

PIZZA

# CRETAROLA

Un segreto da condividere



Catalogo Horeca  
**Surgelati**



PIZZA

# CRETAROLA

Un segreto da condividere

Siamo nel cuore  
dell'Abruzzo, alle porte di uno  
dei borghi più belli d'Italia,  
nella città di Penne.

Un sogno comune, creare  
prodotti artigianali con una  
produttività industriale.

Grazie alla ricerca,  
alla tecnologia, grazie all'esperienza  
e alle materie prime  
di produttori regionali italiani.



# **I nostri prodotti sono pensati per**

**Bar, Hotel  
Grandi Eventi  
Panetteria Supermercati  
Baite di Montagna  
Stabilimenti Balneari  
Mense Scolastiche  
Camping  
Palazzetti Sportivi**



# Impasto Biologico

Oltre 70% di idratazione

24/36 ore di lievitazione

Farina semi integrale italiana

abbattuta a -24 gradi

Ingredienti biologici



# **Come scegliamo i nostri ingredienti**

**Rispettiamo l'ambiente scegliendo ingredienti  
provenienti da agricoltura italiana, con particolare  
attenzione alla tutela e alla valorizzazione  
delle piccole aziende agricole regionali.  
L'Azienda è certificata biologica ai sensi  
del Reg. (UE) 848/2018, a garanzia del rispetto  
di rigorosi standard ambientali.**

**Siamo Certificati**



# Linea 16

## Pizzette cotte al Padellino



# Linea 16

**Pizzette cotte al Padellino**  
**Diametro 16 centimetri**



## **PIZZETTA SOLO POMODORO**

Codice: PP001

-  diametro: 16 cm 110 gr x 24 pz
-  Cottura: 5-6 min.
-  Temperatura: 240/250 °C
-  Pallet: 5 strati da 12 CRT
- Totale: 66CRT



## **PIZZETTA MARGHERITA**

Codice: PP002

-  diametro: 16 cm 130 gr x 24 pz
-  Cottura: 5-6 min.
-  Temperatura: 240/250 °C
-  Pallet: 5 strati da 12 CRT
- Totale: 66CRT



## **PIZZETTA BIANCA**

Codice: PP003

-  diametro: 16 cm 110 gr x 24 pz
-  Cottura: 5-6 min.
-  Temperatura: 240/250 °C
-  Pallet: 5 strati da 12 CRT
- Totale: 66CRT



## **PIZZETTA 4 FORMAGGI**

Codice: PP007

-  diametro: 16 cm 115 gr x 24 pz
-  Cottura: 5-6 min.
-  Temperatura: 240/250 °C
-  Pallet: 5 strati da 12 CRT
- Totale: 66CRT



# Linea 16



## PIZZETTA CON LE ALICI

Codice: PP008

 diametro: 16 cm 115 gr x 24 pz

 Cottura: 5-6 min.

 Temperatura: 240/250 °C

 Pallet: 5 strati da 12 CRT

Totale: 66CRT



## PIZZETTA SALAME PICCANTE

Codice: PP006

 diametro: 16 cm 125 gr x 24 pz

 Cottura: 5-6 min.

 Temperatura: 240/250 °C

 Pallet: 5 strati da 12 CRT

Totale: 66CRT



## PIZZETTA WÜRSTEL

Codice: PP012

 diametro: 16 cm 130 gr x 24 pz

 Cottura: 5-6 min.

 Temperatura: 240/250 °C

 Pallet: 5 strati da 12 CRT

Totale: 66CRT



## PIZZETTA PATATE E SALSICCIA

Codice: PP005

 diametro: 16 cm 150 gr x 24 pz

 Cottura: 5-6 min.

 Temperatura: 240/250 °C

 Pallet: 5 strati da 12 CRT

Totale: 66CRT



# Linea 16



## PIZZETTA VEGETARIANA

Codice: PP004

-  diametro: 16 cm 130 gr x 24 pz
-  Cottura: 5-6 min.
-  Temperatura: 240/250 °C
-  Pallet: 5 strati da 12 CRT
- Totale: 66CRT



## PIZZETTA PATATE

Codice: PP009

-  diametro: 16 cm 125 gr x 24 pz
-  Cottura: 5-6 min.
-  Temperatura: 240/250 °C
-  Pallet: 5 strati da 12 CRT
- Totale: 66CRT



## PIZZETTA BIANCA MOZZARELLA

Codice: PP010

-  diametro: 16 cm 100 gr x 24 pz
-  Cottura: 5-6 min.
-  Temperatura: 240/250 °C
-  Pallet: 5 strati da 12 CRT
- Totale: 66CRT



## PIZZETTA PEPERONI

Codice: PP011

-  diametro: 16 cm 150 gr x 24 pz
-  Cottura: 5-6 min.
-  Temperatura: 240/250 °C
-  Pallet: 5 strati da 12 CRT
- Totale: 66CRT



# Linea King

- ◆ Impasto soffice
- ◆ Cotte al 100%
- ◆ Prodotto pronto da decongelare



⊗ **Diametro 16 cm**  
⏏ **Spessore 4 cm**



# Linea King



## PIZZETTA MARGHERITA KING

Codice: PK0021

- 🔪 Diametro: 16 cm 200 gr x 14 pz
- 🔪 Cottura: Decongelare per 60 minuti e riscaldare per 2 minuti
- 📦 Pallet: 5 strati da 12 CRT
- 📦 Totale: 66CRT



## PIZZETTA PICY KING

Codice: PK0022

- 🔪 Diametro: 16 cm 210 gr x 14 pz
- 🔪 Cottura: Decongelare per 60 minuti e riscaldare per 2 minuti
- 📦 Pallet: 5 strati da 12 CRT
- 📦 Totale: 66CRT



## PIZZETTA PATATE E SALSICCIA

Codice: Pk0025

- 🔪 Diametro: 16 cm 250 gr x 14 pz
- 🔪 Cottura: Decongelare per 60 minuti e riscaldare per 2 minuti
- 📦 Pallet: 5 strati da 12 CRT
- 📦 Totale: 66CRT



## PIZZETTA VEGETARIANA

Codice: Pk0024

- 🔪 Diametro: 16 cm 240 gr x 14 pz
- 🔪 Cottura: Decongelare per 60 minuti e riscaldare per 2 minuti
- 📦 Pallet: 5 strati da 12 CRT
- 📦 Totale: 66CRT



## Ideale da farcire

### PIZZETTA FOCACCIOSA

Codice: PK0020

- 🔪 Diametro: 16 cm 180 gr x 14 pz
- 🔪 Cottura: Decongelare per 60 minuti e riscaldare per 2 minuti
- 📦 Pallet: 5 strati da 12 CRT
- 📦 Totale: 66CRT



# Linea Special

**Prodotto pronto  
Cotto al 100%  
da decongelare  
e farcire**



# Linea Special



## TACOS PIZZA

Codice: TP1

- 🔪 Lunghezza: 16 cm 80 gr x 24 pz
  - 🔥 Cottura: Decongelare per 60 minuti e riscaldare per 2 minuti
  - 📦 Pallet: 5 strati da 12 CRT
- Totale: 66CRT



## PANINO NUVOLETTA INTEGRALE

Codice: NV1

- 🔪 90 gr x 24 pz
  - 🔥 Cottura: Decongelare per 60 minuti
  - 📦 Pallet: 5 strati da 12 CRT
- Totale: 66CRT



## HOT DOG AL FORNO

Codice: HT1

- 🔪 280 gr x 24 pz
  - 🔥 Cottura: Decongelare per 30 minuti
  - 🌡️ Temperatura: 170 °C per 6 min.
  - 📦 Pallet: 5 strati da 12 CRT
- Totale: 66CRT



# Linea Pane

**Il prodotto ideale  
per un Hamburger  
inimitabile**



# Linea Pane



## PANINO BUNS HAMBURGER

Codice: B001

105 gr x 24 pz

 Cottura: Decongelare per circa 60 minuti e cuocere in piastra o in forno per 2 min.

 Pallet: 5 strati da 12 CRT

Totale: 66CRT



## PANINO BUNS HAMBURGER E SEMI

Codice: B003

105 gr x 24 pz

 Cottura: Decongelare per circa 60 minuti e cuocere in piastra o in forno per 2 min.

 Pallet: 5 strati da 12 CRT

Totale: 66CRT



## MINI BUNS HAMBURGER

Codice: B002

35 gr x 48 pz

 Cottura: Decongelare per 30 minuti  
Temperatura: 170 °C per 6 min.

 Pallet: 5 strati da 12 CRT

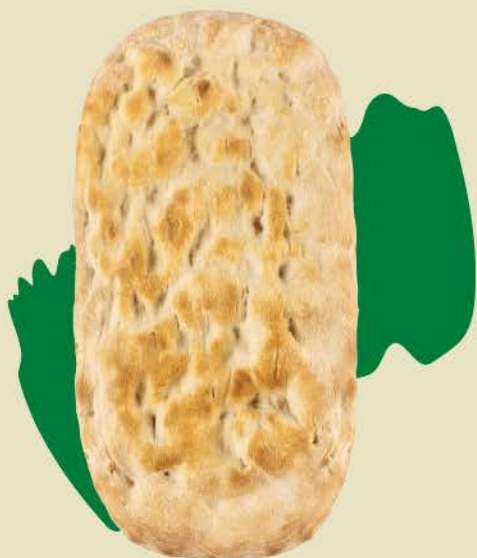
Totale: 66CRT



# Linea basi pinsa romana e pizza



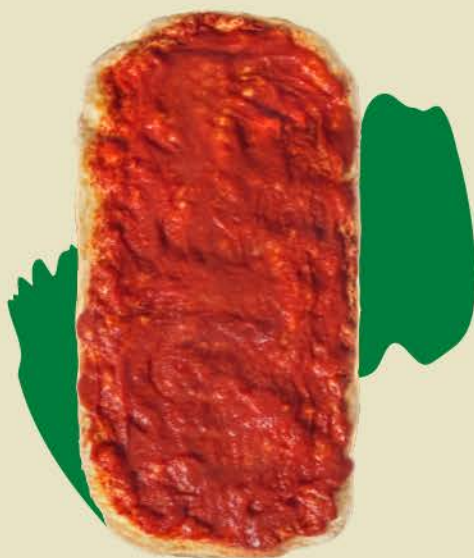
# Linea basi pinsa romana



## PINSETTA IN PALA ROMANA

Codice: PNS003

-  Misura: 19x35 cm. - 240 gr x 10 pz
-  Cottura: 5-6 min.
-  Temperatura: 240/250 °C
-  Pallet: 5 strati da 12 CRT
- Totale: 66CRT



## PINSETTA BASE POMODORO

Codice: PNS001

-  Misura: 19 x 35 cm. - 270 gr x 10 pz
-  Cottura: 5-6 min.
-  Temperatura: 240/250 °C
-  Pallet: 5 strati da 12 CRT
- Totale: 66CRT



## BASE PIZZA IN TEGLIA

Codice: PT001

-  Misura: 60 x 40 cm. - 900 gr x 10 pz
-  Cottura: 6-7 min.
-  Temperatura: 240/250 °C
-  Pallet: 5 strati da 12 CRT
- Totale: 48CRT



# Linea basi pizza



## BASE PIZZA POMODORO

Codice: BP002

-  Misura: 24-28-30 cm. - 270 gr x 10 pz
-  Cottura: 6-7 min.
-  Temperatura: 240/250 °C
-  Pallet: 5 strati da 12 CRT
- Totale: 66CRT



## PIZZA MARGHERITA

Codice: BP003

-  Misura: 24-28-30 cm. - 345 gr x 10 pz
-  Cottura: 6-7 min.
-  Temperatura: 240/250 °C
-  Pallet: 5 strati da 12 CRT
- Totale: 66CRT



## BASE PIZZA

Codice: BP003

-  Misura: 24-28-30 cm. - 240 gr x 10 pz
-  Cottura: 5-6 min.
-  Temperatura: 240/250 °C
-  Pallet: 5 strati da 12 CRT
- Totale: 66CRT



# Linea Cotti



## **MINI PIZZETTINE**

Codice: **MP1**

**40 gr x 50 pz**

Cottura: **Decongelare per 60 min.**



Pallet: 5 strati da **12 CRT**

Totale: **66CRT**



## **Base pizza**

### **FOCACCIA PUGLIESE**



Misura: **16 cm. - 200 gr x 14 pz**



Cottura: **8-10 min.**



Temperatura: **180/200 °C**



Pallet: 5 strati da **12 CRT**

Totale: **66CRT**



# Packaging

**Confezione  
Horeca / Foodservice**

**Contiene  
1 Busta interna  
con etichetta  
e prodotti**



# Private Label

**Siamo produttori per il  
mercato Horeca anche con il  
servizio Private Label!**

**Costruiamo il tuo prodotto,  
su misura per la tua azienda,  
con sistemi e Packaging  
personalizzato**



PIZZA

# CRETAROLA

Un segreto da condividere



**CRETAROLA srl**

**Sede legale: Via Orazio 124 - 65127 - Pescara**

**Sede produttiva: Zona Industriale 2 C.da Cancelli**

**64035 - Castilenti (te) - Abruzzo - Italia**

**[www.cretarola.it](http://www.cretarola.it) - [info@cretarola.it](mailto:info@cretarola.it)**

