



'a Pizza

A soli tre mesi dal lancio e dopo migliaia di pizze consegnate nelle case italiane, 'A Pizza, la start up napoletana di Maurizio Ramirez e Guido Freda, che produce pizze artigianali napoletane e le consegna surgelate direttamente a casa, lancia un nuovo gusto in edizione limitata. La Piennolo dop porta in tavola tutti i colori e il sole del Vesuvio, senza aromi o conservanti aggiunti. La lista degli ingredienti è semplice e di alta qualità: Pomodorino del Piennolo DOP, pomodorino giallo "Giagiù", olio EVO, fioridilatte, parmigiano reggiano, basilico fresco, sale. '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 surgelata in tutto il mondo. È disponibile in 6 varianti (Margherita, Bufalina, Primavera, Porcina, Piennolo Dop, Friariella). Gli ingredienti sono tutti di alta qualità, a Km zero, selezionati con cura tra i migliori fornitori.



www.apizza.it - 800 931193



Freda

Freda Caracciolo è il punto nato nel gruppo dopo i locali di Roma, Londra, via Partenope a Forinze a Napoli. Davanti alla spirale con il gusto partenopeo, il locale gioca la sua scommessa con un partner pizzaiolo, Antonio Trovone, geniale di una pizza eccellente, con grande attenzione agli ingredienti e ai prodotti di assoluta qualità. L'obiettivo è di giocare tutte le carte che offre i migliori compagni nella materia prima, combinando alla tradizione partenopea il know-how di Antonio e dei suoi team. Tutte le ricette, dalle insalate cotte direttamente dal campo di uno chef all'accordo che fa di "Freda Caracciolo"

la prima pizzeria in Italia a sostenere la nascita di un nuovo "Piennolo Slow Food".
"Buono, pulito e giusto": il nuovo locale napoletano spicca in pieno il merito dell'associazione e la sua filosofia per un cibo di qualità, che rispetta l'ambiente chi lo produce e chi lo consuma.
Grande alla collaborazione tra "Freda Caracciolo" e "Slow Food Campania", è partner con "Vernice Sanfelice" nella realizzazione di una partecipazione di ricerca in merito, diventa un nuovo Piennolo, selezionato tra i prodotti del "Pica dei Quattro", servizio dei prodotti artigianali ed enogastronomici a merito di selezione realizzato da Slow Food in tutto il mondo.
Un buon motivo per andare: per sostenere, valorizzare e diffondere i migliori prodotti della nostra terra.
081 6882823



'a Pizza

A soli tre mesi dal lancio e dopo migliaia di pizze consegnate nelle case italiane, 'A Pizza, la start up napoletana di Maurizio Ramirez e Guido Freda, che produce pizze artigianali napoletane e le consegna surgelate direttamente a casa, lancia un nuovo gusto in edizione limitata. La Piennolo dop porta in tavola tutti i colori e il sole del Vesuvio, senza aromi o conservanti aggiunti. La lista degli ingredienti è semplice e di alta qualità: Pomodorino del Piennolo DOP, pomodorino giallo "Giagiù", olio EVO, fioridilatte, parmigiano reggiano, basilico fresco, sale. '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 surgelata in tutto il mondo. È disponibile in 6 varianti (Margherita, Bufalina, Primavera, Porcina, Piennolo Dop, Friariella). Gli ingredienti sono tutti di alta qualità, a Km zero, selezionati con cura tra i migliori fornitori.

www.apizza.it - 800 931193