



## COMUNICATO STAMPA

### **Di Marco presenta a Marca Nuvola Ambient l'Originale Pinsa Romana da conservare fuori frigo**

*Pronta da condire e scaldare, Nuvola Ambient porta in tavola la fragranza di una Pinsa appena fatta, con tutte le caratteristiche di leggerezza e digeribilità, senza passare dal frigo*

Roma, aprile 2022– Dall'inventore dell'Originale Pinsa Romana arriva Nuvola Ambient, la Pinsa pronta da condire che si conserva fuori frigo. Proprio come Nuvola Classica e Nuvola Multicereali, anche Ambient può vantare tutte le caratteristiche di leggerezza e qualità che contraddistinguono le versioni da conservare in frigorifero, compresa la lunga lievitazione, l'alta idratazione e la stesura a mano, con in più la comodità di poter essere conservata a temperatura ambiente.

Anche Nuvola Ambient è realizzata con un mix di farina di frumento, riso e soia che, unendosi alla pasta acida di frumento, rendono questa Pinsa Romana leggera e digeribile, mentre l'aggiunta di conservanti efficaci nell'inibire la crescita di muffe e funghi che possono rovinare il cibo, permettono una lunga conservazione senza vincoli di temperatura. Questo tipo di confezionamento è in grado di proteggere più a lungo la qualità e le proprietà organolettiche di Nuvola Ambient e la sua caratteristica alveolatura dell'impasto realizzata con 72 ore di lievitazione, croccante fuori e morbida al suo interno.

Eliminando la conservazione in frigorifero si semplifica la sua esposizione nei punti vendita, il trasporto a casa e la sua conservazione prima dell'uso, aumentando la comodità di un alimento che è nato per semplificare la nostra vita in cucina. Come tutti i tipi di Nuvola infatti anche Ambient è pronta da condire e farcire a piacere, cuoce in 5 minuti di forno molto caldo e si abbina a qualsiasi *topping* per mettere d'accordo tutti i commensali: dagli amanti della tradizione a chi cerca i sapori più sfiziosi, con la possibilità di fare contenti anche vegetariani e vegani.

*Di Marco, attiva dal 1981 nel settore professionale della pizza, nasce dall'iniziativa imprenditoriale di Corrado Di Marco veterano nel mondo della panificazione.*

*All'origine della nascita dell'azienda, l'invenzione di un mix di farine specifico per la Pizza in Teglia alla Romana che stravolge il mercato delle pizzerie a taglio grazie all'eliminazione dei grassi negli impasti per ottenere un prodotto digeribile e fragrante.*

*Nel 2001, viene ideato il prodotto di punta dell'azienda: la Pinsa Romana. Gustata in tutto il mondo è oggi il biglietto da visita internazionale della Di Marco. Dal 2008 la famiglia Di Marco e il sempre più ampio staff lavorano con passione nel nuovo stabilimento di Guidonia Montecelio alle porte di Roma.*

Informazioni per i media:

Pragmatika S.r.l.

Silvia Voltan | 331 1860936 | [silvia.voltan@pragmatika.it](mailto:silvia.voltan@pragmatika.it)

Rossella Lucangelo | 051 6242214 | [rossella.lucangelo@pragmatika.it](mailto:rossella.lucangelo@pragmatika.it)