Novità in edizione limitata per ‘A Pizza: arriva la Piennolo dop

piennolo-1-1-962ab89c

A soli tre mesi dal lancio e dopo migliaia di pizze consegnate nelle case italiane, ‘A Pizza, la start up napoletana che produce pizze artigianali napoletane e le consegna surgelate direttamente a casa, lancia un nuovo gusto in edizione limitata. La 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, Fiordilatte, Parmigiano Reggiano , Basilico Fresco, Sale .

Il Pomodorino del Piennolo del Vesuvio dop è uno dei prodotti più tipici ed antichi dell’agricoltura campana. Raccolti tra luglio e agosto, i pomodori sono sistemati su un filo di canapa in un unico grappolo, conservato sospeso in luoghi asciutti e ventilati. Questo sistema favorisce la maturazione e consente di avere pomodori fino alla primavera seguente all’anno della coltivazione. Nel corso dei mesi il Pomodorino, pur perdendo il suo turgore, assume un sapore unico, divenendo un ingrediente essenziale di tanti piatti tipici napoletani, tra cui la pizza.

La Piennolo Dop è la prima, grande, novità a cui seguiranno a breve nuove ricette pensate per soddisfare tutte le esigenze di gusto e salute. ‘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. Si conserva in freezer e si “risveglia” nel forno di casa in soli 8/10 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 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.

‘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. 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 al Numero Verde 800 931193 e anche on line sul sito www.apizza.it. Il primo ‘A pizza Store è a Napoli in via Bernini, 107 e altri saranno aperti progressivamente sul territorio nazionale e internazionale.