

LE SOLUZIONI
SENZA GLUTINE
PER LA PIZZERIA



FOOD SERVICE
Mensile
Gruppo FOOD

SPECIALE PIZZA

50 KALÒ

“Crediamo nella pizza tradizionale, nella semplicità, nella riconoscibilità dei sapori e nella ricerca di materie prime di qualità” esordisce **Ciro Salvo di 50 Kalò**, una delle più note pizzerie napoletane, con un locale anche a Londra. Due locali speculari, grazie alla costante presenza del titolare, a personale qualificato e alla conoscenza profonda dei fornitori, che sono gli stessi, così come le materie prime. «L'impasto è realizzato solo da me o da due miei strettissimi collaboratori, in questo modo riusciamo a mantenere alta la qualità dell'offerta anche all'estero». L'azienda acquista direttamente, senza intermediari: «Scelgo personalmente il blend di farine più giusto in base alle mie conoscenze e alla mia esperienza, utilizzando farine a basso tenore proteico. L'impasto della pizza non è standardizzabile, quindi non esiste un mix perfetto, ma incide molto l'esperienza del pizzaiolo. Utilizziamo il pomodoro nelle sue tante varietà, in primis il pelato biologico di Casa Marrazzo. Poi il fiordilatte di Agerola, la mozzarella di bufala e oli extravergine d'oliva campani. Conosco personalmente tutti i fornitori che seleziono in base a criteri imprescindibili: solo aziende certificate e prodotti di altissima qualità».



- Anno di lancio: **2014**
- Numero punti vendita: **2**
- Fatturato: **nd**
- Tipologia di offerta: **Pizza napoletana tradizionale**
- Punti di forza: **Qualità dell'impasto e delle materie prime**
- Location: **Napoli, Londra**



L'IMPORTANZA DELL'IDENTITÀ

Abbiamo selezionato per voi 20 realtà molto diverse tra loro, non solo per il tipo di pizza che preparano, ma per collocazione, dimensioni, numero di locali e molto altro. Ad accomunarle un'identità precisa e un posizionamento chiaro e definito.

