



*La bontà artigianale
già pronta*





L'Azienda

Nel cuore della Regione Abruzzo, adagiata fra le colline e le montagne, troverete l'azienda AGRICOLA GENUINA ("GENUINA FARM"), adesso gestita dalla terza generazione di una famiglia che prova amore genuino per la terra.

Qui nella campagna di Castelnuovo Vomano, la combinazione di grano, olio fa sorgere l'espressione naturale di cosa sia un vero simbolo d'Italia, intorno al mondo: Pizza con orgogliosa "P" maiuscola.

Certificato organico dal 1996, il prodotto della azienda rende al meglio la fertilità naturale del suolo, che noi sfruttiamo attraverso interventi meccanici molto limitati, evitando l'uso di prodotti sintetici e organismi geneticamente modificati (GMO), mentre promuoviamo la biodiversità dell'ambiente.

Ci dedichiamo molto all'attenzione nel ridurre l'aumento di diossido di carbonio emesse dalle nostre operazioni.

Il nostro laboratorio è stato designato e costruito usando materiali termoisolanti e in alto abbiamo installato un pannello fotovoltaico ed un sistema di luce a LED.

Il laboratorio è situato nel cuore della fattoria, circondata da colture che forniscono gli ingredienti per il nostro impasto, il quale insieme all'acqua del Gran Sasso è usato per fare Pizza Genuina.

Il nostro Master Pizza Chef, Gianni Pompetti, vincitore della Pizza in Pala (rettangolare, quadrata) e senza glutine Pizza World Championship, ha concepito designato e creato, insieme ad un team di ingegneri e tecnici professionisti pizza-industria, una ricchezza di soluzioni originali e innovative per l'impostazione del laboratorio e la costruzione di una squadra orientata, garantendo alta qualità del prodotto finito.

Infatti, la consistente alta qualità è raggiunta grazie anche ad un sistema per il continuo controllo e monitoraggio di umidità e temperatura, che contrassegna ogni variazione.

La ricetta originale mette insieme al nostro Master Pizza Chef, l'uso di ingredienti della più alta qualità e il monitoraggio dei processi da un capo all'altro dalla lievitazione alla conservazione, produce ciò che è la base per pizza senza rivali, un prodotto che è così fragrante come appena uscito dal forno.

Velocità, qualità e gusto allo stesso tempo.

Bontà naturale pronta per essere informata ed una ricetta originale di GIANNI POMPETTI.

La filiera a Km 0 davvero!

La pizza nasce da ingredienti semplici della cucina italiana: acqua, farina bio, olio extra vergine di oliva bio e lievito naturale.

Proprio per questo coltiviamo noi il grano per la nostra farina, le olive per il nostro olio e usiamo solo acqua di fonte di alta quota: tutto viene seguito e cresciuto da noi, con un controllo qualità assoluto e di cui prendiamo piena responsabilità e sacrificio. Ma anche soddisfazioni.

Tutto comincia dalla nostra terra e dalla nostra acqua.

Tutto nasce dalle nostre mani.



100% stesa a mano

Il rispetto per la materia prima e per i sapori viene seguito anche in fase di lavorazione preparando ogni base per pizza a mano, artigianalmente, come da tradizione nelle migliori pizzerie d'Italia.

***La qualità nasce solo dalle
mani dell'uomo.***



Da una ricetta studiata dal campione mondiale della pizza

GIANNI POMPETTI

Vincitore del
CAMPIONATO MONDIALE
DI PIZZA IN PALA E
PIZZA SENZA GLUTINE



Pizza Ruota 25



ART.CODE
PIZZA TONDA 25 cm



Pizza Ruota Royal 30



ART.CODE
PIZZA TONDA 30 cm



Pizza Trancetto 15x30



ART.CODE
1530



Pizza Trancetto multicereali 15x30



ART.CODE
1530M



Pizza Quadra 30x30



ART.CODE
3030



Pizza Quadra multicereali 30x30



ART.CODE
3030M



Pizza Testo Sprint 30x40



ART.CODE
3040



Pizza in Pala Deluxe 25x55



ART.CODE
2555



Pizza Teglia Real 30x60



ART.CODE
3060



Pizza Teglia Gran Gourmet 40x60



ART.CODE
TEGLIA



Pagnotte artigianali



ART.CODE
PAG. 250

ART.CODE
PAG. 700

Pizza senza glutine 30



ART.CODE
GLUTEN FREE



Via Carlo Pisacane, 5
64020 Castelnuovo Vomano (TE)
Tel. +39 0861 570450
www.pizzagenuina.it

