



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

Rossella Lucangelo | 051 6242214 | rossella.lucangelo@pragmatika.it