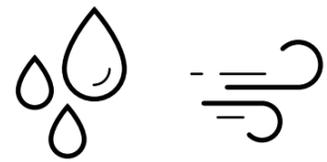




ACQUA LIMPIDA,
ARIA PULITA.
QUESTO È **SVILA**



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.

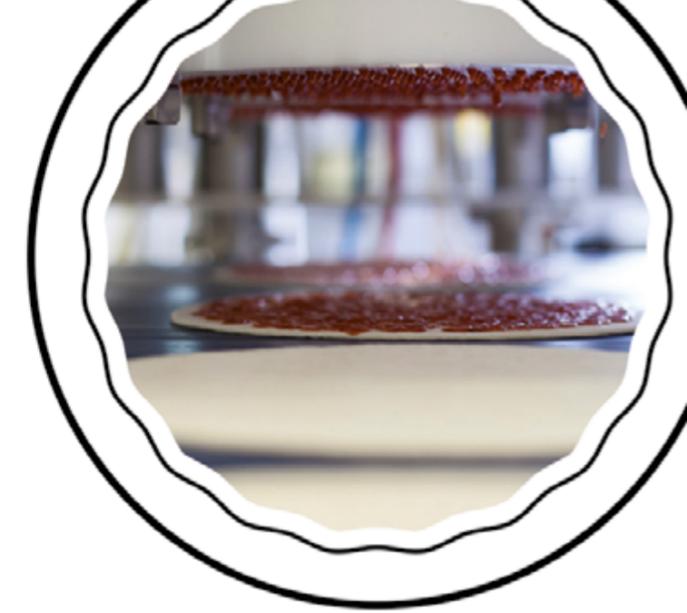
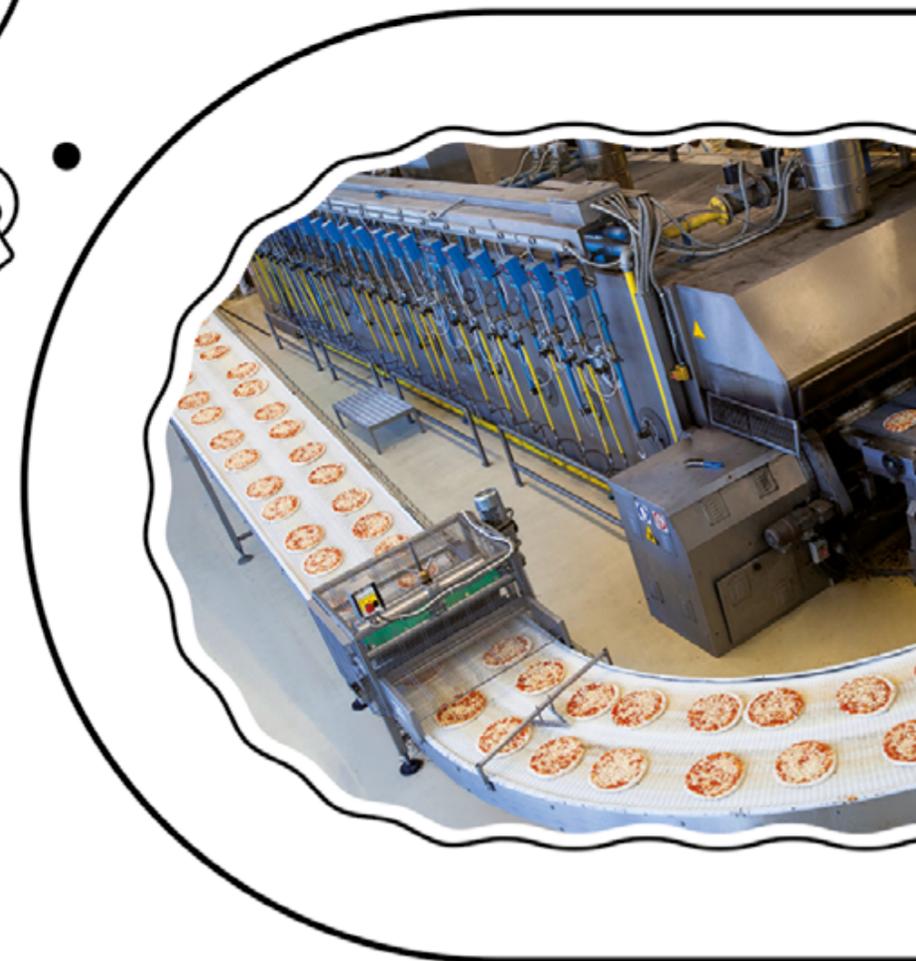


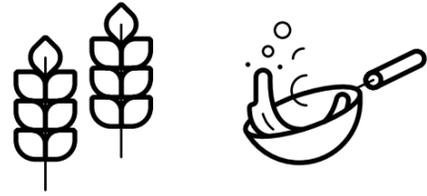
Nella fase successiva le palline lievitano una seconda volta per circa 1 ora; vengono poi allargate con l'ausilio di macchinari e manualmente. Da qui otteniamo la nostra base pizza.

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.





100%
FARINA
DA GRANI
italiani



100%
POMODORO
DA COLTIVAZIONE
italiana

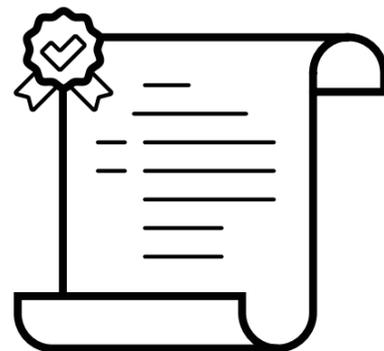
FARINE SELEZIONATE,
SALSE FATTE IN CASA.
QUESTO È **SVILA**



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**



Kosher

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.



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.



Stile Napoli Neapolitan Style



Sottile e Croccante Thin and Crispy



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

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: 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: created by wrapping and stuffing a single base.*





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



LA PIZZA DAL 1974

SVILA srl

Via Cesare Battisti, 55 - 62039 Visso (MC) Italia

Tel. +39 0737 972811 - Fax +39 0737 972833

www.svila.it - vendite@svila.it