



*Since 1950 , your home made pizza*

# Your home made pizza kit

Preparing with your own hands a tasty and fragrant pizza is easy and fast with Pizza Catari!

DISCOVER THE STORY



**Pizza**  
**Catari**

*An Italian  
story*





# Caterina's Pizza

1950s

*We are in the years of  
strong economic growth*

Caterina is a young girl from Naples who just moved to Milan, working for the food manufacturer "Royal".

Caterina is an outstanding chef, her Pizza becomes famous within friends and colleagues and even Ernesto Piletti, CEO at Royal, who has the idea of commercializing Caterina's recipe, by creating a kit that replicates the amazing taste of Caterina's pizza. In fact, Catari is "Caterina" in Neapolitan.



# Pizza Catari becomes the pizza of italians



1960s

*New lifestyle habits create new needs*

Pizza Catari's fame grows: everybody talks about it, everybody has tasted it and their TV advertisements are unforgettable.

Now that the need of saving more time in the kitchen has grown, a new product is added to the range, Pizza Catari Soft, with instant rising. The taste of tradition marries the need of saving time, without renouncing to the great taste of pizza.

# A new icon is born: small Catari Pizzas

1980s

*The years of  
hedonism and fun*



In these years the small Catari Pizzas are born: they are ideal snacks and become famous thanks to the unforgettable ad by a famous Italian comedian.



# New look, same taste

1990s/2000s

Technological progress  
and the new lifestyles

**Pizza Catari Soffice a lievitazione istantanea**

Dall'esperienza Catari ecco la pizza soffice, pronta in pochi minuti, grazie alla lievitazione istantanea, delicata e con una la pizza morbida e saporita. Con Pizza Catari ritrovi il gusto autentico di una vera pizza preparata con le tue mani e puoi farla in tanti modi ed i profumi del Mediterraneo.

**Pizza Catari Soffice a lievitazione istantanea**

Ogni confezione contiene tutto ciò che serve per preparare la tua pizza soffice. La lievitazione istantanea, anche di recente, ti garantisce il gusto di Pizza Catari, allegro, consistente e saporito per l'ogni.

Preparati a gustarti la Pizza Catari soffice sarà affascinato, divertiti per avere la famiglia di amici, riscopri il piacere di stare insieme, rivedi la terra con i tuoi ingredienti preferiti e creati la tua pizza davvero unica!

**PREPARATI**

Valori nutrizionali medi		
	per porzione (120g)	per 100g
Energia	14,3 kJ	119
di cui dai grassi saturi	1,0	8,3
di cui dai grassi monoinsaturi	1,0	8,3
di cui dai grassi polinsaturi	0,1	0,8
Proteine	2,3	19
Carboidrati	2,3	19
Fibra	0,1	0,8
Salto	0,1	0,8

Preparato per pizza a lievitazione istantanea

2,3 porzioni 12 minuti

**COME SI PREPARA**

Accendere il forno ventilato a temperatura 200°C (180°C forno statico) 20°C. Impastare con 2 porzioni di pasta con tagli di farina e acqua 30-35 cm.

Stendere la pasta con un mattarello dalla forma di un disco di circa 30 cm di diametro, con uno spessore di circa 1 cm. Appoggiare 1 cucchiaio di salsa condimento e distribuire bene e dritta con le mani.

Poi versare 2 cucchiai di salsa e maneggiare con le mani con un mattarello, lo stesso filo nel ottenere una palla di circa 10 cm.

Il condimento è fatto di tre parti: salsa di pomodoro, mozzarella e formaggio. Appoggiare nel piano di lavoro il condimento distribuito con le mani. Il condimento è fatto di tre parti: salsa di pomodoro, mozzarella e formaggio. Appoggiare nel piano di lavoro il condimento distribuito con le mani. Il condimento è fatto di tre parti: salsa di pomodoro, mozzarella e formaggio. Appoggiare nel piano di lavoro il condimento distribuito con le mani.

Adagiare sopra la pasta una fetta di formaggio a mozzarella e modo circolare dal centro verso l'esterno senza sovrapporre un'altra fetta.

Creare con le mani una pizza di circa 10 cm di diametro e modo circolare dal centro verso l'esterno senza sovrapporre un'altra fetta.

Infornare e cuocere per 12-15 minuti (forno statico 15 minuti).

**I SEGRETI del PIZZAIOLO**

- Per ottenere un condimento omogeneo e più gustoso, versare il pomodoro in un colino e aggiungere i pizzichi di sale e 3 cucchiaini di olio. Successivamente, senza togliere dal condimento, coprire il centro della pizza e stendere verso il bordo, sempre con la stessa operazione per la quantità desiderata.
- Per una cottura perfetta staccare dal forno con la forchetta tutta la pizza senza dare.
- Non aggiungere il pomodoro.
- Per una lievitazione istantanea, impastare immediatamente dopo la preparazione.



Technological progress radically changes society. The power of the image grows and fashion becomes the protagonist of promotional messages, but pizza never goes out of fashion and Pizza Catari remakes its look by presenting new packaging and new recipes!

# The story continues

TODAY

*More freedom in the kitchen and rediscovery of simple ingredients*

Pizza Catari continues to experiment and innovate in the kitchen, with the same passion from Caterina. In order to answer to new needs and to the increased demand for simple ingredients but of value, Pizza Catari Gluten Free is born.







*Is pizza for you soft?*

Pizza preparation

Soft

### DESCRIPTION

Pizza Catari, made especially for those who love soft and fluffy, tasty pizza, is the result of all the experience of Catari, ready in a few minutes thanks to its instant leavening process.

### 9 LANGUAGES PACK

english, french, flemish, german  
spanish, portuguese, polish,  
danish, swedish

### PIZZA KIT

- instant flour mix
- diced tomatoes
- oregano
- a measuring cup for water





*Is pizza for you gluten free?*

Pizza preparation

# Gluten free

## DESCRIPTION

Gluten-Free Pizza, made with all the experience of Catari, ensures the goodness of a home-made pizza to all those who follow a gluten-free diet, and is ready in a few minutes thanks to its instant leavening process.

## 5 LANGUAGES PACK

italian, english, french,  
flemish, german, spanish

## PIZZA KIT

- gluten-free pizza base mix
- diced tomatoes
- oregano
- measuring cup for water







BONOMELLI S.r.l.  
Via E. Mattei 6, 40069 - Zola Predosa (BO) Italy

[www.pizzacatari.it](http://www.pizzacatari.it)