minuti. La capacità produttiva dello stabilimento è stimata in 9000 pizze al giorno.

Artigianato e tecnologia industriale convivono in uno stabilimento moderno ed efficiente, a ciclo completo, dotato delle più alte certificazioni di qualità (HACCP – UNI 10854:1999 e ISO 22000:2005). L'azienda ha inoltre il Certificato di Export USA della U.S. Food and Drug Administration ed il certificato di Preventive Controls for Human Food della FESPCA Food Safety Preventive Controls Alliance.

La mission aziendale:

- Lo sviluppo del consumo domestico in Italia e nel mondo sostenendo la fidelizzazione della clientela massimizzando il rapporto prezzo/servizio/qualità.

L'azienda esclude il Food service e la grande distribuzione ma si sviluppa nell'immediato attraverso l'apertura di Flagshipstore a Roma e a Milano.

'A Pizza si propone sul mercato con un coraggioso percorso inverso rispetto a quello delle multinazionali (che offrono prodotti e logiche globali a mercati locali): Ramirez e Freda hanno creato un prodotto locale che grazie alla innovazione artigianale su base tecnologica si rivolge al mercato globale senza tradire le sue origini e senza cancellare le tradizioni .

I SOCI

Maurizio Ramirez, napoletano, classe 1964 è l'ideatore del progetto e il responsabile della produzione. Imprenditore nel settore del calzaturiero, dal 2012 studia il mondo della pizza con l'obiettivo imprenditoriale di fare emigrare l'autentico prodotto artigianale napoletano nel mondo, facendo dell'abbattimento con la tecnologia criogenica, il mezzo per fare giungere La vera Pizza Napoletana ovunque come appena sfornata.



Guido Freda, classe 1962, napoletano, vanta una forte e completa esperienza imprenditoriale nel mondo del food: dal 1998 è stato prima licenziatario e poi Joint Venture Partner di McDonald's, leader mondiale della ristorazione veloce. Nel 2016 ha liquidato la sua partecipazione nella Joint Venture con McDonald's per sviluppare ed investire in un marchio/prodotto legato alle tradizioni e alla cultura della sua terra.

Dall' incontro dei due, oggi soci alla pari della Vulcano Food Gourmet s.r.l. con sede in Napoli, nasce il prodotto ed il marchio **'A Pizza**.

IL PRODOTTO

Dietro ogni pizza di 'A pizza c'è un pizzaiolo in carne ed ossa che fa l'impasto, stende con le mani il panetto, condisce e inforna il prodotto nel tradizionale forno a legno. 'A pizza è un prodotto artigianale fatto con sola farina 00, acqua, lievito naturale; condita con i migliori ingredienti di stagione ed esclusivamente con olio extravergine d'oliva. Non contiene conservanti né aromi aggiunti. È prodotta secondo alti standard di qualità. L'etichetta breve è garanzia di un prodotto salubre e genuino. Ogni pizza di 'A Pizza ha un peso di circa 400.

www.apizza.it

tel. +39 366 8997779

Ufficio stampa Di Punto studio
081 681505

