PIZZA FROZEN HOME
SPECIALITÀ NAPOLETANE

CATALOGO PRODOTTI · 2026

Due Terre, Un'Unica Eccellenza

Linea Campana · Linea Pugliese

Preparata esclusivamente con prodotti italiani 100% · Lievitata 72 ore · Specialità Napoletane e Salentine

IL BRAND

Pizza Frozen Home

Dove la tradizione di due terre incontra la tecnologia del freddo.

LINEA CAMPANA



Pizza Frozen Home nasce dall'incontro di due grandi tradizioni della panificazione e della pizza italiana: l'arte pizzaiola napoletana e la maestria fornaia salentina. Due filiere, due territori, un solo obiettivo: portare in ogni casa del mondo il gusto autentico dell'Italia, surgelato al momento perfetto per conservarne intatta l'anima.

«A'Pizza è fatta a mano a Napoli da pizzaioli napoletani con ingredienti naturali e cotta con forno a legna, come da tradizione.»

LINEA PUGLIESE

È una storia lunga oltre un secolo quella della nostra linea pugliese. Nata come attività a gestione familiare, attraverso una storia che parla di ingredienti genuini e selezionati direttamente, ma anche di innovazione e ricerca, si è andata via via sviluppando, fino a raggiungere una capacità produttiva in grado di soddisfare i clienti più esigenti, mantenendo allo stesso tempo un carattere di qualità e artigianalità.

«Dieci anni fa abbiamo iniziato a coniugare 100 anni di esperienza familiare nella produzione del pane con le esigenze della moderna distribuzione.»

LA NOSTRA MISSIONE

L'eccellenza, congelata nell'istante giusto



La nostra missione è portare l'eccellenza dei nostri panificati e delle nostre pizze in tutto il mondo. Grazie alla surgelazione a -18°C, garantiamo l'integrità del prodotto e una lunga conservazione, permettendo di servire un prodotto che, una volta rinvenuto in forno, sprigiona la fragranza del pane appena fatto. Oggi la nostra azienda compie un ulteriore passo avanti: siamo in grado di produrre e confezionare referenze anche in ATM (Atmosfera Modificata), tecnologia che assicura una lunga conservazione a temperatura ambiente o a +4°C, offrendo la massima praticità senza mai rinunciare al gusto autentico che ci contraddistingue.



-18°C

SURGELAZIONE

+4°C / ATM

ALTERNATIVA FRESCA

100%

INGREDIENTI ITALIANI

QUALITÀ & ARTIGIANALITÀ

La tradizione non è solo nei gesti, ma anche negli ingredienti

La qualità dei nostri prodotti nasce dalla scelta rigorosa delle materie prime. Crediamo fermamente nel valore del territorio e del Made in Italy: selezioniamo esclusivamente ingredienti di origine italiana, garantendo una filiera corta e controllata. Il vero segreto della nostra fragranza risiede nell'utilizzo del lievito madre: un ingrediente vivo che curiamo quotidianamente e che dona ai nostri impasti una leggerezza unica, un profumo inconfondibile e un sapore autentico che sa di casa.

Ogni pizza è realizzata a mano da esperti pizzaioli napoletani secondo l'arte della tradizione pizzaiola, guarnita con basilico fresco raccolto a mano, mozzarella campana e pomodoro dell'agro nocerino sarnese, con un olio extravergine di oliva selezionato che esalta ogni boccone.

Lievito Madre

Un ingrediente vivo, curato ogni giorno



Filiera Controllata

Sappiamo sempre dove e come nascono i nostri ingredienti

Olio EVO

Extravergine di oliva selezionato in ogni ricetta



Prima Qualità

Materie prime italiane, tracciate e certificate

QUALITÀ CERTIFICATA

Garanzie che parlano chiaro

IFS Food

Certificazione internazionale di sicurezza alimentare

BRC

Standard globale per la sicurezza alimentare

Gluten Free

Referenze certificate senza glutine

Non-GMO Project Verified

Ingredienti verificati non OGM

I NOSTRI IMPEGNI

- Realizzata a mano nei nostri forni a legna tradizionali
- Utilizziamo esclusivamente olio extravergine di oliva
- Solo ingredienti naturali di origine locale e italiana
- Senza conservanti né additivi artificiali

DAL FORNO AL FREDDO

Il Processo Produttivo



Curiamo l'intera filiera produttiva • *We take care of the entire production chain* • *Nos encargamos de toda la cadena de producción*

Farina
Flour
Harina

Selezione delle migliori materie prime

Test
Test
Test

Controlli qualità in ogni fase

Lievitazione
Leavening
Levadura

Tempi rispettati, lievito madre

Cottura
Cooking
Cocinando

Forno a legna, tradizione pizzaiola

Ingredienti
Ingredients
Ingredientes

Freschi, italiani, di giornata

Surgelazione
Freezing
congelación

A -18°C, per un'integrità totale

*Dalla cottura all'abbattimento: da **90°C** a **-20°C**, per bloccare il sapore nell'istante perfetto.*

PREPARAZIONE

Come Cuocere la Nostra Pizza

1

Preriscalda il forno

Preriscalda il forno a 220°C in modalità non ventilata, con entrambi gli elementi (superiore e inferiore) accesi.

2

Togli la pellicola

Togli la pizza dalla confezione e lasciala a temperatura ambiente per circa 5 minuti, posizionandola direttamente sulla griglia.

3

Cuoci in forno

Informa direttamente ad altezza centrale per 8-10 minuti circa. Quando la mozzarella è ben sciolta, sforna e servi.

TIPOLOGIE DI FORNO

Forno tradizionale	per casa	**220°C**	8-10 min
Forno a tunnel	per negozio / bar	**210°C**	6 min
Forno professionale	per ristorazione	**260-360°C**	3-4 min

COTTURA IN PADELLA

Scalda una padella, adagia la pizza, copri con un coperchio e cuoci per pochi minuti.



STRUTTURA & NUMERI

Tradizione su Larga Scala

5.000+ t

di prodotti secchi l'anno (tarallucci, grissini)

6.000 t

di focacce prodotte annualmente

40 milioni

di pizze sfornate ogni anno

40 milioni

di pinse prodotte ogni anno



Progettiamo di triplicare la nostra capacità produttiva entro 3 anni, mantenendo la massima flessibilità nelle ricette.

Confezionamento

Soluzioni di packaging complete: formati bulk, retail in astuccio/vassoio, multipack termoretraibili, soluzioni sottovuoto e flowpack in ATM.

Business Model

Doppia specializzazione: partner affidabile per il Private Label e presenza diretta nel mercato B2C, con gestione dell'intera gamma di temperature — surgelato, fresco (+4°C) e ambient (ATM).

Eccellenza Operativa

I nostri stabilimenti operano secondo i rigorosi standard delle certificazioni IFS e BRC, assicurando procedure sicure e controllate in ogni fase produttiva.

LINEA CAMPANA

L'Arte Napoletana

Pizze surgelate fatte a mano, cotte in forno a legna, con ingredienti freschi e locali, secondo l'autentica tradizione pizzaiola.



LINEA CAMPANA

Le Classiche

I grandi intramontabili della pizzeria napoletana

Margherita
Pomodoro, mozzarella e basilico — Margherita / Margarita



Nerano
Zucchine e formaggio — Zucchini and cheese / Calabacines y queso



4 Formaggi
Quattro formaggi selezionati — 4 Cheeses / 4 Quesos



Friariella
La tipica verdura napoletana — Friariella



LINEA CAMPANA

Le Gourmet

Sapori ricercati per il palato più esigente

- **Tartufata**
  Crema al tartufo — Truffle / Trufa
- **Mozzarella**
  Mozzarella filante — Mozzarella Cheese / Queso Mozzarella
- **Provolina**
  Mozzarella affumicata e pomodoro — Smoked mozzarella and tomato / Mozzarella ahumada y tomate
- **Cacio e Pepe**
  Formaggio e pepe — Cheese and pepper / Queso y pimienta



Tartufata



Mozzarella



Provolina



Cacio e Pepe

LINEA CAMPANA

Le Speciali

Ricette d'autore, dal territorio alla tavola

- **Pesto**
  Pesto genovese — Garlic Pesto / Pesto
- **Parmigiana**
  Melanzane alla parmigiana — Eggplant Parmesan / Berenjenas a la parmesana
- **Rossa**
  Pomodoro e olio — Tomato and oil / Tomate y aceite
- **Ortolana**
  Verdure miste — Mixed vegetables / Verduras mixtas



Pesto



Parmigiana



Base Rossa



Ortolana

LINEA CAMPANA

Oltre la Pizza

La versatilità della tradizione napoletana

- **Margherita Senza Glutine**
  Margherita Gluten Free / Margarita sin glutina
- **Patate e Rosmarino**
  Potatoes and Rosemary / Patatas y romero
- **Panino Pizza**
  Pizza Sandwich / Sándwich de pizza
- **Impasto Pizza**
  Base pronta — Ready Dough / Masa lista



Margherita Senza Glutine



Patate e Rosmarino



Panino Pizza



Impasto Pizza

LINEA CAMPANA

I Fritti Napoletani

Tre classici intramontabili per la prima linea di prodotti di 'pochi ma buoni'.





LINEA CAMPANIA

Frittatina – Crocchè - Arancino

Piccoli morsi di tradizione napoletana, surgelati

FRITTATINE da 100g





Tipologie

- **Frittatina classica**
- **Frittatina ai funghi porcini**
- **Frittatina Cacio e Pepe**
- **Frittatina Salsiccia e Friarielli**

Buste da 25 pezzi
1 cartone 4 buste totale 100pezzi
1 Pallet 56 cartoni

CROCCHÈ di Patate classico da 100g



Buste da 25 pezzi
1 cartone 4 buste totale 100pezzi
1 Pallet 56 cartoni

PALLA DI RISO Burro e Salvia da 100g



Buste da 25 pezzi
1 cartone 4 buste totale 100pezzi
1 Pallet 56 cartoni

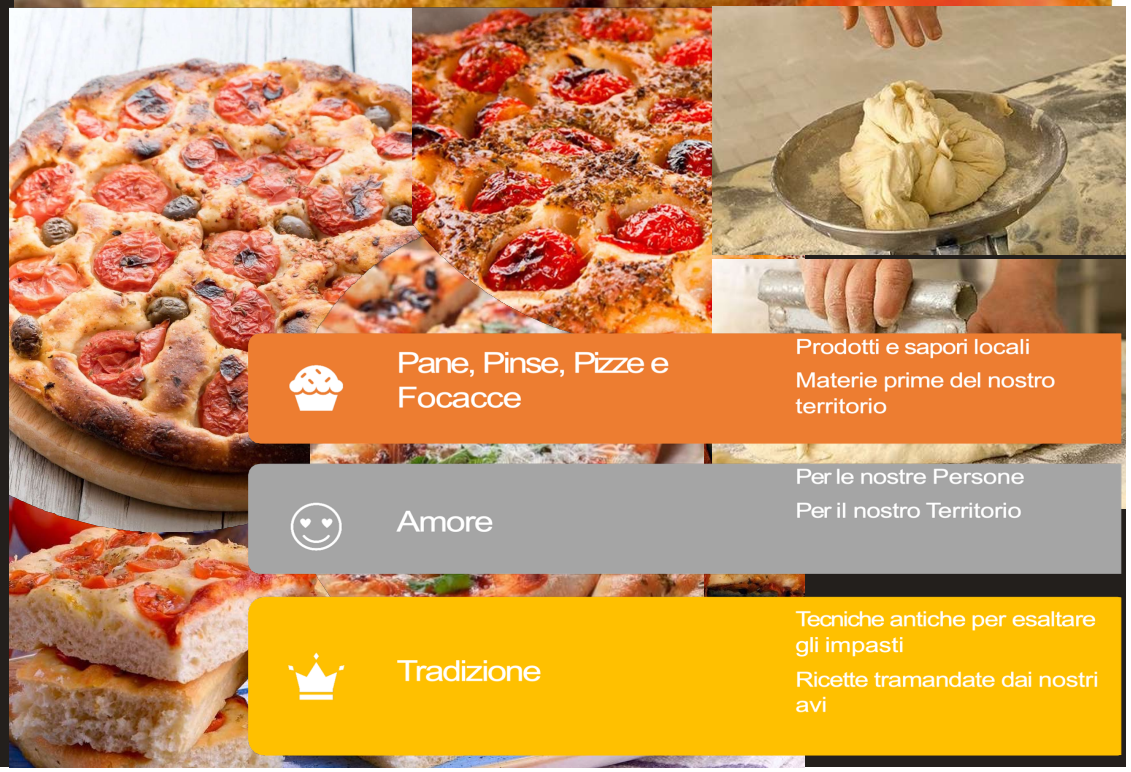
PIZZA FROZEN HOME

LINEA PUGLIESE

La Maestria Salentina

Oltre cento anni di panificazione familiare: pane, pizze, pinse e focacce con lievito madre e ricette tramandate dai nostri avi.





Pane, Pinse, Pizze e Focacce

Prodotti e sapori locali

Materie prime del nostro territorio

Amore

Per le nostre Persone

Per il nostro Territorio

Tradizione

Tecniche antiche per esaltare gli impasti

Ricette tramandate dai nostri avi

PIZZA FROZEN HOME

LINEA PUGLIESE

Pane Condito

Piccoli morsi di tradizione salentina, surgelati



Bocconcini olive Verdi 70g/150g



Puccette con olive nere 70g/150g



Pizzi Salentini 70g/150g



Bastoncini olive verdi 80g/120g



Bocconcini salumi misti 70g/150g



Bocconcini Pancetta 70g/150g

LINEA PUGLIESE

Pane di Semola

I grandi classici del forno pugliese, surgelati





Croccarella 270 g



Ciabattona



Ciabattina 300g



Croccantina 130 g



Filone 300g



Pane a croce 400 g

LINEA PUGLIESE

Snack

Sfizi salentini pronti in pochi minuti, surgelati





Arancino di riso 70/150g



Calzone al forno 130g



Crocchetta di patate 50/75/150g



Crocchettone di patate ripieno 270g



Rustico leccese 130/180g



Pizzette cond. 40g vari gusti

LINEA PUGLIESE

Natura e Benessere

Farine speciali per chi cerca benessere senza rinunciare al gusto





Ciabattina **(40/70g)**

Tipologie

- Cereali antichi
- Curcuma
- Farina di ceci
- Proteica
- Kamut



Ciabatta **350g**



Fiocchetta **100g**

LINEA PUGLIESE

Le Focacce

Dalla tonda tradizionale alla gourmet, surgelate

Focaccia Tonda

PESO (G) 130 · 330 · 500 · 800

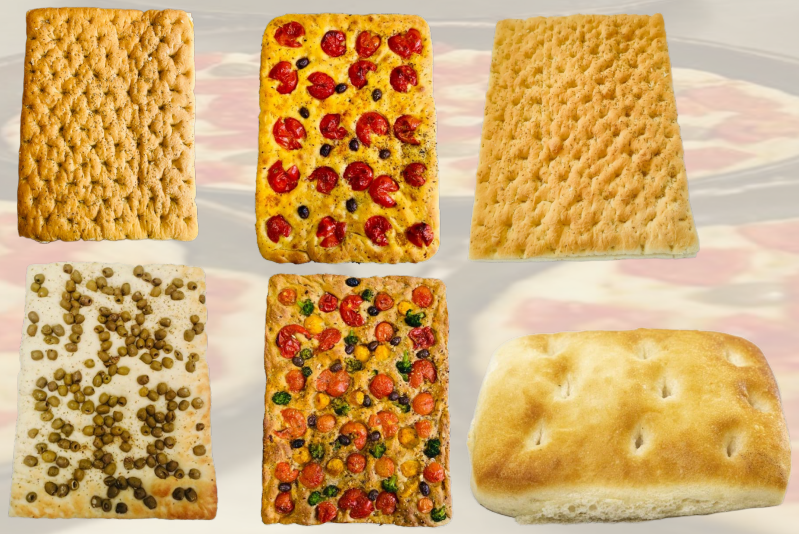
DIAMETRO (CM) 13 · 21 · 28 · 33



Focaccia Rettangolare

PESO (G) 700 · 1200

MISURE (CM) 30x40 · 60x40



Focaccia Gourmet

PESO (G)

MISURE (CM) 28x13 · 28x18

350 · 500



TIPOLOGIE DISPONIBILI

Olio e rosmarino · Cipolla · Barese · Pomodorini e olive · Patate e rosmarino · Vegetariana

SURGELATO

La Focaccia Gourmet è disponibile anche nella variante Caprese. Inoltre possibilità del Pretaglio, per Farciture.

LINEA PUGLIESE

Le Puccie – Pita

Taglia e Farcisci come vuoi, surgelate



TIPOLOGIE DISPONIBILI



Puccia salentina



Pucciotto



Pane arabo



Pita

PIZZA FROZEN HOME

LINEA PUGLIESE

Pizze & Pizze Gourmet

Formati per ogni canale di vendita

Surgelate BULK / Flowpack	ATM +4°C
Diam. 26/27 cm	Diam. 26/27 cm
Diam. 28/29 cm	Diam. 28/29 cm
Diam. 33 cm	Diam. 33 cm
12 Mesi di shelf-life	35 giorni di shelf-life

PIZZE BASI BULK/FLOWPACK/ ATM FUORI-FRIGO / +4°C





PIZZE GOURMET BULK/FLOWPACK/

















LINEA PUGLIESE

Le Pinse

Surgelate e ATM, rettangolari o tonde

SURGELATE / +4°C — RETTANGOLARI

15x20 — 120 g
20x30 — 230 g
15x50 — 400 g
30x40 — 400 g
24x52 — 500 g
40x60 — 800 g



SURGELATE / +4°C — TONDE

D13 — 120 g
D28 — 230 g
D33 — 350 g

ATM — FUORI FRIGO, RETTANGOLARI

15x20 — 120 g x 1
15x20 — 240 g x 2
30x20 — 250 g x 1
30x20 — 250 g x 2





PINSE GOURMET · 500 g

- Rettangolare Regina
- Rettangolare Funghi e Carciofi
- Ovale Capricciosa
- Ovale Cime di Rape e Salsiccia
- Ovale Vegetariana
- Ovale Tre Salumi



MAXI PINSE GOURMET · 20x40, 900 g

- Crema al Tartufo, Cipolla Rossa e Patate
- Salame Piccante e Crema Bianca
- Margherita, Pomodorini e Crema alla Rucola
- Mozzarella Fiordilatte, Pollo e Peperoni

LINEA PUGLIESE

Specialità Salentine

Artigianalità e tecnologia insieme

Il meglio della tradizione artigianale salentina nella lavorazione del pane e dei suoi derivati che, grazie alla tecnologia della surgelazione, arriva sul punto vendita fragrante e fresco: è come avere al proprio fianco l'esperienza di 40 panettieri, sempre e comunque.



Pizza ricoperta

1500 g · 750 g · 375 g

GUSTI DISPONIBILI

Margherita · Mozzarella e prosciutto · Salentina · Verdure miste · Cime di rape, carciofi e pancetta · Funghi e prosciutto cotto · Cipolle e olive nere



Pitta di patate

1300 g · 650 g · 300 g



LINEA PUGLIESE

La Cucina Tipica Salentina

Il Salento in tavola, oltre il pane

Antipasti


- Caponata


- Peperoni fritti


- Verdure saltate


- Melanzane pastellate fritte


- Cavoli saltati in padella


- Cime di rape, peperoni e pomodori

Primi


- Lasagna classica


- Lasagna bianca


- Fusilli alle cozze


- Lasagne con polpettine


- Frittate vari gusti


- Lasagne ricce con polpettine

Secondi


- Melanzane alla parmigiana


- Melanzane ripiene


- Pezzetti di cavallo al sugo


- Peperoni ripieni


- Involtini al sugo


- Pollo ai peperoni

CONTATTI

Portiamo l'Italia nel mondo

EXPORT MANAGER

Ernesto Osci

+39 348 388 8808

osciagencyexport@gmail.com

IFS Food · BRC · Gluten Free · Non-GMO Project Verified

Instagram · Facebook · YouTube – Whatsapp -