

www.basepizzaitalia.com



basepizza[®]
we feed your wishes 

- artigiani del gusto

l'azienda *the company*

Artigianalità, innovazione, qualità delle materie prime, attenzione al cliente. Sono alcune delle parole chiave del successo dell'azienda **Base Pizza srl**.

Con sede produttiva a Gravina in Puglia (BA), attiva da 10 anni e figlia dell'esperienza dei fratelli **Vito e Gianni Aliano** nel settore della ristorazione e panificazione, Base Pizza è una realtà pugliese specializzata nella produzione di **basi per pizza, pucce, pinse e focacce**. Fiore all'occhiello: tutti i prodotti sono **stesi a mano** da Maestri Pizzaioli, utilizzando ingredienti semplici come l'olio extravergine d'oliva e la semola rimacinata di grano duro, confezionati in atm e disponibili sia freschi che surgelati.

Un assortimento di delizie frutto del lavoro di squadra e il risultato d'idee innovative e mani sapienti. Un team vincente, composto da giovani motivati e operosi, che ogni giorno lavora con entusiasmo e passione. Ogni passo in avanti, ogni conquista è il frutto dell'impegno di personale qualificato che è il cuore pulsante dell'azienda. Questo è l'"ingrediente segreto" delle nostre prelibatezze! L'azienda **Base Pizza srl**, da sempre attenta a soddisfare le esigenze dei consumatori e del mercato italiano ed estero, garantisce una scrupolosa attenzione non solo alla sicurezza alimentare ma anche al miglioramento continuo di prodotto e di organizzazione aziendale, attraverso l'acquisizione delle seguenti certificazioni: **BRC, UNI- EN- ISO 9001:2015, EXPORT USA, IFS**.

GRAVINA in PUGLIA (Ba)

Craftsmanship, innovation, quality of raw materials, attention to the customer. These are some of the key factors for Base Pizza srl success.

Based in Gravina in Puglia (BA), born 10 years ago from the experience of the two brothers Vito and Gianni Aliano in the bakery sector, Base Pizza is a company based in Puglia specialized in the production of pizza bases, pucce, pinse and focacce. Matter of pride: all the products are hand stretched by Master pizza makers, they are produced using only simple ingredients such as extra virgin olive oil and durum wheat semolina, packaged in Modified Atmosphere and available both chilled and frozen. An assortment of delicacies resulting from teamwork, innovative ideas and skilled hands. A winning team, composed of motivated and hardworking young people, who work with enthusiasm and passion every day. Every achievement is the result of the dedication of qualified personnel that is the heart of the company. This is the "secret ingredient" of our delicacies! The company Base Pizza srl always meets the needs of consumers and the Italian and foreign market. It guarantees a scrupulous attention not only to the food safety but also to the continuous improvement of the product through the acquisition of the following certifications: BRC, UNI-EN-ISO 9001: 2015, EXPORT USA, IFS.



**GRA
VI
NA** *giardino
di delizie*



il territorio

the territory



Una terra che incrocia il mondo: è questa la Puglia agli occhi dell'azienda **Base Pizza srl**, una realtà imprenditoriale che guarda alla regione più a est d'Italia come a un luogo a cui assomigliare. Quando si parla di **Puglia**, si parla di un territorio generoso, ospitale e unico e ci si rende conto della particolarità dei territori che la compongono e si capisce bene come possa essere composita e ben diversificata l'offerta gastronomica di questa regione così ricca di tradizioni. La Puglia propone un'idea di sviluppo sostenibile che rispetta l'ambiente e la cultura, e coniuga qualità e sostenibilità, innovazione e tradizione nel segno della creatività. La fortuna di essere nati in Puglia e a **Gravina** in particolare, "**terra di delizie**" come amava definirla Federico II di Svevia, è che si è continuamente circondati dalla bellezza dei luoghi, dalla storia millenaria e dalla bontà dei frutti della sua terra. Terreno fertile in cui **Base Pizza** cresce e viene apprezzata, in Italia e soprattutto all'estero, con l'orgoglio di appartenere ad un angolo di mondo da preservare e promuovere.



*A land that crosses the world: this is Puglia for **Base Pizza** company, an entrepreneurial reality situated in the most eastern region of Italy. When we talk about **Puglia**, we talk about a generous, hospitable and unique territory with a well-diversified gastronomic offer. Puglia proposes a sustainable development idea that respects environment and culture, and combines quality and sustainability, innovation and tradition in the name of creativity. The luck of being born in Puglia and in especially **Gravina**, "**land of delights**" as Federico II of Svevia liked to call it, is that you are continually surrounded by the beauty of its places, by the millenary history and the goodness of the fruit of the earth.*



base pizza

- la pizza a casa buona come in pizzeria



La nostra base pizza è il risultato di un'accurata scelta delle migliori materie prime, un'attenzione all'impasto e alla lievitazione e soprattutto all'artigianale stesa a mano, valore aggiunto che esalta la qualità. Un ricco paniere di prodotti che, con la puccia e la focaccia, esporta la pugliesità e i sapori di una volta.

Our pizza base is the result of a careful selection of the best raw materials, the attention to the dough and leavening, and above all the artisanal production, an added value that enhances quality. A rich range of products that, with puccia and focaccia, exports the Made in Puglia and the flavours of the past.

COD. CODE	PRODOTTO ITEM	DIMENSIONE DIMENSION	PESO UNITARIO UNIT WEIGHT	PEZZI PER CONF. PCS PER PACK	SHELF LIFE	
					+ 4°C gg. days	- 20°C mesi months
60841	BASE PIZZA MAXI	diam. cm 50	750 gr.	2 pz.	65	12
60838	BASE PIZZA	diam. cm 33	250 gr.	4 pz.	65	12
2	BASE PIZZA	diam. cm 28	200 gr.	4 pz.	65	12
109	BASE PIZZA	diam. cm 22	125 gr.	4 pz.	65	12



- base pizza senza glutine



- basi pizza



COD. CODE	PRODOTTO ITEM	DIMENSIONE DIMENSION	PESO UNITARIO UNIT WEIGHT	PEZZI PER CONF. PCS PER PACK	SHELF LIFE	
					+ 4°C gg. days	- 20°C mesi months
47	BASE PIZZA 500 gr	diam. cm 33	500 gr.	2 pz.	65	12
60842	BASE PIZZA RETTANG.	cm 40x30	500 gr.	2 pz.	65	12
32	BASE PIZZA ROSSA	diam. cm 33	300 gr.	2 pz.	50	12
415	BASE PIZZA SENZA GLUTINE	diam. cm 30	240 gr.	1 pz.	60	12

MODALITA' DI PREPARAZIONE
Cooking instructions

- 1 **PRERISCALDARE IL FORNO:**
Preheat the oven to: 350°
- 2 **CONDIRE A PIACIMENTO**
Add toppings at your choice
- 3 **INFORNARE PER:**
Bake for: 3'/4'

- la pizza a casa buona come in pizzeria




basi pizza

panzerotto

- la street food da farcire con fantasia



MODALITA' DI PREPARAZIONE
Cooking instructions

- 1 PRERISCALDARE IL FORNO A:**  350°
Preheat the oven to:
- 2 CONDIRE A PIACIMENTO** 
Add toppings at your choice
- 3 INFORNARE PER:**  3'14"
Bake for :

COD. CODE	PRODOTTO ITEM	DIMENSIONE DIMENSION	PESO UNITARIO UNIT WEIGHT	PEZZI PER CONF. PCS PER PACK	SHELF LIFE	
					+ 4°C gg. days	- 20°C mesi months
128	PANZEROTTO	cm 25x12,5	120 gr.	2 pz.	65	12



- panzerotto



- la pizza croccante dal cuore morbido

COD. CODE	PRODOTTO ITEM	DIMENSIONE DIMENSION	PESO UNITARIO UNIT WEIGHT	PEZZI PER CONF. PCS PER PACK	SHELF LIFE	
					+ 4° C gg. days	- 20° C mesi months
209	PINSA	cm 35x25	250 gr.	2 pz.	65	12
278	PINSA	cm 30x15	200 gr.	2 pz.	65	12

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Cooking instructions

220°  **PRERISCALDARE IL FORNO A:** 1
Preheat the oven to:

 **CONDIRE A PIACIMENTO** 2
Add toppings at your choice

7'  **INFORNARE PER:** 3
Bake for:



- pinsa




pinsa

panfocaccia - saltimbocca

- soffice bontà



MODALITA' DI PREPARAZIONE
Cooking instructions

- 1 **PRERISCALDARE IL FORNO A:**  250°
Preheat the oven to:
- 2 **CONDIRE A PIACIMENTO** 
Add toppings at your choice
- 3 **INFORNARE PER:**  3'/5'
Bake for:

COD. CODE	PRODOTTO ITEM	DIMENSIONE DIMENSION	PESO UNITARIO UNIT WEIGHT	PEZZI PER CONF. PCS PER PACK	SHELF LIFE	
					+ 4°C gg. days	- 20°C mesi months
11	PANFOCACCIA	diam. cm 33	550 gr.	1 pz.	50	12
248	SALTIMBOCCA	cm 25x10	180 gr.	2 pz.	50	12



- saltimbocca



- panfocaccia






puccia lunga - ciabatta - puccia
il pane che profuma di Puglia

COD. CODE	PRODOTTO ITEM	DIMENSIONE DIMENSION	PESO UNITARIO UNIT WEIGHT	PEZZI PER CONF. PCS PER PACK	SHELF LIFE	
					+ 4°C gg. days	- 20°C mesi months
61021	PUCCIA	diam. cm 15	150 gr.	4 pz.	50	12
89	PUCCIA	diam. cm 15	150 gr.	2 pz.	50	12
60840	PUCCIA	diam. cm 13	125 gr.	4 pz.	50	12
27	PUCCIA	diam. cm 13	125 gr.	2 pz.	50	12
100	PUCCIA LUNGA	cm 30	180 gr.	2 pz.	50	12
102	CIABATTA	cm 20	125 gr.	2 pz.	50	12

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Cooking instructions

- 1  **PRERISCALDARE IL FORNO A:**
Preheat the oven to: 250°
- 2  **CONDIRE A PIACIMENTO**
Add toppings at your choice
- 3  **INFORNARE PER:**
Bake for: 3'/5'



foccaccia - focaccina

- la puglia in un morso



- focaccia

- focaccina



MODALITA' DI PREPARAZIONE
Cooking instructions

- 1 **PRERISCALDARE IL FORNO A:** 250°
Preheat the oven to:
- 2 **CONDIRE A PIACIMENTO**
Add toppings at your choice
- 3 **INFORNARE PER:** 5'/6'
Bake for:

COD. CODE	PRODOTTO ITEM	DIMENSIONE DIMENSION	PESO UNITARIO UNIT WEIGHT	PEZZI PER CONF. PCS PER PACK	SHELF LIFE	
					+ 4°C gg. days	- 20°C mesi months
61363	FOCACCIA al POMODORO	diam. cm 33	600 gr.	1 pz.	45	12
61362	FOCACCIA al ROSMARINO	diam. cm 33	500 gr.	1 pz.	45	12
60839	FOCACCIA BARESE	diam. cm 33	650 gr.	1 pz.	45	12
10	FOCACCIA CATERING BIANCA	cm 30x40	1000 gr.	1 pz.	45	12
29	FOCACCIA CATERING POMODORO	cm 30x40	1250 gr.	1 pz.	45	12



- focaccia catering



- la puglia in un morso

focaccia catering

COD. CODE	PRODOTTO ITEM	DIMENSIONE DIMENSION	PESO UNITARIO UNIT WEIGHT	PEZZI PER CONF. PCS PER PACK	SHELF LIFE	
					+ 4°C gg. days	- 20°C mesi months
40	FOCACCIA CATERING BARESE	cm 30x40	1300 gr.	1 pz.	45	12
42	FOCACCINA al POMODORO	diam. cm 14	160 gr.	1 pz.	45	12
35	FOCACCINA al ROSMARINO	diam. cm 14	120 gr.	1 pz.	45	12
34	FOCACCINA BARESE	diam. cm 14	160 gr.	1 pz.	45	12

www.basepizzaitalia.com - info@basepizzasrl.it



BASE PIZZA srl
dei f.lli Vito e Gianni ALIANO

Via Baffi, 7 - 70024 - Gravina in Puglia (BA) - Italia
tel. +39 080 325 01 83