SVILA®

LA PIZZA DAL 1974

NOI LA FACCIAMO AD **ARTE**

ACQUA LIMPIDA,
ARIA PULITA.
QUESTO È **SVILA.**

Dal 1974 produciamo pizze alla vecchia maniera: farina, acqua di sorgente, olio, lievito e tanta passione. Tutto inizia nella cittadina di Visso nelle Marche dove sgorga l'acqua della sorgente naturale del Parco Nazionale dei Monti Sibillini che viene usata per fare il nostro inimitabile impasto.

Since 1974 we produce pizzas the old fashioned way: flour, spring water, oil, yeast and passion. It all starts in the town of Visso in the Marche region where the spring water from the mountains of the Sibillini National Park is used to make our unique dough.

STESA A MANO,
COTTA SU PIETRA.
QUESTO È **SVILA.**

Grazie ad una preparazione dell'impasto curata con attenzione da esperti ed appassionati addetti, ed una prima lievitazione di 24 ore, riproduciamo il lavoro artigianale del pizzaiolo che prepara le palline di pasta e le mette a riposare.

Thanks to the preparation of the dough treated with care by experts and passionate employees and a first leavening of 24 hours, we reproduce the artisanal work of the "pizzaiolo" that prepares the dough balls and puts them to rest.

Nella fase successiva le palline lievitano una seconda volta per circa 1 ora; vengono poi allargate con l'ausilio di macchinari e manualmente. Da qui otteniamo la nostra base pizza.

In the next phase the dough balls leaven a second time for about an hour; they are then stretched with the help of machines and manually; this is how we achieve our pizza crust.

Il giusto tempo e modalità di cottura, a diretto contatto con la pietra, donano alle nostre pizze un'equilibrata doratura, una distinta fragranza, una straordinaria leggerezza ed un sapore inconfondibile.
La farcitura della base e l'immediata surgelazione permette di mantenere inalterate queste caratteristiche.

Baking in direct contact with the stones in our ovens, gives our pizzas a balanced colouring, a distinctive fragrance, extraordinary lightness and unique taste.
The topping of the crust and the quick freezing allows to maintain these characteristics unaltered.

FARINE SELEZIONATE, SALSE FATTE IN CASA. QUESTO È **SVILA.**

La cosa più importante sono gli ingredienti. Utilizziamo solo materie prime di qualità: farine da grani selezionati, pomodori italiani, formaggi squisiti e le nostre salse fatte in casa così da creare le nostre indimenticabili pizze.

Ingredients are the most important thing. We only use high quality raw materials: flours from selected wheats, Italian tomatoes, delicious cheeses and our homemade sauces in order to create unforgettable pizzas.

GARANZIE, CONTROLLI E CERTIFICAZIONI. QUESTO È **SVILA.**

NSF Certificate of Conformity

Audit Date
19 Mar 2019

Next Audit Due
25 Feb 2020
to 25 Mar 2020

Certificate Expiry Date
06 May 2020

Certificate Number
C0082576

BRC Site Code
6260300

BRC Auditor No
207027

Date of Issue
01 May 2019

Signed on behalf of
NSF Certification UK Ltd

Amy Wirges-Thiery
EMEA Regional Director,
Supply Chain Food Safety

SVILA srl
Via Cesare Battisti, 55 Visso Macerata 62039 Italy
Has been audited by NSF Certification UK Ltd
and found to meet the requirements of
Standard:
Global Standard for Food Safety
Issue 8: August 2018

Audit Program:
Announced

Scope of Certification:
Production of frozen pre-baked stone oven pizza, filled pizza (calzone) and focaccia packed in plastic film and outer carton

Exclusions from Scope:
Trade products

Fields of Audit:
3: Raw prepared products (meat and vegetarian)

Grade Achieved: A

NSF Certification UK Ltd
Hanborough Business Park, Long Hanborough OX29 8SJ, UK

This certificate remains the property of NSF Certification UK Ltd and must be returned immediately on request.
If you would like to feed back comments on the BRC Global Standard or the audit process directly to BRC Global Standards, please contact TellUs@brcglobalstandards.com or tel: +44(0)20 3931 8148.
To verify certificate validity, please visit www.brcdirectory.com.

NSF Certificate of Conformity

Herewith the certification body
NSF Certification UK Ltd
being an ISO/IEC 17065 accredited certification body for IFS certification and having signed an agreement with the IFS owner, confirms that the processing activities of
SVILA srl
Via Cesare Battisti, 55, Visso, Macerata, 62039, IT
Headquarters:
SVILA srl
Via Cesare Battisti, 55, Visso, Macerata, 62039, IT

COID: 25506

for the audit scope:
Production of frozen pre-baked stone oven pizza, filled pizza (calzone) and focaccia packed in plastic film and outer carton. Beside own production, company has outsourced products and/or processes.

Product scopes:	Technology Scopes:
7 - Combined Products	D, F *

meet the requirements set out in the
IFS Food
Version 6.1, November 2017
And other associated normative documents
at Higher Level
with a score of 97.26%

Certificate – register number:	C0082576
Audit date:	20/03/2019
Date of issue of certificate:	02/05/2019
Certificate valid until:	20/05/2020
Next audit to be performed within the time period:	30/01/2020 - 09/04/2020

Signed on behalf of
NSF Certification UK Ltd

Amy Wirges-Thiery
EMEA Regional Director,
Supply Chain Food Safety

NSF Certification UK Ltd
Hanborough Business Park, Long Hanborough OX29 8SJ, UK

This certificate remains the property of NSF Certification UK Ltd and must be returned immediately on request.

* The explanations of the single technology scopes can be found in the IFS Food 6.1 standard.

La filosofia della nostra azienda è da sempre focalizzata sulla qualità: il metodo di produzione accurato, dalla selezione degli ingredienti alla garanzia del sistema di controllo e certificazione.

Our company philosophy has always been focused on quality: the accurate method of production, from the selection of the ingredients to the controlled quality systems and certifications.

halal italia®

USDA ORGANIC

Kosher

GASTRONOMIA MODERNA E TRADIZIONE PIZZAIOLA. QUESTO È **SVILA.**

"Tutte le mie attività sono espressione di amore per i grandi ingredienti, la curiosità e l'arte della cucina"

"I miei collaboratori condividono il mio approccio e ciò in cui credo aiutandomi a concretizzarlo giorno dopo giorno. Sono molto fortunato per questo"

"All of my businesses are an expression of love for great ingredients, curiosity and the craft of cooking"

"I am lucky to have a core group of employees who share my belief system and help me make it a reality"

Alexander Palermo: owner of Svila.

Lavorare "Insieme al Cliente" non è un modo di dire, ma un modo di fare che ci permette di soddisfare al meglio le sue esigenze e di rispondere con successo alle richieste di un mercato in continua evoluzione. Rispettando l'autenticità della tradizione pizzaiola e cogliendo nel contempo i suggerimenti della gastronomia moderna offriamo prodotti di alta qualità, nei quali uno degli ingredienti più rari resta la passione per il nostro lavoro.

Working "Together with the Customer" is not a way of saying, but a way of doing that allows us to better meet their needs and to successfully meet the demands of a changing market.
Respecting the authenticity of traditional pizza making and at the same time taking the suggestions of modern gastronomy we offer high quality products, in which one of the rarest ingredients remains the passion for our work.

Pizza: bordo sottile e croccante, stile Napoletano e deep & crispy, diametri da 13 a 30 cm.
Paffuta: lavorata a mano, ottenuta dalla sovrapposizione di due dischi di pasta, ripiena delle più gustose farciture, diametro standard 22 cm.
Calzoni e Snack: ottenuti da un disco di pasta farcito e chiuso manualmente.

Pizza: thin & crispy, Neapolitan style and deep & crispy, diameters from 13 to 30 centimeters.
Paffuta: hand-made using two dough bases overlapped and stuffed with the most delicious fillings, standard diameter 22 centimeters.
Calzoni and Snack: created by wrapping and stuffing a single base.

Stile Napoli *Neapolitan Style*

Sottile e Croccante *Thin and Crispy*

Stile Pinsa Romana *Pinsa Romana Style - Crunch outside and Soft inside*

MODALITÀ DI PREPARAZIONE:
Forno ventilato: togliere il prodotto dalla confezione e lasciarlo scongelare a temperatura ambiente per 10 minuti circa. Nel frattempo far scaldare il forno ad una temperatura di 220°C. Riscaldare sulla griglia del forno per 6-8 minuti circa.

BAKING GUIDELINES:
Fan Oven*: remove the product from the packaging and let it defrost for about 10 minutes. In the meantime preheat the oven to a temperature of 220°C. Bake it on the oven tray for about 6-8 minutes.*

MARGHERITA

1 X 300 g - Ø 26 cm - EAN 8013307202826

Farcita con salsa di pomodoro, mozzarella, olio extra vergine d'oliva e origano
Topped with tomato sauce, mozzarella, extra virgin olive oil and oregano

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FAO293	80X120	13	56	8	7
	100X120	13	80	10	8

MARGHERITA

2 X 300 g - Ø 26 cm - EAN 8013307206022

Farcita con salsa di pomodoro, mozzarella, olio extra vergine d'oliva e origano
Topped with tomato sauce, mozzarella, extra virgin olive oil and oregano

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FAO297	80X120	5	72	12	6
	100X120	7	80	10	8

MARGHERITA 2+1 OMAGGIO

3 X 300 g - Ø 26 cm - EAN 8013307204233

Farcita con salsa di pomodoro, mozzarella, olio extra vergine d'oliva e origano
Topped with tomato sauce, mozzarella, extra virgin olive oil and oregano

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FAO212	80X120	4	72	12	6
	100X120	6	80	10	8

MARGHERITA FORMATO FAMIGLIA

4 X 280 g - Ø 26 cm - EAN 8013307204226

Farcita con salsa di pomodoro, mozzarella, olio extra vergine d'oliva e origano
Topped with tomato sauce, mozzarella, extra virgin olive oil and oregano

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FA0211	80X120	3	84	14	6

4 PIZZETTE MARGHERITA

4 X 90 g - Ø 13 cm - EAN 8013307204325

Farcita con salsa di pomodoro e mozzarella
Topped with tomato sauce and mozzarella

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FD0020	80X120	6	156	13	12
FD0026	100X120	12	102	-	-

margherita x 4 - 4 pizzette margherita

MamaMia®

4 FORMAGGI

1 X 350 g - Ø 26 cm - EAN 8013307202321

Farcita con salsa di pomodoro e quattro formaggi (edamer, mozzarella, emmental, gorgonzola)

Topped with tomato sauce and four cheeses (mozzarella, emmental, edamer, gorgonzola)

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FMO121	80X120	7	105	15	7
FMO129	100X120	13	80	10	8

PROSCIUTTO E FUNGHI

1 X 370 g - Ø 26 cm - EAN 8013307202284

Farcita con salsa di pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto

Topped with tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FMO122	80X120	7	105	15	7
	100X120	13	80	10	8

CAPRICCIOSA

1 X 360 g - Ø 26 cm - EAN 8013307205193

Farcita con mozzarella, funghi champignon, carciofi, prosciutto cotto, olive nere e pomodoro

Topped with mozzarella, champignon mushroom, artichokes, ham, black olives and tomato sauce

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FBOO55	80X120	7	105	15	7
FBOO57	100X120	13	80	10	8

SALAME PICCANTE

1 X 320 g - Ø 26 cm - EAN 8013307205216

Farcita con salame piccante, mozzarella, olio extra vergine d'oliva e salsa di pomodoro

Topped with spicy salami, mozzarella, extra virgin olive oil and tomato sauce

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FEO206	80X120	7	105	15	7
FEO232	100X120	13	80	10	8

VEGETARIANA

1 X 370 g - Ø 26 cm - EAN 8013307202291

Farcita con salsa di pomodoro, mozzarella, verdure grigliate (melanzane, zucchine, peperoni) e olio extra vergine d'oliva

Topped with tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables (aubergines, courgettes, peppers) and extra virgin olive oil

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FNO058	80X120	7	105	15	7
FNO065	100X120	13	80	10	8

TONNO E CIPOLLA

1 X 390 g - Ø 26 cm - EAN 8013307202307

Farcita con salsa di pomodoro, tonno, cipolla, emmental e pomodoro a cubetti

Topped with tomato sauce, tuna, onion, emmental and tomato cubes

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FEO207	80X120	7	105	15	7
FEO257	100X120	13	80	10	8

CALZONE

2 X 160 g - 20X10 cm - EAN 8013307207661

Salsa di pomodoro e mozzarella
Tomato sauce and mozzarella

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FG0078	80X120	10	42	6	7

PIZZA
VISSANA

MODALITÀ DI PREPARAZIONE:
Forno ventilato: togliere il prodotto dalla confezione e lasciarlo scongelare a temperatura ambiente per 10 minuti circa. Nel frattempo far scaldare il forno ad una temperatura di 220°C. Riscaldare sulla griglia del forno per 6-8 minuti circa.

BAKING GUIDELINES:
***Fan Oven**: remove the product from the packaging and let it defrost for about 10 minutes. In the meantime preheat the oven to a temperature of 220°C. Bake it on the oven tray for about 6-8 minutes.*

PIZZA VISSANA

BUFALA

1 X 350 g - Ø 28 cm - EAN 8013307204189

Farcita con mozzarella di Bufala Campana DOP e salsa di pomodoro
Topped with mozzarella di Bufala Campana DOP and tomato sauce

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FA0210	80X120	8	72	12	6
	100X120	8	96	12	8

4 STAGIONI

1 X 410 g - Ø 28 cm - EAN 8013307203083

Farcita con mozzarella di latte di bufala e pomodorini, spinaci, funghi e verdure grigliate
Topped with buffalo milk mozzarella, cherry tomato, spinach, mushrooms and grilled vegetables

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FC0019	80X120	8	72	12	6
	100X120	8	96	12	8

PIZZA VISSANA

GORGONZOLA & NOCI

1 X 350 g - Ø 28 cm - EAN 8013307203052

Farcita con mozzarella, gorgonzola e granella di noci

Topped with mozzarella, gorgonzola cheese and walnuts

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FE0068	80X120	8	72	12	6
	100X120	8	96	12	8

TARTUFO

1 X 350 g - Ø 28 cm - EAN 8013307203069

Farcita con mozzarella, tartufo nero e funghi

Topped with mozzarella, black truffle and mushrooms

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FE0069	80X120	8	72	12	6
	100X120	8	96	12	8

Pizza alla Pala

Pizza alla pala®

MODALITÀ DI PREPARAZIONE:
Forno ventilato: togliere il prodotto dalla confezione e lasciarlo scongelare a temperatura ambiente per 10 minuti circa. Nel frattempo far scaldare il forno ad una temperatura di 220°C. Riscaldare sulla griglia del forno per 6-8 minuti circa.

BAKING GUIDELINES:
Fan Oven*: remove the product from the packaging and let it defrost for about 10 minutes. In the meantime preheat the oven to a temperature of 220°C. Bake it on the oven tray for about 6-8 minutes.*

Pizza alla pala®

MARGHERITA

1 X 220 g - 13X31 cm - EAN 8013307206053

Farcita con salsa di pomodoro e mozzarella

Topped with tomato sauce and mozzarella

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FA0308	80X120	12	84	14	6
	100X120	12	132	12	11

RUCOLA E POMODORINI

1 X 225 g - 13X31 cm - EAN 8013307205155

Farcita con mozzarella, rucola fresca e pomodorini

Topped with mozzarella, fresh rocket and cherry tomatoes

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FA0261	80X120	12	84	14	6
	100X120	12	132	12	11

FUNGHI

1 X 215 g - 13X31 cm - EAN 8013307205162

Farcita con mozzarella e funghi

Topped with mozzarella and mushrooms

COD	PALLET X Crt	PACKS X Plt	CRT X Strato	CRT x Plt	STRATI
FE0169	80X120	12	84	14	6
	100X120	12	132	12	11

WURSTEL E PATATINE

1 X 240 g - 13X31 cm - EAN 8013307205407

Farcita con mozzarella, wurstel e patatine

Topped with mozzarella, frankfurter and french fries

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FE0177	80X120	12	84	14	6
	100X120	12	132	12	11

PESTO DI RUCOLA E VERDURE GRIGLIATE

1 X 235 g - 13X31 cm - EAN 8013307205742

Farcita con mix di formaggi, pesto di rucola e verdure grigliate glassate con aceto balsamico

Topped with cheeses, rocket pesto sauce and balsamic glazed grilled vegetables

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FN0053	80X120	12	84	14	6
	100X120	12	132	12	11

TARTUFO

1 X 215 g - 13X31 cm - EAN 8013307205735

Farcita con mozzarella, tartufo nero e funghi

Topped with mozzarella, black truffle and mushrooms

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FE0193	80X120	12	84	14	6
	100X120	12	132	12	11

Pizza alla pala®

TONNO E CIPOLLA

1 X 215 g - 13X31 cm - EAN 8013307207012

Farcita con tonno, cipolla, cubetti di pomodoro e mix di formaggi

Topped with tuna, onion , tomato cubes and cheeses

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FEO258	80X120	12	84	14	6
	100X120	12	132	12	11

SALSICCIA E ZUCCHINE

1 X 240 g - 13X31 cm - EAN 8013307206336

Farcita con mozzarella, zucchine grigliate e salsiccia

Topped with mozzarella, grilled courgettes and sausage

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FEO316	80X120	12	84	14	6
	100X120	12	132	12	11

DIAVOLA

1 X 270 g - 13X31 cm - EAN 8013307206664

Farcita con mozzarella, mais, peperoni e salame piccante

Topped with mozzarella, corn, peppers and pepperoni salami

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FEO231	80X120	12	84	14	6
	100X120	12	132	12	11

RADICCHIO SPECK & PROVOLA

1 X 245 g - 13X31 cm - EAN 8013307207258

Farcita con crema di radicchio, provola affumicata e speck

Topped with radicchio cream, smoked provola cheese and smoked raw cured ham

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FEO275	80X120	12	84	14	6
	100X120	12	132	12	11

4 FORMAGGI

1 X 215 g - 13X31 cm - EAN 8013307207654

Farcita con mozzarella, mascarpone, Gran Moravia e formaggio erborinato

Topped with mozzarella, mascarpone, Gran Moravia hard cheese and blue cheese

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FMO152	80X120	12	84	14	6
	100X120	12	132	12	11

Pala & Salute®

MARGHERITA Bio

1 X 220 g - 13X31 cm - EAN 8013307207951

Con farina biologica di grano italiano;
farcita con salsa di pomodoro e mozzarella

With organic flour from Italian wheat;
topped with tomato sauce and mozzarella

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FA0454	80X120	12	84	14	6
	100X120	12	132	12	11

MARGHERITA Integrale SOLO 0,1% DI LATTOSIO

1 X 220 g - 13X31 cm - EAN 8013307207968

Con farina integrale; farcita con salsa di pomodoro e mozzarella

With whole-weat flour; topped with tomato sauce and mozzarella

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FA0455	80X120	12	84	14	6
	100X120	12	132	12	11

Pizza alla pala® XL

MARGHERITA XL

2 X 320 g - 28X18 cm - EAN 8013307207807

Farcita con salsa di pomodoro e mozzarella

Topped with tomato sauce and mozzarella

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FA0441	80X120	5	84	14	6

Riempi tutta la griglia del forno

LIEVITATA 24 ORE

STESA A MANO

COTTA SU PIETRA

SALAMINO PICCANTE

2 X 330 g - 18X28 cm - EAN8013307207982

Farcita con salamino piccante e fiocchi di peperoncino

Topped with pepperoni salami and chili peppers flakes

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FE0363	80X120	5	84	14	6

Pizza alla pala® XL

PROSCIUTTO COTTO ALLE ERBE E FUNGHI

2 X 330 g - 18X28 cm - EAN8013307208002

Farcita con prosciutto cotto alle erbe e funghi champignon

Topped with cooked ham with herbs and champignon mushrooms

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FMO158	80X120	5	84	14	6

SALSICCIA E PATATE

2 X 330 g - 18X28 cm - EAN8013307207999

Farcita con salsiccia e patate grigliate

Topped with pork sausage and grilled potatoes

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FEO364	80X120	5	84	14	6

Verace del Golfo

MODALITÀ DI PREPARAZIONE:
Forno ventilato: togliere il prodotto dalla confezione e lasciarlo scongelare a temperatura ambiente per 10 minuti circa.
Nel frattempo far scaldare il forno ad una temperatura di 220°C.
Riscaldare sulla griglia del forno per 6-8 minuti circa.

BAKING GUIDELINES:
***Fan Oven**: remove the product from the packaging and let it defrost for about 10 minutes. In the meantime preheat the oven to a temperature of 220°C. Bake it on the oven tray for about 6-8 minutes.*

Verace del Golfo

POSILLIPO

1 X 450 g - Ø 30 cm - EAN 8013307205070

Farcita con polpa di pomodoro a pezzettoni, mozzarella, basilico

Topped with chopped tomatoes, mozzarella and basil

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FAO255	80X120	8	55	11	5
FAO330	100X120	7	102	-	-

CAPRI

1 X 440 g - Ø 30 cm - EAN 8013307205124

Farcita con salsa di pomodoro, mozzarella a fette, pomodoro fresco a cubetti, olio extra vergine d'oliva e basilico

Topped with tomato sauce, slices of mozzarella, fresh tomato cubes, extra virgin olive oil and basil

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FAO274	80X120	8	55	11	5
FAO327	100X120	7	102	-	-

Verace del Golfo

NAPOLI

1 X 450 g - Ø 30 cm - EAN 8013307205131

Farcita con salsa di pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco a cubetti, olive nere, capperi e acciughe

Topped with tomato sauce, mozzarella, fresh tomato cubes, black olives, capers and anchovies

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FEO167	80X120	8	55	11	5
FEO227	100X120	7	102	-	-

VESUVIO

1 X 475 g - Ø 30 cm - EAN 8013307206350

Farcita con provola, mozzarella, friarielli e salsiccia

Topped with provola cheese, mozzarella, turnip tops and sausage

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FEO216	80X120	8	55	11	5
FEO228	100X120	7	102	-	-

NON È UNA PIZZA, MA UNA PINSA!

Il grande successo italiano ed internazionale della Pinsa è da ricercare nel trend salutistico generale che tende a premiare quei prodotti caratterizzati dal mangiar sano e genuino.
A differenza delle pizze tradizionali, la leggerezza della Pinsa deriva da una maggiore idratazione dell'impasto, quindi una migliore digeribilità. Di conseguenza la tipologia di acqua utilizzata per fare la Pinsa è un elemento fondamentale per la corretta formazione del suo gusto e della sua digeribilità.
Anche gli antichi romani, da cui proviene la ricetta, ne conoscevano la leggerezza; tanto da utilizzare la Pinsa nella sua forma originale ovale, come un piatto commestibile su cui stendevano il piatto principale, di solito carne o pesce.
La Svila, società che produce esclusivamente prodotti da forno dal 1974, ha approcciato in modo magistrale l'antica ricetta romana della Pinsa, mantenendo tutte le caratteristiche connesse alla tradizione. L'azienda incastonata tra i monti Sibillini, in alto, dove l'aria è sempre frizzante, utilizza un'acqua purissima che contraddistingue da sempre tutta la sua produzione, garantendo un indice di leggerezza e di purezza tra i più alti della categoria. Svila, come abbiamo già sottolineato, si ispira chiaramente alla ricetta originale nata nella Roma antica.
La leggerezza e la gustosità della Pinsa della Svila è anche il risultato delle materie prime utilizzate: una miscela di farine di frumento e di cereali, selezionate con cura, che rendono il prodotto croccante al suo esterno ma estremamente morbido al suo interno. L'alta digeribilità della Pinsa Svila è garantita da un'acqua eccezionale che idrata in modo perfetto l'impasto, da una lunghissima lievitazione e soprattutto dalla "pinsatura" fatta a mano, senza stressare mai il composto di base. Ed è proprio questo movimento lento che ci riconduce al nome stesso della Pinsa, che viene proprio dal gesto di stendere, di allungare; infatti in latino si diceva "pinsere"!
Quando apri una Pinsa della Svila, già ad occhio ne riconosci la qualità: la presenza dei suoi innumerevoli alveoli rappresentano l'essenza stessa della sua leggerezza. La croccantezza del suo esterno custodisce il suo segreto di morbidezza!
La Svila, ogni giorno, da oltre 45 anni, produce Pizza. Milioni di ore di esperienza che passano da gesti quotidiani e sapienti. Il senso della qualità, tipica delle persone abituate a vivere in montagna. La scelta di materie prime di eccellenza, unita ad una costante attenzione per il controllo del prodotto. Perché ogni cosa fatta alla Svila, prima degli altri, è mangiata da loro e dai loro figli. Questa è la nostra garanzia di qualità!
La bontà è sempre un valore condiviso e da condividere.

IT'S NOT A PIZZA, BUT A PINSA!

The great Italian and international success of the Pinsa is to be found in the general health trend which tends to reward those products characterized by eating healthily and genuinely.
Unlike traditional pizzas, the lightness of the Pinsa derives from a higher hydration of the dough and therefore a better digestibility. Consequently, the type of water used to make a Pinsa is a fundamental element to obtain its taste and its digestibility.
Even the ancient Romans, from whom the recipe comes, knew its lightness, so much so that they used the Pinsa in its original oval form, like an edible dish on which they spread the main dish, usually meat or fish.
Svila, the company that has been producing exclusively bakery products, since 1974, masterfully approached the ancient Roman recipe of Pinsa, maintaining all the features connected with tradition. The company is nestled in the Sibillini mountains, above, where the air is always sparkling, uses pure water that has always distinguished all its production, guaranteeing an index of lightness and purity among the highest in the category. Svila, as we have already pointed out, is clearly inspired by the original recipe born in ancient Rome.
The lightness and tastiness of Svila Pinsa is also the result of the raw materials used: a mixture of wheat and cereal flours, carefully selected, which make the product crispy on the outside but extremely soft inside.
The high digestibility of the Svila Pinsa is guaranteed by an exceptional water that perfectly hydrates the dough, from a very long leavening and above all from the "pinsatura" made by hand, without ever stressing the base.
It is this slow movement that brings us back to the real name of Pinsa, which comes from the gesture of stretching and enlarging. In fact the Latin word is"pinsere"!
When you open a Pinsa produced by Svila, you already recognize the quality by eye: the presence of its innumerable alveolus represent the essence of its lightness. The crunchiness of its curst preserves the secret of softness!
Svila has been producing Pizza every day for over 45 years. Millions of hours of experience that pass from wise daily gestures. The choice of excellent raw materials, combined with a constant care to product control. Because everything done in Svila, before others, is eaten by them and our children. This is our quality assurance!
Goodness is always a shared value and to be shared.

La Pinsa Romana

Ispirata alla ricetta originale
nata nell'Antica Roma

MODALITÀ DI PREPARAZIONE:
Forno ventilato: togliere il prodotto dalla confezione e lasciarlo scongelare a temperatura ambiente per 10 minuti circa. Nel frattempo far scaldare il forno ad una temperatura di 220°C. Riscaldare sulla griglia del forno per 8-10 minuti circa.

BAKING GUIDELINES:
Fan Oven*: remove the product from the packaging and let it defrost for about 10 minutes. In the meantime preheat the oven to a temperature of 220°C. Bake it on the oven tray for about 8-10 minutes.*

La Pinsa Romana

La Pinsa Romana

Ispirata alla ricetta originale
nata nell'Antica Roma

MARGHERITA SFIZIOSA

1 X 335 g - 18X28 cm - EAN8013307208064

Farcita con salsa di pomodoro, mozzarella, formaggio Gran Moravia e stracciatella di burrata

Topped with tomato sauce, mozzarella, Gran Moravia hard cheese and stracciatella cheese

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FA0461	80X120	9	84	14	6

ALL'AMATRICIANA

1 X 335 g - 18X28 cm - EAN8013307208071

Farcita con salsa di pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, pecorino e cipolla rossa

Topped with tomato sauce, mozzarella, smoked bacon, pecorino cheese and red onion

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FE0369	80X120	9	84	14	6

La Pinsa Romana

Ispirata alla ricetta originale
nata nell'Antica Roma

ALLA NORCINA

1 X 325 g - 18X28 cm - EAN8013307208088

Farcita con mozzarella, salsa panna e tartufo, salsiccia
Topped with Mozzarella, cream and truffle sauce, pork sausage

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FE0370	80X120	9	84	14	6

ALLA GRICIA

1 X 305 g - 18X28 cm - EAN8013307208095

Farcita con salsa al mascarpone, pancetta affumicata e pecorino
Topped with white sauce with mascarpone, smoked bacon and pecorino cheese

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FE0371	80X120	9	84	14	6

Pizza & Salute

La Prima Pizza che si prende cura di te.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE:
Forno ventilato: togliere il prodotto dalla confezione e lasciarlo scongelare a temperatura ambiente per 10 minuti circa. Nel frattempo far scaldare il forno ad una temperatura di 220°C. Riscaldare sulla griglia del forno per 6-8 minuti circa.

BAKING GUIDELINES:
***Fan Oven**: remove the product from the packaging and let it defrost for about 10 minutes. In the meantime preheat the oven to a temperature of 220°C. Bake it on the oven tray for about 6-8 minutes.*

Pizza&Salute

LATTOSIO 0,1%

1 X 310 g - Ø 25 cm - EAN 8013307204813

Farcita con salsa di pomodoro e mozzarella
Topped with tomato sauce and mozzarella

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FA0301	80X120	7	90	15	6
FA0332	100X120	13	80	10	8

VEGANA

1 X 325 g - Ø 25 cm - EAN 8013307207128

Farcita con zucchine, melanzane e peperoni grigliati
Topped with grilled auberginees, courgettes and peppers

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FN0079	80X120	7	90	15	6
	100X120	13	80	10	8

BIO MIA

1 X 300 g - Ø 25 cm - EAN 8013307206039

Farcita con salsa di pomodoro e mozzarella

Organic pizza topped with tomato sauce and mozzarella

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FAO324	80X120	7	90	15	6
FAO328	100X120	13	80	10	8

BIO 5 COLORI

1 X 390 g - Ø 25 cm - EAN 8013307204851

Farcita con mozzarella, verdure grigliate, cubetti di pomodoro e cipolla

Organic pizza topped with mozzarella, grilled vegetables, tomato cubes and onions

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FNO068	100X120	13	80	10	8

IL FORNO DI VISSO

MODALITÀ DI PREPARAZIONE:
Forno ventilato: togliere il prodotto dalla confezione e lasciarlo scongelare a temperatura ambiente per 10 minuti circa.
Nel frattempo far scaldare il forno ad una temperatura di 230°C.
Riscaldare sulla griglia del forno per 6-8 minuti circa.

BAKING GUIDELINES:
***Fan Oven**: remove the product from the packaging and let it defrost for about 10 minutes. In the meantime preheat the oven to a temperature of 230°C. Bake it on the oven tray for about 6-8 minutes.*

PIZZA MARGHERITA

1 X 210 g - 13X31 cm - EAN 8013307207678

Farcita con salsa di pomodoro e mozzarella
Topped with tomato sauce and mozzarella

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FA0436	80X120	12	84	14	6
	100X120	12	132	12	11

margherita

IL FORNO DI VISSO

PIZZA RUCOLA E CUBETTI DI POMODORO

1 X 225 g - 13X31 cm - EAN 8013307207722

Farcita con mozzarella, rucola fresca e cubetti di pomodoro

Topped with mozzarella, fresh rocket and tomato cubes

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FAO437	80X120	12	84	14	6
	100X120	12	132	12	11

PIZZA CON WURSTEL E PATATINE

1 X 235 g - 13X31 cm - EAN 8013307207760

Farcita con mozzarella, wurstel e patatine

Topped with mozzarella, frankfurter and french fries

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FEO339	80X120	12	84	14	6
	100X120	12	132	12	11

PIZZA CON FUNGHI CHAMPIGNON

1 X 215 g - 13X31 cm - EAN 8013307207753

Farcita con mozzarella e funghi champignon

Topped with mozzarella and Champignon mushrooms

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FEO338	80X120	12	84	14	6
	100X120	12	132	12	11

FOOD SERVICE

MODALITÀ DI PREPARAZIONE:

PAFFUTE, FOCACCIA TOSCANA E SNACK

Forno ventilato: togliere il prodotto dalla confezione e lasciarlo scongelare a temperatura ambiente per 45 minuti circa. Nel frattempo far scaldare il forno ad una temperatura di 220°C. Riscaldare sulla griglia del forno per 6-8 minuti circa.
Piastra: togliere il prodotto dalla confezione e lasciar scongelare.
Cuocere su piastra a 250°C per 2-4 minuti.

PIZZE

Forno ventilato: togliere il prodotto dalla confezione e lasciarlo scongelare a temperatura ambiente per 10 minuti circa. Nel frattempo far scaldare il forno ad una temperatura di 220°C. Riscaldare sulla griglia del forno per 6-8 minuti circa.

BAKING GUIDELINES:

PAFFUTE, FOCACCIA TOSCANA AND SNACK

Fan Oven: *remove the product from the packaging and let it defrost for about 45 minutes. In the meantime preheat the oven to a temperature of 220°C. Bake it on the oven tray for about 6-8 minutes.*
Grill: *remove the product from the packaging and let it defrost. Bake it on the grill at 250°C for 2-4 minutes.*

PIZZE

Fan Oven: *remove the product from the packaging and let it defrost for about 10 minutes. In the meantime preheat the oven to a temperature of 220°C. Bake it on the oven tray for about 6-8 minutes.*

TUTTE LE FOCACCE SONO FORNITE INTERE
ALL FOCACCIAS ARE PROVIDED AS WHOLE

RUSTICA

310 g - Ø 22 cm

Prosciutto cotto e mozzarella
Ham and mozzarella

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FFO240	80X120	7	150	15	10
	100X120	11	240	20	12

ITALIANA

300 g - Ø 22 cm

Stracchino, rucola e mozzarella
Stracchino cheese, fresh rocket and mozzarella cheese

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FFO247	80X120	7	150	15	10
	100X120	11	240	20	12

CONTADINA

310 g - Ø 22 cm

Melanzane grigliate, zucchine grigliate, peperoni grigliati e formaggio
Grilled aubergines, grilled courgettes, grilled peppers and cheese

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FFO242	80X120	7	150	15	10
	100X120	11	240	20	12

CAPRESE

310 g - Ø 22 cm

Pomodoro a cubetti, mozzarella e olive verdi
Tomato cubes, mozzarella cheese and green olives

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FFO243	80X120	7	150	15	10
	100X120	11	240	20	12

MEDITERRANEA

310 g - Ø 22 cm

Tonno, cipolla, mozzarella e pomodorini
Tuna, onion, mozzarella cheese and tomato cubes

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FFO244	80X120	7	150	15	10
	100X120	11	240	20	12

MONTE ROSA

300 g - Ø 22 cm

Speck e brie
Smoked raw ham and brie cheese

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FFO245	80X120	7	150	15	10
	100X120	11	240	20	12

CALZONE

12 X 160 g - 20X10 cm

Salsa di pomodoro e mozzarella
Tomato sauce and mozzarella

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FG0060	80X120	2	72	12	6

FOCACCIA TOSCANA

3 X 220 g - Ø 21 cm

Olio extra vergine di olive e sale grosso
Extra virgin olive oil and sea salt

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FK0086	80X120	8	56	7	8
	100X120	8	80	8	10

BASE ROSSA

2 X 290 g - Ø 29 cm

Base di pizza con salsa di pomodoro
Pizza base topped with tomato sauce

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FKO154	80X120	8	48	8	6
	100X120	8	70	10	7

BASE BIANCA

2 X 240 g - Ø 29 cm

Base di pizza con olio di oliva
Pizza base topped with olive oil

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FKO155	80X120	10	48	8	6
	100X120	10	70	10	7

MARGHERITA BAR

1 X 390 g - Ø 30 cm

Farcita con salsa di pomodoro e mozzarella
Topped with tomato sauce and mozzarella

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FA0181	80X120	12	48	8	6
	100X120	12	70	10	7

GRANPIZZA MARGHERITA

2 X 320 g - Ø 29 cm

Farcita con salsa di pomodoro e mozzarella
Topped with tomato sauce and mozzarella

COD	PALLET	PACKS X Crt	CRT X Plt	CRT X Strato	STRATI x Plt
FA0360	80X120	8	48	8	6
	100X120	8	70	10	7

Mama Mia®

PIZZA
VISSANA

Pizza alla pala®

Verace del Golfo

La Pinsa
Romana
Ispirata alla ricetta originale
nata nell'Antica Roma

Pizza & Salute

IL FORNO
DI VISSO

COME RAGGIUNGERCI

IN AEREO:

Ancona Falconara - Roma Fiumicino.

IN AUTO:

Da nord: A14 Bologna - Ancona, uscita Civitanova Marche, SS 77, SS 209 Valnerina.
Da sud: A1 Roma - Firenze, uscita Orte, E45 Terni, SS 3 Flaminia, SS 209 Valnerina.

SVILA Srl
Via Cesare Battisti, 55 - 62039 Visso (MC) Italia
Tel. 0737 972811 - Fax 0737 972833
www.svila.it - vendite@svila.it

SVILA®
LA PIZZA DAL 1974
WWW.SVILA.IT