



**Un successo
lievitato 25 anni**

La storia



1991

Cristian Pederzini fonda Italpizza.
Inizia la produzione artigianale
di pizze di alta qualità.

2008

Il gruppo Bakkavor acquisisce il 90%
del capitale sociale di Italpizza.

1999

Si trasferisce in un nuovo stabilimento di
5.000 mq.

2015

Ritorna in mani Italiane sotto il controllo
del suo fondatore.
Rilancia l'eccellenza della pizza tradizionale
nel settore surgelati, in Italia.
Lancia la pizza 26x38 ed è subito
un successo, diventa un case of study.

2006

Amplia lo stabilimento a 20.000 mq.
Inaugura la seconda linea produttiva da
8.000 pizze/ora.
Costruisce il nuovo magazzino
automatico per surgelati
da 5.000 pallet.

2016

Inaugura la terza linea produttiva
da 3.000 pizze/ora.

I numeri



ADDETTI
600



PIZZE PRODOTTE
87 MIL.



PAESI SERVITI
54



PIZZA CHEF
18



NUOVE RICETTE
630



CAMPIONI INVIATI
30.000



Noi le facciamo così

PRODUCIAMO PIZZE SURGELATE DI ALTA QUALITÀ NEL RISPETTO DELLA TRADIZIONE E DEI PIÙ ALTI STANDARD QUALITATIVI. LO FACCIAMO TUTTI I GIORNI E VOGLIAMO RACCONTARVI COME.



OLTRE 24 ORE di lievitazione naturale

Il 100% del nostro impasto viene lasciato riposare per oltre 24 ore, monitorando costantemente temperatura e umidità, senza l'aggiunta di agenti lievitanti chimici.



LAVORATE A MANO Una diversa dall'altra

Ogni giorno oltre 300.000 pizze vengono stese manualmente. In questo modo la struttura della pasta rimane intatta dopo la lunga lievitazione, garantendone la massima fragranza e bontà.



COTTURA A LEGNA Un metodo all'avanguardia

I nostri forni brevettati a cottura continua sono la base di un processo produttivo sicuro ed efficace. Le pizze cuociono su pietra e i forni sono esclusivamente alimentati con legna di quercia e faggio.



Noi le facciamo così

PRODUCIAMO PIZZE SURGELATE DI ALTA QUALITÀ NEL RISPETTO DELLA TRADIZIONE E DEI PIÙ ALTI STANDARD QUALITATIVI. LO FACCIAMO TUTTI I GIORNI E VOGLIAMO RACCONTARVI COME.



SICUREZZA

Combustione e cottura separata

Nei nostri forni la legna usata per la combustione non è mai a contatto diretto con le pizze. Grazie a un innovativo sistema brevettato i fumi vengono totalmente combusti con azzeramento della loro nocività ed aspirati separatamente.



IGIENE

Forno pulito

All'uscita dalla camera di cottura una spazzola rotante pulisce la piastra refrattaria. In questo modo la pizza viene cotta ogni volta su una superficie pulita.



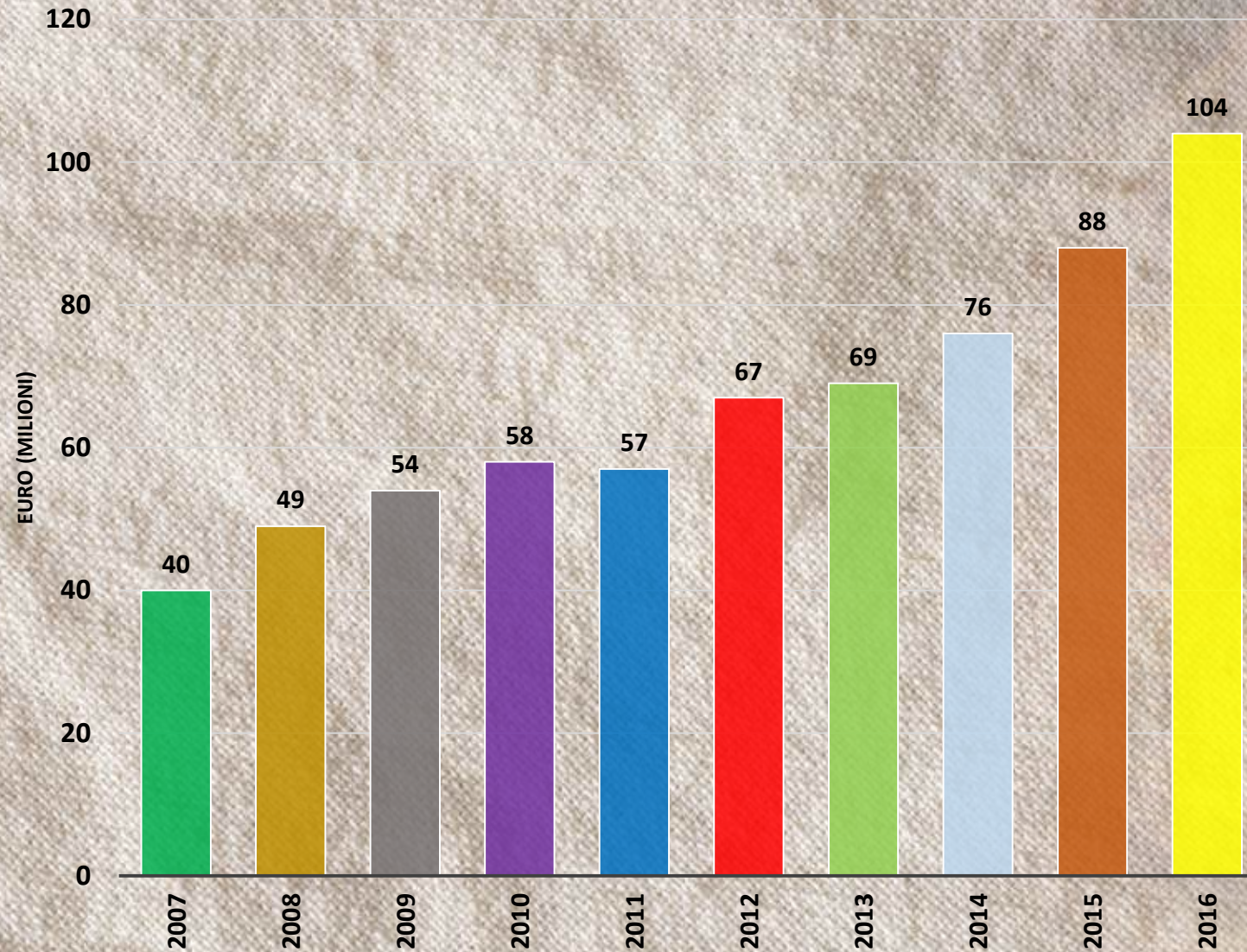
BUONA E VELOCE

Pronta in pochi minuti

Ingredienti di qualità e una cottura semplice trasformano la tua tavola in un trionfo di gusto e fragranza. Un consiglio: scongela le nostre pizze prima di metterle nel tuo forno e sentirai che sapore!

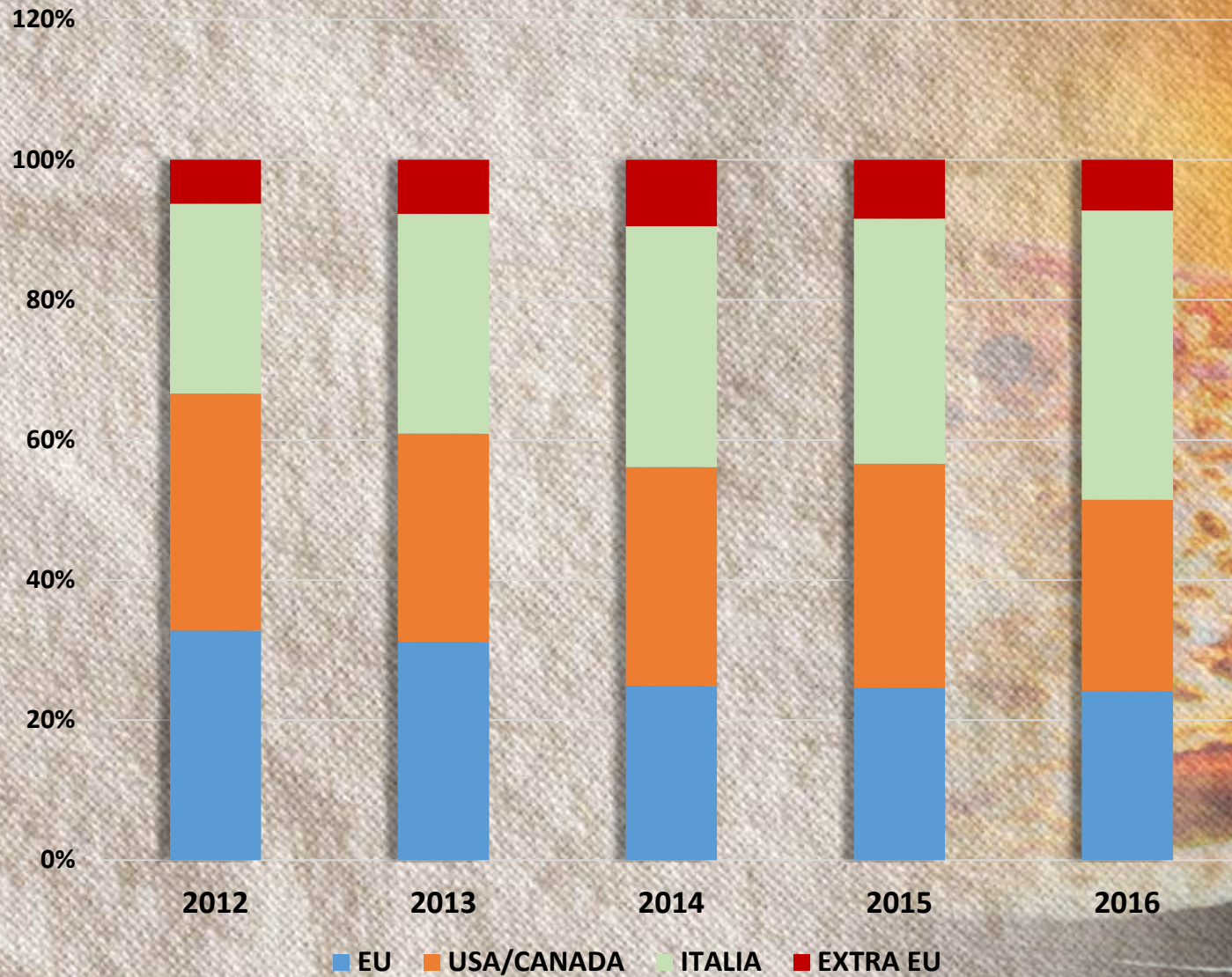


Fatturato



Vendite

ITALPIZZA MARKET AREA





Qualità su scala mondiale

2016: Italpizza esporta i suoi prodotti in 53 paesi



Comunità Europea

Italia, Francia, Germania, Spagna, Gran Bretagna, Danimarca, Finlandia, Olanda, Belgio, Svezia, Portogallo, Grecia, Austria, Slovenia, Cipro, Ungheria, Repubblica Ceca, Slovacchia, Polonia, Romania, Bulgaria, Lettonia, Lituania, Estonia, Croazia, Lussemburgo, Malta.

Extra CEE

Stati Uniti, Norvegia, Russia, Australia, Nuova Zelanda, Messico, Giappone, Hong Kong, Islanda, Brasile, Singapore, Svizzera, Ucraina, Cina, Cile, Perù, Rep. Dominicana, Georgia, Macedonia, Libano, Iraq, Giordania, Paraguay, Colombia, Serbia, Qatar, Emirati Arabi Uniti.

Leader nel mercato italiano



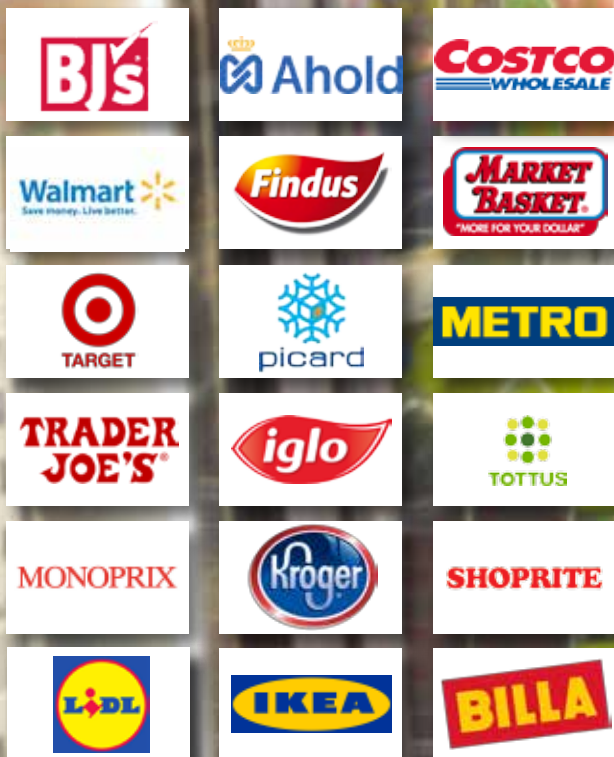
Alcuni dei **nostri partner**
in Italia sono:



Leader nel mercato globale



Alcuni dei **nostri partner**
nel mondo sono:





26x38

PORZIONI **cm**

Ha dimensioni perfette: ecco perché è diventato un best seller





26x38
PORZIONI **cm**

I NUMERI DEL SUCCESSO
IRI A.T. GIU 2016 - TOTALE ITALIA
IPER+SUPER+LSP



PIZZA
XL
E' NATA
UNA
NUOVA CATEGORIA

5,8%
QUOTA
DI
MERCATO
A
VALORE

+201%
TREND
DI
VENDITE
A
VOLUME

+5,0%
PREZZO MEDIO
IN
VOLUME
7,0 EURO/KG

+63,7%
ROTAZIONI
DI
BASE
VOLUMI/DP

Qualità e certificazioni

RICERCA FORNITORI

I nostri fornitori sono approvati sulla base di precisi standard di qualità e sicurezza, dell'affidabilità e del servizio fornito

CONTROLLO MATERIE PRIME

I nostri fornitori sono sottoposti a visite ispettive periodiche da parte dei nostri Tecnici allo scopo di garantire qualità e sicurezza delle materie prime da noi utilizzate

UN PRODOTTO CERTIFICATO

Italpizza è oggetto di audit qualitativi da parte dei propri clienti. Inoltre, organismi di controllo indipendenti certificano il prodotto e il sistema



BIO



NOP



IFS HIGHER LEVEL



BRC GRADE A



ISO 14001



ISO 18001



ISO 22000

