



PIZZA  MANO
SOUTH TYROLEAN PREMIUM PIZZA

HANDMADE SOUTH TYROLEAN
PREMIUM PIZZA

THAT'S AMORE





L'IDEA ALLA BASE

PIZZA A MANO

L'azienda pusterese „Buttonmeal Italy GmbH“ è stata fondata nel 2016 da Michael Kammerer e David Simonetti.

L'idea imprenditoriale era quella di offrire pizze fatte a mano dal distributore automatico, prodotte con ingredienti di qualità e senza conservanti.

Dopo 4 anni pieni di successo è nata un'ulteriore idea:
LA PRIMA PIZZA PREMIUM ALTO ASESINA surgelata.

Per gastronomia, commercio e privati.

Per questo motivo abbiamo creato nel 2020 „Pizza A Mano“, un ulteriore marchio. Non solo gli ingredienti e il sapore enfatizzano lo slogan „South Tyrolean Premium Pizza“, ma anche il nuovo design innovativo.





FILOSOFIA E MOTIVAZIONE

CIÒ CHE SOSTENIAMO

Il sapore inconfondibile della nostra pizza surgelata premium dell'Alto Adige.

Grazie ai prodotti di ottima qualità, provenienti dall'Alto Adige e dall'Italia, come l'eccellente farina Rieper, la mozzarella Brimi e naturalmente la sapiente arte artigianale altoatesina - la nostra pizza è fatta a mano al 100%.

E come in ogni buona pizzeria anche da noi l'impasto della pizza può riposare per 72 ore. Questi lunghi tempi di lievitazione permettono di digerire facilmente le nostre pizze.



MOZZARELLA



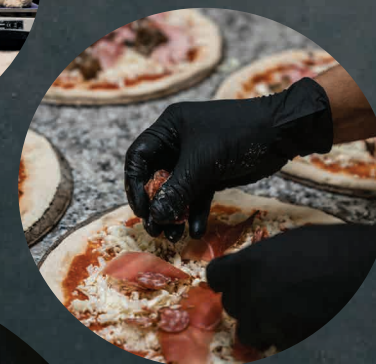
FARINA



FILOSOFIA E MOTIVAZIONE

IN POCHE PAROLE:

- pizza surgelata Premium dell'Alto Adige
- un'azienda regionale che utilizza prodotti regionali
- 100% fatto a mano (artigianato autentico)
- qualità da pizzeria (ottima qualità del sapore)
- Il panetto può maturare per 72 ore
- senza conservanti
- autentica, attendibile, unica
- disponibilità 24/7
- prodotto lifestyle





100 % HANDMADE

PRODUZIONE

La nostra pizza è fatta a mano al 100%. Questa è una delle maggiori differenze rispetto ai nostri concorrenti. La qualità e il sapore sono molto più importanti della quantità.

Abbiamo lavorato molti mesi per sviluppare la ricetta e dopo innumerevoli degustazioni alla cieca abbiamo ottimizzato e perfezionato le ricette e gli ingredienti. I nostri pizzaioli specializzati collaborano quotidianamente con il team di produzione per la pizza perfetta e per ideare nuove creazioni.

La nostra pizza viene prodotta nella nostra sede principale a Casteldarne (Pusteria - Alto Adige). Da qui viene consegnata in tutto l'Alto Adige dai nostri conducenti oppure spedita in tutto il mondo tramite trasporto refrigerato.





ALTISSIMA QUALITÀ

PRODOTTI

Grazie alla nostra consolidata esperienza in gastronomia sappiamo una cosa con sicurezza: soltanto prodotti buoni garantiscono un sapore eccezionale.

Per questo motivo utilizziamo solo prodotti selezionati e di alta qualità dall'Alto Adige e dall'Italia. Come per esempio:

- mozzarella Brimi
- farina Rieper
- parmigiano Grana Padano
- speck e salumi alto atesini





IL NOSTRO EXTRA

PER LA GASTRONOMIA

FORNO “PIZZA A MANO” INCLUSO

Ai nostri clienti mettiamo a disposizione per il libero impiego un forno per pizza di alta qualità in due misure differenti. Grazie alla piastra in pietra integrata e alle temperature elevate di cottura, la nostra pizza è croccante in pochissimo tempo e può essere servita.

MENÙ DELLE PIZZE

Possibilità, per i nostri clienti, di creare un catalogo dei prodotti personalizzabile con il proprio logo e i gusti delle pizze prescelte (in materiale lavabile).





IL NOSTRO EXTRA

PER IL COMMERCIO

CLASSICI E GUSTI SPECIALI PER IL FREEZER

Nel nostro assortimento non solo si trovano tutti i classici, ma anche alcuni gusti sfiziosi come per esempio la pizza Tiroler o la pizza Bambini. Quest'ultima dovrebbe piacere soprattutto ai nostri piccoli clienti.

Consegnamo le nostre pizze di alta qualità in confezioni accattivanti.
Unità di confezione: cartone con 15 pizze di un gusto, misure: 30x30x40 cm.

Su richiesta, per pubblicizzare le pizze, forniamo materiali pubblicitari come flyer e locandine oppure possiamo proporre una degustazione per assaggiare i nostri prodotti.





CE N'È PER OGNI PALATO

I NOSTRI GUSTI

Al momento produciamo 11 tipi diversi di pizza. Le pizze classiche che non possono mancare in nessun congelatore:

- Margherita
- Tonno
- Vegetariana
- Salame
- Salamino Piccante
- Prosciutto e funghi
- Tiroler
- Diavola
- Pizza Bambini
- Estate
- Vegana



HANDMADE PIZZA

MARGHERITA

- Salsa di pomodoro
- Mozzarella
- Origano



INGREDIENTI DI BASE

BASE DELLA PIZZA: farina, acqua, olio d'oliva, sale, zucchero, lievito

MOZZARELLA: latte vaccino, sale, caglio

SALSA DI POMODORO: pomodoro, basilico fresco, sale, zucchero, origano, pepe



HANDMADE PIZZA

TONNO

- Salsa di pomodoro
- Mozzarella
- Origano
- Tonno



INGREDIENTI DI BASE

BASE DELLA PIZZA: farina, acqua, olio d'oliva, sale, zucchero, lievito

MOZZARELLA: latte vaccino, sale, caglio

SALSA DI POMODORO: pomodoro, basilico fresco, sale, zucchero, origano, pepe

HANDMADE PIZZA

VEGETARIANA

- Salsa di pomodoro
- Mozzarella
- Origano
- Mais
- Grana Padano D.O.P.
- Verdura alla griglia



INGREDIENTI DI BASE

BASE DELLA PIZZA: farina, acqua, olio d'oliva, sale, zucchero, lievito

MOZZARELLA: latte vaccino, sale, caglio

SALSA DI POMODORO: pomodoro, basilico fresco, sale, zucchero, origano, pepe



HANDMADE PIZZA

SALAME

- Salsa di pomodoro
- Mozzarella
- Origano
- Salame



INGREDIENTI DI BASE

BASE DELLA PIZZA: farina, acqua, olio d'oliva, sale, zucchero, lievito

MOZZARELLA: latte vaccino, sale, caglio

SALSA DI POMODORO: pomodoro, basilico fresco, sale, zucchero, origano, pepe



HANDMADE PIZZA

SALAMINO PICCANTE

- Salsa di pomodoro
- Mozzarella
- Origano
- Salamino piccante



INGREDIENTI DI BASE

BASE DELLA PIZZA: farina, acqua, olio d'oliva, sale, zucchero, lievito

MOZZARELLA: latte vaccino, sale, caglio

SALSA DI POMODORO: pomodoro, basilico fresco, sale, zucchero, origano, pepe



HANDMADE PIZZA

PROSCIUTTO E FUNGHI

- Salsa di pomodoro
- Mozzarella
- Origano
- Prosciutto
- Funghi



INGREDIENTI DI BASE

BASE DELLA PIZZA: farina, acqua, olio d'oliva, sale, zucchero, lievito

MOZZARELLA: latte vaccino, sale, caglio

SALSA DI POMODORO: pomodoro, basilico fresco, sale, zucchero, origano, pepe



HANDMADE PIZZA

TIROLER

- Salsa di pomodoro
- Mozzarella
- Origano
- Speck
- Salsiccia affumicata
- cipolla



INGREDIENTI DI BASE

BASE DELLA PIZZA: farina, acqua, olio d'oliva, sale, zucchero, lievito

MOZZARELLA: latte vaccino, sale, caglio

SALSA DI POMODORO: pomodoro, basilico fresco, sale, zucchero, origano, pepe



HANDMADE PIZZA

DIABOLA

- Salsa di pomodoro
- Mozzarella
- Origano
- Salamino piccante
- Olive
- Chili freschi



INGREDIENTI DI BASE

BASE DELLA PIZZA: farina, acqua, olio d'oliva, sale, zucchero, lievito

MOZZARELLA: latte vaccino, sale, caglio

SALSA DI POMODORO: pomodoro, basilico fresco, sale, zucchero, origano, pepe



HANDMADE PIZZA

BAMBINI

- Salsa di pomodoro
- Mozzarella
- Origano
- Verdure
- Divertente extra lo sostituirei con divertente sorpresa

INGREDIENTI DI BASE

BASE DELLA PIZZA: farina, acqua, olio d'oliva, sale, zucchero, lievito

MOZZARELLA: latte vaccino, sale, caglio

SALSA DI POMODORO: pomodoro, basilico fresco, sale, zucchero, origano, pepe



HANDMADE PIZZA

VEGANNA

- Salsa di pomodoro
- Origano
- Zucchine
- Peperoni
- Spinacci



INGREDIENTI DI BASE

BASE DELLA PIZZA: farina, acqua, olio d'oliva, sale, zucchero, lievito

SALSA DI POMODORO: pomodoro, basilico fresco, sale, zucchero, origano, pepe



HANDMADE PIZZA

ESTATE

- Mozzarella
- Origano
- Pomodori
- Pesto alla genovese



INGREDIENTI DI BASE

BASE DELLA PIZZA: farina, acqua, olio d'oliva, sale, zucchero, lievito

MOZZARELLA: latte vaccino, sale, caglio

PESTO: basilico, olio d'oliva, aglio

PIZZA MANO

BY BUTTONMEAL | ITALIAN DISHES

BUTTONMEAL ITALY SRL

Zona Artigianale 1

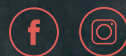
I-39030 Casteldarne (BZ)

Tel. +39 328 044 14 76

info@pizzaamano.com

www.pizzaamano.com

FOLLOW US ON



01/2022