

Pizza d'Autore



REGINA MARGHERITA

PESO 285 g
12 PZ. PER CONFEZIONE
28 CM Ø

5010



MARGHERITA ALL'ACQUA DI MARE

PESO 350 g - 12 PZ. PER CONFEZIONE
28 CM Ø

5012



SALSICCIA E FRIARIELLI

PESO 335 g
12 PZ. PER CONFEZIONE
28 CM Ø

5013



PIENNOLO

PESO 320 g
12 PZ. PER CONFEZIONE
28 CM Ø

5011



Acqua di mare

Dona un gusto più delicato all'impasto ed esalta al meglio i sapori dei condimenti, senza coprirli né alterarli.



Forno a legna

Cotta in forni Tradizionali Napoletani ad una temperatura di circa 450/500 gradi, questo ci permette di ottenere la sua peculiarità principale



Lievitazione

Il nostro impasto ha una lievitazione naturale di 24H, senza aggiunta di sale perché l'acqua di mare ne contiene al suo interno di naturali.



Criogenia

La nostra pizza è al 100% artigianale, viene stesa a mano, infornata e poi viene subito abbattuta usando la CRIOGENESI.

BERGAMO

- **ALBERTO ROSSO**
mobile 342 80 09 564
rosso@dalpialgida.it
- **ALEX DI GIOVANNI**
mobile 340 82 21 298
alex.digiovanni@dalpialgida.it
- **CLAUDIO CAZZANIGA**
mobile 366 66 01 789
cazzaniga@dalpialgida.it
- **GIANCARLO FERRARI**
mobile 328 21 89 222
ferrari@dalpialgida.it
- **LINDA CANZIANI**
mobile 348 96 18 252
linda@dalpialgida.it
- **LUCA CASALI**
mobile 348 32 00 080
casali@dalpialgida.it
- **MARCO GAIGHER**
mobile 348 59 06 554
marco@dalpialgida.it
- **MARCO MAFFIOLETTI**
mobile 331 27 05 737
maffioletti@dalpialgida.it
- **MARIO CADÈ**
mobile 335 54 79 687
cade@dalpialgida.it
- **STEFANO COLARIETI**
mobile 347 60 26 159
colarieti@dalpialgida.it
- **CARLO PIZZETTI**
mobile 340 89 24 698
pizzetti@dalpialgida.it
- **GIOVANNI BELLOLI**
mobile 338 67 99 138
belloli@dalpialgida.it

BRESCIA

- **ALBERTO CAVAGNINI**
mobile 338 66 42 840
cavagnini@dalpialgida.it
- **STEFANO ROGIN**
mobile 347 53 64 047
rogin@dalpialgida.it
- **OMAR CELLA**
mobile 335 69 74 005
cella@dalpialgida.it
- **PIERINO SCALA**
mobile 337 12 73 239
scala@dalpialgida.it
- **SERGIO FIINI**
mobile 347 69 87 136
fiini@dalpialgida.it
- **MAURIZIO BERSELLI**
mobile 338 15 06 647
berselli@dalpialgida.it
- **OSCAR MOR**
mobile 338 92 34 667
mor@dalpialgida.it
- **GIULIANO SIGALA**
mobile 339 10 83 318
sigala@dalpialgida.it
- **FULVIO PIANTA**
mobile 335 53 24 823
pianta@dalpialgida.it
- **FABRIZIO LEONI**
mobile 335 68 84 352
fabrizioleoni@dalpialgida.it
- **FEDERICO LEONI**
mobile 347 10 67 406
federicoleoni@dalpialgida.it
- **DANIELA LEONI**
mobile 348 73 64 403
danielaleoni@dalpialgida.it
- **MARCO SAIANI**
mobile 328 35 51 595
saiani@dalpialgida.it
- **GABRIELE ARRIGHINI**
mobile 338 17 59 055
arrighini@dalpialgida.it



**DOLCE
vita**
il buongusto italiano



Dalpi srl

DISTRIBUZIONE ALIMENTI
PRODOTTI INDUSTRIALI

Sede Legale e Operativa Primaria:

via Ca' Treviglio, 6
24040 Pontirolo Nuovo BG
amministrazione@dalpialgida.it
tel 0363 889 33

Sede Operativa Secondaria:

via L. Da Vinci, 37
25043 Breno BS
vallecamonica@dalpialgida.it
tel 0364 226 55

Sede Gestione Attrezzatura:

via Colleoni, 13
24040 Boltiere BG
attrezzatura@dalpialgida.it
tel 0363 889 33

Responsabile vendite

Ruggero Gaigher
mobile 335 58 58 292
ruggero@dalpialgida.it

Responsabile gestione

Matteo Gaigher
mobile 335 62 73 336
matteo@dalpialgida.it

www.dalpi.it

