



# NASO&GOLA

SPECIALITÀ ALIMENTARI



Pizza, pizza e ancora pizza, anche un prodotto così ha bisogno di protezione. La nostra pizza rispetta l'antica tradizione del prodotto più mangiato al mondo.

*Pizza, pizza and more pizza, even this type of product is in need of preservation. Our pizza respects the ancient traditional methods of preparing the most eaten specialty in the world.*



PIZZA • pizza

PIZZA

*pizza*

---

# PIZZA

## *pizza*

La nostra pizza è amata e apprezzata da chi cerca un prodotto dal gusto inimitabile, genuino e preparato artigianalmente. In tutti questi anni di attività abbiamo potuto perfezionare la nostra pizza fino a renderla una vera e propria delizia del palato: la pasta dorata, leggera e fragrante; il pomodoro, succoso e maturo e la mozzarella che fonde l'unicità del latte italiano con i sapori forti e decisi della terra. A questa base abbiamo unito solo la nostra fantasia, l'esperienza e la voglia di stupire, sempre. Nel 1998, grazie al procedimento di surgelazione, si è iniziato a portare i nostri prodotti anche nel resto del mondo e da qui è nato il successo della Pizza di Nonna Nina.

*Our pizza is loved and held in esteem by those people who look for our unmatched and genuine taste. Along these last years we manage to improve our pizza to such a level that it has truly become a delicate palate's delight: its golden dough is light and fragrant; its ripe and juicy tomato meets a mozzarella cheese which is capable of blending the uniqueness of the Italian milk with the strong and clear taste of the Italian countryside. Form this very starting point we simply added our fantasy, the benefits of experience and our everlasting will to invent. That is when it all began with the incredible success of Pizza di Nonna Nina.*



## ▶ PIZZA MARGHERITA

### *pizza margherita*

La Pizza di Nonna Nina "Margherita" è un prodotto totalmente artigianale, precotta, farcita manualmente e surgelata.

**Ingredienti:** farina di grano tenero, mozzarella (23%), polpa di pomodoro, acqua, farina di grano duro, sale, basilico, olio extra vergine di oliva (1%), lievito, zucchero ed origano.

**Impasto:** farina di grano tenero tipo "00", acqua, sale, olio extra vergine di oliva, e lievito. Lievitazione: 24 ore.

**Farcitura:** mozzarella, polpa di pomodoro, olio extra vergine di oliva, sale, basilico, zucchero ed origano. (Tutte le caratteristiche dei prodotti utilizzati sono consultabili visionando le schede tecniche ingredienti).

**Surgelazione:** la tecnologia adottata per surgelare (N2) la Pizza di Nonna Nina "Margherita" permette di mantenere inalterato il prodotto per 12 mesi senza l'ausilio di alcun conservante o additivo. Temperatura di surgelazione -18°C.

*The Margherita by la Pizza di Nonna Nina – a totally handmade product is precooked, manually garnished and then frozen.*

**Ingredients:** wheat flour, water, salt, yeast, mozzarella cheese (23%), San Marzano tomato pulp, extra virgin olive oil (1%), basil, sugar and oregano.

**Dough:** wheat flour ("00" selection), water, salt, extra virgin olive oil and yeast. Rising: 24 hours.

**Garnishing:** mozzarella cheese, San Marzano tomato pulp, extra virgin olive oil, salt, basil, sugar and oregano. (All specifications of the products used can be looked up in the technical charts of each ingredient).

**Freezing process:** the technology used to freeze Pizza Margherita by la Pizza di Nonna Nina (N2) preserves the products for twelve months, without any preservative or additive. Freezing temperature -18°C (-0,4°F).





## PIZZA MEDITERRANEA

### *pizza mediterranea*

La Pizza di Nonna Nina "Mediterranea" è un prodotto totalmente artigianale, precotta, farcita manualmente e surgelata.

**Ingredienti:** farina di grano tenero, pomodoro fresco a rondelle (23%), mozzarella (21%), acqua, farina di grano duro, grana (2%), olio extra vergine di oliva (1%), lievito, basilico, pepe, aglio e sale.

**Impasto:** farina di grano tenero tipo "00", acqua, sale, olio extra vergine di oliva, e lievito. Lievitazione: 24 ore.

**Farcitura:** pomodorini freschi, mozzarella, Parmigiano Reggiano a scaglie, olio extra vergine di oliva, sale, basilico, zucchero, pepe ed aglio. (Tutte le caratteristiche dei prodotti utilizzati sono consultabili visionando le schede tecniche ingredienti).

**Surgelazione:** la tecnologia adottata per surgelare (N2) la Pizza di Nonna Nina "Mediterranea" permette di mantenere inalterato il prodotto per 12 mesi senza l'ausilio di alcun conservante o additivo. Temperatura di surgelazione -18°C.

*The Mediterranea by la Pizza di Nonna Nina a totally handmade product is precooked, manually garnished and then frozen.*

**Ingredients:** wheat flour, water, salt, yeast, fresh small tomato slices (23%), mozzarella cheese (21%), slivers of Parmesan cheese (2%), extra vergine olive oil (1%), basil, sugar, pepper and garlic.

**Dough:** wheat flour ("00" selection), water, salt, extra virgin olive oil and yeast.

**Rising:** 24 hours.

**Garnishing:** fresh small tomatoes, mozzarella cheese, slivers of Parmesan cheese, extra virgin olive oil, salt, basil, sugar, pepper and garlic. (All specifications of the products used can be looked up in the technical charts of each ingredient).

**Freezing process:** the technology used to freeze Pizza Mediterranea by la Pizza di Nonna Nina (N2) preserves the products for twelve months, without any preservative or additive. Freezing temperature -18°C (-0,4°F).

## SEMILAVORATI

### *semifinished*

Pratiche Palline di pasta, di diversa grammatura, tecnologicamente capaci di maturare e lievitare a temperatura ambiente, per essere poi lavorate artigianalmente.

Basi rotonde di pasta, surgelate e pronte per essere farcite a piacere.

Questa tipologia di prodotto soddisfa in modo ottimale le esigenze di: Catene di Ristoranti e Pizzerie - Fast Food - Mense Scolastiche e Industriali - Bar, Pub, Birrerie e locali in genere - Centri Commerciali (grande distribuzione).

**Impasto:** farina di grano, acqua, farina di soia, olio extra vergine di oliva, sale, germe di grano tenero tipo "00" e lievito.

*Convenient frozen little balls made in different base weights technologically capable of leavening and rising at ambient temperature in order to be easily hand worked.*

*Frozen precooked round bases ready for garnishing at your convenience.*

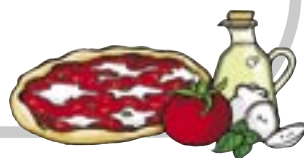
*This kind of product perfectly meets the requirements of the following commercial concerns: Restaurant chains and 'Pizzerie'; Fast food restaurants; School refectories and factory cafeterias; Bars and Pubs; Shopping Malls (large-scale retail trade).*

**Dough:** wheat flour, water, soy meal, extra virgin olive oil, salt, corn germ ("00" selection) and yeast.



# PIZZA

## pizza



codice code	descrizione description	peso weight	pezzi/ct peeces case	dimensioni/ct cm dimensions case cm	cartoni/plt cases/pallet
809	PIZZA MARGHERITA Ø 30 cm 1 PEZZO PER SCATOLA <i>PIZZA MARGHERITA Ø 30 cm (12 inches) 1 PIECE PER BOX</i>	300 g (10.58 oz)	12	31 x 31 x 25.5	55
810	PIZZA MEDITERRANEA Ø 30 cm 1 PEZZO PER SCATOLA <i>PIZZA MEDITERRANEA Ø 30 cm (12 inches) 1 PIECE PER BOX</i>	300 g (10.58 oz)	12	31 x 31 x 25.5	55
819	BASE PIZZA Ø 22,5 cm <i>ROUND BASE PIZZA Ø 22,5 cm</i>	165 g (5.82 oz)	60	50 x 25 x 30	56
820	BASE PIZZA Ø 30 cm <i>ROUND BASE PIZZA Ø 30 cm (12 inches)</i>	325 g (11.46 oz)	60	61 x 35 x 41,5	20
821	BASE PIZZA Ø 40 cm <i>ROUND BASE PIZZA Ø 40 cm (16 inches)</i>	600 g (21.16 oz)	20	44 x 44 x 27,5	28
822	PALLINA 165 g <i>LITTLE BALL BASE PIZZA 165 g</i>	165 g (5.82 oz)	120	50 x 25 x 25	48
823	PALLINA 180 g <i>LITTLE BALL BASE PIZZA 180 g</i>	180 g (6.35 oz)	100	50 x 25 x 25	48
824	PALLINA 325 g <i>LITTLE BALL BASE PIZZA 325 g</i>	325 g (11.46 oz)	60	50 x 25 x 25	48
825	PALLINA 650 g <i>LITTLE BALL BASE PIZZA 650 g</i>	650 g (22.93 oz)	28	50 x 25 x 25	48
PRODOTTI DI PROSSIMA PRODUZIONE AVAILABLE IN THE FUTURE					
826	PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI Ø 30 cm 1 PEZZO PER SCATOLA <i>PIZZA HAM AND MUSHROOMS Ø 30 cm (12 inches) 1 PIECE PER BOX</i>	300 g (10.58 oz)	12	31 x 31 x 25.5	55
827	PIZZA VEGETARIANA Ø 30 cm 1 PEZZO PER SCATOLA <i>PIZZA VEGETARIAN Ø 30 cm (12 inches) 1 PIECE PER BOX</i>	300 g (10.58 oz)	12	31 x 31 x 25.5	55
828	PIZZA WURSTEL Ø 30 cm 1 PEZZO PER SCATOLA <i>PIZZA WURSTEL Ø 30 cm (12 inches) 1 PIECE PER BOX</i>	300 g (10.58 oz)	12	31 x 31 x 25.5	55
829	PIZZA PANCETTA E PROVOLA Ø 30 cm 1 PEZZO PER SCATOLA <i>PIZZA BACON AND PROVOLA Ø 30 cm (12 inches) 1 PIECE PER BOX</i>	300 g (10.58 oz)	12	31 x 31 x 25.5	55

Alcuni prodotti non sono disponibili per il mercato Usa e Canada

Some products aren't available for the USA and Canadian markets



### ► Naso&Gola S r l - Uninomiale

Località La Villa 35/A - 43053 Compiano - Parma  
uffici/office:  
Tel. +39 (0)521 776970 - Fax +39 (0)521 706836  
magazzino/warehouse:  
Tel. +39 (0)525 811208 - Fax +39 (0)525 306091

► [www.nasoegola.com](http://www.nasoegola.com) - [info@nasogola.com](mailto:info@nasogola.com)

### ► Naso&Gola USA LLC

329 South Mayfair Avenue #524  
Daly City, CA 94015-1404  
Phone: 650.756.6826

► [us@nasogola.com](http://us@nasogola.com)