

## **Nuove Focacce Dorina La Gioia!**

Saranno presentate ufficialmente in occasione della **fiere Marca 2025** presso il Padiglione 26, Stand C66.



**NUOVE FOCACCE!**  
UN'ALTERNATIVA MODERNA  
AL PANE TRADIZIONALE.

+ LEGGERE,  
+ BUONE,  
+ VERSATILI!

**FOGACCIA  
CON FARINA  
TIPO 1  
E GERME  
DI GRANO**

**FOGACCIA  
CON FARINE  
SELEZIONATE  
MULTICEREALI**

**IL SAPORE DELLA TRADIZIONE,  
PENSATO PER IL FUTURO.**

### **Due referenze, doppia scelta**

Le nuove Focacce da 125g sono disponibili in due varianti:

- **Focaccia Classica**, per chi ama i sapori tradizionali;
- **Focaccia Multicereali**, per chi cerca un gusto più ricercato.

Un'offerta pensata per soddisfare le esigenze di un pubblico moderno e dinamico.

### **Un prodotto pensato per il futuro**

I trend di mercato indicano una riduzione del consumo di pane tradizionale ma in risposta a questa tendenza, si sono diffusi nuovi sostituti del pane.

**Mediterranea Quality Food S.r.l.**

**Sede Legale:** Via F. Turati, 11 - 87028 Praia a Mare (CS) - **Sede Operativa:** Via degli Artigiani, snc - 85040 Nemoli (PZ)

Tel. (0985) 3955 - 300536

email [info@laltrapizza.it](mailto:info@laltrapizza.it) - [www.laltrapizza.it](http://www.laltrapizza.it)

P.IVA e C.F. 03417090788 - Cap. Soc. € 90.000,00 - N. REA CS-233905



*Le nuove Focacce Dorina La Gioia sono la **soluzione ideali per un target di giovani e adulti che cercano un'alternativa al pane tradizionale**, a lunga conservazione, sempre disponibile in casa per un utilizzo pratico e versatile.*



***Dorina La Gioia** affianca **Laltrapizza** come marchio della **Mediterranea Quality Food**. Se con Laltrapizza l'azienda produce e commercializza basi Pinsa, Pizza e derivati, con Dorina La Gioia l'azienda vuole produrre e commercializzare tutti gli altri prodotti da forno.*

*Il brand **DORINA LA GIOIA** nasce dall'antica arte della panificazione, tramandata di generazione in generazione. Unisce radici saldamente ancorate alla tradizione con uno sguardo attento al futuro. Dalla selezione accurata delle materie prime alle antiche tecniche di lavorazione, **DORINA LA GIOIA** evolve per incontrare i nuovi trend di mercato e le abitudini moderne dei consumatori. Un perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione. Il forno **DORINA LA GIOIA** non è un forno comune, ma un forno a-tipico: qui la tipicità degli ingredienti e dei prodotti diventa la base di un'offerta unica, pensata per chi cerca qualcosa di originale, senza rinunciare al legame con la tradizione. Le nostre proposte includono prodotti da forno a lunga conservazione, studiati per ridurre gli sprechi ma senza l'uso di additivi chimici. Così, avrai sempre a disposizione prodotti freschi, pronti da scaldare per sprigionare i profumi autentici di un antico forno.*

---

**Mediterranea Quality Food S.r.l.**

**Sede Legale:** Via F. Turati, 11 - 87028 Praia a Mare (CS) - **Sede Operativa:** Via degli Artigiani, snc - 85040 Nemoli (PZ)

Tel. (0985) 3955 - 300536

email [info@laltrapizza.it](mailto:info@laltrapizza.it) - [www.laltrapizza.it](http://www.laltrapizza.it)

P.IVA e C.F. 03417090788 - Cap. Soc. € 90.000,00 - N. REA CS-233905