



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

Il Tempo è prezioso.

PROPIZZA
ITALIAN PIZZA BASES

Made in Italy

Le
Pizze
alla pala.



Shelf life
12 mesi



-18°C

1



basso contenuto
di grassi saturi
low in saturated fats

vegano e vegetariano
vegan and vegetarian

per uso professionale
professional use only

senza conservanti
e additivi
*no preservatives,
no additives*

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



Integrale

wholemeal

B80Int.
28x78 cm



B60Int.
28x58 cm



B40Int.
28x38 cm



B30Int.
28x28 cm



Grani Antichi

with ancient grains

GA80
28x78 cm



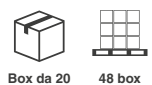
GA60
28x58 cm



GA40
28x38 cm



GA30
28x28 cm



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

La *Pizza* alla pala grani antichi

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



Le
Pizze
rotonde.



Shelf life
12 mesi



-18°C

4

basso contenuto
di grassi saturi
low in saturated fats

vegano e vegetariano
vegan and vegetarian

per uso professionale
professional use only

senza conservanti
e additivi
*no preservatives,
no additives*

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

Classica
wheat flour

R33
ø 33 cm



R30
ø 30 cm



R28
ø 28 cm



R15
ø 15 cm



Integrale
wholemeal

R33Int.
ø 33 cm



R30Int.
ø 30 cm



R28Int.
ø 28 cm



R15Int.
ø 15 cm



Grani Antichi
with ancient grains

GAR33
ø 33 cm



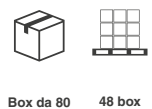
GAR30
ø 30 cm



GAR28
ø 28 cm



GAR15
ø 15 cm



Disponibili anche in grammatura inferiore. / *Available in a lower weight version.*



La *Pizza* tonda integrale

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

Le *Focacce* alla pala.



Shelf life
12 mesi



-18°C

7



basso contenuto
di grassi saturi
low in saturated fats

vegano e vegetariano
vegan and vegetarian

per uso professionale
professional use only

senza conservanti
e additivi
*no preservatives,
no additives*

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

Classica
wheat flour

F55
28x55 cm



F40
28x38 cm



F14
28x14 cm



Integrale
wholemeal

F55Int.
28x55 cm



F40Int.
28x38 cm



F14Int.
28x14 cm



Grani Antichi
with ancient grains

GAF55
28x55 cm



GAF40
28x38 cm



GAF14
28x14 cm



GAF26 *
ø 26 cm



1200 g Pack da 3pz



Box da 12 24 box



800 g Pack da 5pz



Box da 5 72 box



280 g Pack da 6pz



Box da 24 48 box



500 g Pack da 5pz



Box da 10 48 box





Farro dicocco

emmer wheat

F55FDBIO
28x55 cm



1200 g



Pack da 3pz



Box da 12



24 box

F40FDBIO
28x38 cm



800 g



Pack da 5pz



Box da 5



72 box

F14FDBIO
28x14 cm



280 g



Pack da 6pz



Box da 24



48 box

Cereali

cereals

F55C
28x55 cm



1200 g



Pack da 3pz



Box da 12



24 box

F40C
28x38 cm



800 g



Pack da 5pz



Box da 5



72 box

F14C
28x14 cm



280 g



Pack da 6pz



Box da 24



48 box

Curcuma & Zenzero

turmeric & ginger

F55CURBIO
28x55 cm



1200 g



Pack da 3pz



Box da 12



24 box

F40CURBIO
28x38 cm



800 g



Pack da 5pz



Box da 5



72 box

F14CURBIO
28x14 cm



280 g



Pack da 6pz



Box da 24



48 box



La *Focaccia* tonda ai grani antichi

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

La
Nuvola
di pizza.



11



basso contenuto
di grassi saturi
low in saturated fats

vegano e vegetariano
vegan and vegetarian

per uso professionale
professional use only

senza conservanti
e additivi
*no preservatives,
no additives*

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

Tre larghezze: / *three widths:*

Alla pala, 28 cm

pala version, 28 cm



Alla romana, 18 cm

romana version, 18 cm



Mini, 14 cm

mini, 14 cm



PF60
28x58 cm



0,660 g



Pack da 4pz



Box da 8



48 box

PF50
28x48 cm



0,550 g



Pack da 4pz



Box da 8



48 box

PF40
28x38 cm



0,430 g



Pack da 4pz



Box da 8



72 box

PF14
28x14 cm



0,160 g



Pack da 8pz



Box da 32



48 box

PFR60
18x58 cm



0,430 g



Pack da 4pz



Box da 12



48 box

PFR40
18x38 cm



0,280 g



Pack da 4pz



Box da 12



72 box

PFR30
18x28 cm



0,200 g



Pack da 4pz



Box da 24



48 box

PFR20
18x18 cm



0,130g



Pack da 4pz



Box da 36



48 box

PFM60
14x58 cm



0,330 g



Pack da 8pz



Box da 16



48 box

PFM40
14x38 cm



0,220 g



Pack da 8pz



Box da 16



72 box

PFM20
14x18 cm



0,100 g



Pack da 12pz



Box da 48



48 box

Disponibili con qualsiasi impasto. / *Available with any kind of dough.*



La *Nuvola* integrale

Totanetti allo scottadito,
stracciatella pugliese,
agretti, maionese alla carota.

La
Dinosa.



Shelf life
12 mesi



-18°C

14



basso contenuto
di grassi saturi
low in saturated fats

vegano e vegetariano
vegan and vegetarian

per uso professionale
professional use only

senza conservanti
e additivi
*no preservatives,
no additives*

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.

La nostra azienda, nata nel 2003, ha iniziato l'attività di produzione di basi per pizze e focacce **precotte e surgelate** con lo scopo di realizzare un prodotto semi-lavorato per uso professionale di altissima qualità, ma nello stesso tempo semplice da poter utilizzare. Gli impasti vengono preparati utilizzando il **metodo indiretto** che consiste nel realizzare un pre-impasto (biga) lasciato maturare per 24 ore. Successivamente viene preparato l'impasto finale, fatto lievitare per altre 4/6 ore, prima della stesura finale. Questo lento e accurato processo fa sì che il prodotto ultimato risulti **altamente digeribile**, fragrante e con una "masticabilità corta". Inoltre, l'**alta idratazione** degli impasti al 75% per le basi classiche e all'85% per le basi integrali, permette al prodotto cotto una maggior vita e una maggior freschezza sul banco di vendita. Il prodotto viene **spianato e rifinito a mano**, precotto su pietra refrattaria a 400°C e immediatamente dopo subisce un abbattimento di temperatura a - 40°C per preservare le caratteristiche qualitative del prodotto appena sfornato. Il prodotto viene poi conservato a - 18°C con una durata di conservazione di 12 mesi. Negli impasti non vengono usati grassi animali, derivati del latte, o altri prodotti di origine animale per cui le basi si prestano anche per un'alimentazione vegana e vegetariana. Inoltre le farine utilizzate nei nostri impasti sono la Tipo 2 e la Tipo 0, ricche di fibre e sali minerali. Siamo certificati **Biologico** dall'ente ICEA, mentre in tema di sicurezza alimentare abbiamo conseguito le certificazioni **BRC Food** e **IFS Food** dall'ente CERTIQUALITY. Il prodotto, ad esclusivo uso professionale, si presta per tutte le attività di ristorazione quali: pizzerie al taglio e al piatto, paninoteche, focacerie, food-formats nazionali ed internazionali e fornerie all'interno di supermercati.

USO PROFESSIONALE. PRATICO ED ECONOMICO:

Le nostre basi sono pratiche e semplici da utilizzare. Non richiedono l'impiego di personale qualificato, vi è un risparmio delle attrezzature tecniche di laboratorio (es.: impastatrici, celle di lievitazione etc.) e della superficie di laboratorio. Inoltre il food cost è facilmente determinabile e controllabile.

Le “Basi” della cucina professionale. / Professional cooking “Bases”.

*In 2003, our company started its production activity of **pre-cooked and frozen** pizza and focaccia bases. Our main purpose was to create a high-quality semi-finished product for professional use and easy to cook. Our dough is prepared by using the **indirect method** (called “biga” in Italian), which consists of a 24 hours pre-fermentation of the dough. Successively, we prepare the final dough, which rises for 4/6 hours, before the final roll out. This long and accurate process allows the final product to be **highly digestible**, fragrant and chewed in less time. Furthermore, since our standard dough contains 75% of water and our whole dough is **85% hydrated**, the finalized product does not dry out and has a longer life on the shelf. The dough is **flattened and finished by hand**. Then, it is precooked directly on refractory stone at a temperature of 752 °F (400°C). Right after this process, it is put inside a freezer at a temperature of -40 °F (-40°C) (blast freezing process) in order to avoid macro ice-crystal formation, which allows the product to remain fresh as it was initially precooked. Our product is then preserved at a temperature of -0,4 °F (-18°C) and has a 12 months shelf life. Since our product contains neither animal fats nor dairy products, it is perfectly suitable for both vegetarian and vegan diet. Furthermore, we utilize semi-whole flours in our dough such as first clear and all-purpose flours, which are rich in fibers and mineral salts. In 2016, we have been certified as “Organic” by ICEA. In terms of food safety, in 2017, we have also obtained **BRC** and **IFS certifications** by CERTIQUALITY. Our product is conceived only for professional use and is suitable for any kind of store such as pizzerias, focacerias, sandwich shops, bars, pubs, sandwich shops, restaurants and also bakeries inside supermarkets.*

PROFESSIONAL USE. PRACTICAL AND INEXPENSIVE:

Our pizza and focaccia bases are practical and easy to use. Specialized staff and technical equipment (such as kneader and cold rooms) are not required, providing more space and time saving. Food cost is easy to keep under control.

CONSIGLI PER COTTURA Le nostre basi possono essere cotte in forni elettrici con pietra refrattaria, forni a legna e forni termo-ventilati, seguendo solo alcune semplici accortezze:

Pizza, forno elettrico refrattario (esempio pizza margherita): Far decongelare la base a temperatura ambiente, portare il forno ad una temperatura intorno ai 340/350° (ben caldo) ed infornare direttamente su pietra la base condita con il pomodoro. Dopo 3/4 minuti tirare fuori la base ed aggiungere la mozzarella, re-infornare per un minuto circa per far sciogliere la mozzarella. A questo punto la pizza è pronta per essere gustata.

Pizza, forno termo-ventilato (esempio pizza margherita): Far decongelare la base a temperatura ambiente, portare il forno alla sua temperatura massima, di solito sui 280°C (ben caldo) ed infornare direttamente sulla griglia-forno in dotazione. Dopo 3/4 minuti tirare fuori la base ed aggiungere la mozzarella, re-infornare per un minuto circa per far sciogliere la mozzarella. A questo punto la pizza è pronta per essere gustata.

Focaccia, forno elettrico refrattario: Far decongelare la base a temperatura ambiente, portare il forno ad una temperatura intorno ai 300/320° (ben caldo) ed infornare la base direttamente su pietra. Far cuocere per 4/5 minuti, tenendo cura di ruotare la focaccia a metà cottura. Il prodotto ben cotto presenta una doratura uniforme. In uscita dal forno aggiungere un filo d'olio extra-vergine d'oliva, ed attendere qualche minuto prima di tagliarla.

Focaccia, forno termo-ventilato: Far decongelare la base a temperatura ambiente, portare il forno alla sua temperatura massima, di solito sui 260° C (ben caldo) e infornare direttamente sulla griglia-forno in dotazione per 4/5 minuti. Il prodotto ben cotto presenta una doratura uniforme. In uscita dal forno aggiungere un filo d'olio extra-vergine d'oliva, ed attendere qualche minuto prima di tagliarla.

COOKING TIPS Our bases can be cooked in electric ovens with refractory stones, wood ovens, and thermo-ventilated ovens by following some simple suggestions:

Pizza, electric oven with refractory stone (pizza margherita example): Firstly, defrost the base at room temperature and set the oven at a temperature of 644 / 662° F (340-350°C). Then, put the base into the oven directly on the stone with tomato sauce on top. Lastly, after 3/4 minutes take it out of the oven, add mozzarella and re-bake the base for approximately 1 minute to let the mozzarella melt. At this point, the pizza is ready to be tasted.

Pizza, thermo-ventilated oven (pizza margherita example): Defrost the base at room temperature, set the oven at its highest temperature (usually around 536° F (280°C)) and bake it directly on the supplied grill. After 3/4 minutes take it out of the oven and add mozzarella. Then re-bake the base for approximately 1 minute to let the mozzarella melt. At this point, the pizza is ready to be tasted.

Focaccia, electric oven with refractory stone: Defrost the base at room temperature, set the oven at a temperature of 570 / 610° F (300-320°C) and put the base into the oven directly on the stone. Let it cook for 4/5 minutes, taking care of rotating the focaccia when it is half cooked. Once the focaccia is well cooked, it will present a uniform golden-brown color. When you take it out of the oven, add a drizzle of extra-virgin olive oil on top and wait a few minutes before cutting it.

Focaccia, thermo-ventilated oven: Defrost the base at room temperature, set the oven at its highest temperature (usually around 500° F (260°C)) and bake the base directly on the supplied grill for 4/5 minutes. Once the focaccia is well cooked, it will reach a uniform golden-brown color. When you take it out of the oven, add a drizzle of extra-virgin olive oil on top and wait a few minutes before cutting it.

Classica / *wheat flour*

Ingredienti: Farina tipo 2 e tipo 0.
Ingredients: Type 2 and 0 flours.

Energia / <i>Energy</i>	264 Kcal
Grassi / <i>Fats</i>	4,93 g
di cui saturi / <i>of which saturated</i>	0,55 g
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	46,2 g
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	4,5 g
Proteine / <i>Proteins</i>	7,89 g
Fibra alimentare / <i>Fiber</i>	1,46 g
Sale / <i>Salt</i>	0,64 g

Classica Focaccia / *wheat flour Focaccia*

Ingredienti: Farina tipo 2 e tipo 0.
Ingredients: Type 2 and 0 flours.

Energia / <i>Energy</i>	268 Kcal
Grassi / <i>Fats</i>	4,98 g
di cui saturi / <i>of which saturated</i>	0,56 g
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	47 g
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	4,65 g
Proteine / <i>Proteins</i>	8,05 g
Fibra alimentare / <i>Fiber</i>	1,5 g
Sale / <i>Salt</i>	0,66 g

Integrale / *wholemeal*

Ingredienti: Farina integrale di grano tenero.
Ingredients: Soft wholemeal flour.

Energia / <i>Energy</i>	246 Kcal
Grassi / <i>Fats</i>	4,58 g
di cui saturi / <i>of which saturated</i>	0,53 g
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	40,19 g
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	3,97 g
Proteine / <i>Proteins</i>	7,82 g
Fibra alimentare / <i>Fiber</i>	6,46 g
Sale / <i>Salt</i>	0,85 g

Grani Antichi / *ancient grains*

Ingredienti: Semola di grano duro cappelli, farina di farro dicocco integrale, solina tipo 2. / *Ingredients: Cappelli durum wheat semolina, emmer (Triticum dicoccum) wholemeal flour, solina type 2.*

Energia / <i>Energy</i>	253 Kcal
Grassi / <i>Fats</i>	4,9 g
di cui saturi / <i>of which saturated</i>	0,65 g
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	40,45 g
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	5,51 g
Proteine / <i>Proteins</i>	9,22 g
Fibra alimentare / <i>Fiber</i>	5,1 g
Sale / <i>Salt</i>	0,88 g

Farro dicocco / *emmer wheat*

Ingredienti: Farina integrale di farro dicocco (Triticum dicoccum). / *Ingredients: Emmer (Triticum dicoccum) wholemeal flour.*

Energia / <i>Energy</i>	258 Kcal
Grassi / <i>Fats</i>	4,7 g
di cui saturi / <i>of which saturated</i>	0,5 g
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	43,05 g
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	3,8 g
Proteine / <i>Proteins</i>	8,37 g
Fibra alimentare / <i>Fiber</i>	5,2 g
Sale / <i>Salt</i>	0,988 g

Farro di cocco con semi / *emmer wheat with seeds*

Ingredienti: Farina integrale di farro dicocco (Triticum dicoccum), fiocchi di farro integrali, semi di lino, semi di lino giallo, semi di papavero, semi di girasole. / *Ingredients: Emmer (Triticum dicoccum) wholemeal flour, emmer wholemeal flakes, flax seeds, golden flax seeds, poppy seeds, sunflower seeds.*

Energia / <i>Energy</i>	255 Kcal
Grassi / <i>Fats</i>	5,3 g
di cui saturi / <i>of which saturated</i>	0,61 g
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	43,21 g
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	3,93 g
Proteine / <i>Proteins</i>	8,12 g
Fibra alimentare / <i>Fiber</i>	5,66 g
Sale / <i>Salt</i>	1,01 g

Cereali / *cereals*

Ingredienti: Avena, segale, orzo, germe di grano tostato, semi di lino, semi di lino giallo, semi di papavero, semi di girasole. / *Ingredients: Oats, rye, barley, toasted wheat germ, flax seeds, golden flax seeds, poppy seeds, sunflower seeds.*

Energia / <i>Energy</i>	259 Kcal
Grassi / <i>Fats</i>	5,98 g
di cui saturi / <i>of which saturated</i>	0,65 g
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	39,5 g
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	3,8 g
Proteine / <i>Proteins</i>	9,55 g
Fibra alimentare / <i>Fiber</i>	4,5 g
Sale / <i>Salt</i>	0,75 g

Curcuma / *turmeric*

Ingredienti: Curcuma, zenzero, avena, semi di girasole, semi di papavero. / *Ingredients: Turmeric, ginger, oats, sunflower seeds, poppy seeds.*

Energia / <i>Energy</i>	264 Kcal
Grassi / <i>Fats</i>	4,98 g
di cui saturi / <i>of which saturated</i>	0,56 g
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	46,8 g
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	4,65 g
Proteine / <i>Proteins</i>	8,02 g
Fibra alimentare / <i>Fiber</i>	1,4 g
Sale / <i>Salt</i>	0,68 g

Base Nuvola / *base for Nuvola*

Ingredienti: Farina tipo 2 e tipo 0, lievito naturale, olio extra vergine di oliva. / *Ingredients: Type 2 and type 0 flours, natural yeast, extra virgin olive oil.*

Energia / <i>Energy</i>	264 Kcal
Grassi / <i>Fats</i>	4,98 g
di cui saturi / <i>of which saturated</i>	0,56 g
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	46,8 g
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	4,65 g
Proteine / <i>Proteins</i>	8,02 g
Fibra alimentare / <i>Fiber</i>	1,2 g
Sale / <i>Salt</i>	0,68 g

Base Pinsa / *base for Pinsa*

Ingredienti: Farina di soia, farina di riso, semola di grano duro cappelli, farina di farro integrale, solina tipo 2, lievito madre, olio extra vergine di oliva. / *Ingredients: Soy flour, rice flour, cappelli durum wheat semolina, emmer (Triticum dicoccum) wholemeal flour, solina type 2, mother yeast, extra virgin olive oil.*

Energia / <i>Energy</i>	266 Kcal
Grassi / <i>Fats</i>	4,3 g
di cui saturi / <i>of which saturated</i>	0,5 g
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	46,54 g
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	4,93 g
Proteine / <i>Proteins</i>	9,29 g
Fibra alimentare / <i>Fiber</i>	1,8 g
Sale / <i>Salt</i>	0,66 g



75% idratazione
hydration

Acqua delle fonti naturali
del Gran Sasso.

precotta & surgelata
pre-cooked & frozen

Da +400°C a -40°C,
fragrante senza conservanti.

30h lievitazione
leavening

Alta digeribilità.

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

Con farine convenzionali tipo 2
e tipo 0, oppure con farine biologiche.

PRO PIZZA
ITALIAN PIZZA BASES

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

