

*Stesa da noi,  
Farcita da te!*



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



# DIAL srl

## Quelli della Pizza



**+ 30%**  
crescita annuale

dal 2010 al 2017 il nostro fatturato è passato da 300.000€ a 3.500.000€ annui.

I primi tre anni di attività sono serviti alla ricerca e allo sviluppo di prodotti atti a soddisfare le esigenze del mercato italiano, considerando il consumatore finale il "critico" migliore del prodotto pizza.

Riscontrato il grande successo in ambito nazionale, abbiamo iniziato nel 2014 ad esportarlo nei paesi dell'Europa occidentale.

La scelta è stata vincente, i prodotti sono apprezzati e anche i numeri confermano un trend in continua crescita a doppia cifra anche per l'estero. L'affidamento dello stoccaggio e della distribuzione alla società Stef (leader nel mercato europeo per la distribuzione di prodotti freschi) ci ha consentito tale espansione sia in Italia che in Europa.

*Da quasi 10 anni ci impegniamo nella ricerca e commercializzazione in esclusiva delle migliori basi pizza artigianali di altissima qualità e rigorosamente Made in Italy.*

Siamo l'unica azienda italiana con a catalogo una così vasta varietà e tipologie d'impasti adatti a soddisfare ogni esigenza.

We have developed our business through ongoing research into quality and the finest ingredients.

L'innovazione dei nostri sistemi di vendita rispondono ad un mercato in forte crescita e i nostri numeri parlano chiaro.

## CHI SIAMO

Il triennio a venire è finalizzato a consolidare la nostra presenza nelle fiere internazionali, customer service e sviluppo di soluzioni digitali avanzate (app, e-commerce, cashback, chatbot ecc.)

Monitoriamo la costante qualità dei processi produttivi con un partner esterno che svolge periodici audit presso i lab di produzione.

L'obiettivo è garantire la costante qualità e artigianalità del prodotto anche a fronte di incrementi significativi di volumi di produzione.



**Gianluigi Furlan**

CEO

## MISSION

La nostra missione è costruire e consolidare rapporti di lunga durata con i nostri clienti e fornire loro prodotti sempre più di qualità, promuovendo in tutto il mondo la vera base pizza italiana artigianale contro i prodotti industriali e il falso Made in Italy.

## VISION

Portare le nostre basi pizza in tutto il mondo dando la possibilità a qualsiasi locale di poter servire una vera pizza originale 100% Made in Italy, di alta qualità e senza la necessità del pizzaiolo.

## I NOSTRI OBIETTIVI

Espandere la nostra azienda al di fuori dei confini Europei cercando distributori che credano nei nostri prodotti e nella nostra mission aziendale.

Consolidare maggiormente il fatturato che realizziamo in Europa.

Investire nella continua ricerca di prodotti che rispecchino sempre i nostri standard di qualità, artigianalità e bontà.



# La nostra produzione è **100% Artigianale.**



## FARINE SELEZIONATE

Farine integrali rimacinate a pietra non ricostituite, farine di tipo 0 e 1 e grani antichi italiani no OGM sono le nostre materie prime.



## LUNGA LIEVITAZIONE NATURALE

In tutti i nostri impasti usiamo lievito naturale o lievito madre autoprodotta, che uniti ad una lunga lievitazione di 24/48 ore garantiscono alta digeribilità e conferiscono leggerezza al prodotto.



## STESURA A MANO

Tutte le nostre basi pizza sono stese rigorosamente a mano e prodotte artigianalmente in Italia.

## FIERE INTERNAZIONALI

Nel corso degli anni abbiamo consolidato la nostra presenza in Europa grazie alla partecipazione a fiere internazionali come quelle indicate qui sotto.



CIBUS  
Parma - Italia



SIGEP  
Rimini - Italia



HOST Milano  
Milan - Italia



ANUGA  
Cologne - Germania



SIRHA  
Geneva - Svizzera



PARIZZA  
Paris - Francia





## Opportunità di business

Il nostro prodotto non richiede personale specializzato, richiede solo l'utilizzo di un forno di cottura e ha un costo certo.

Queste caratteristiche vi consentono di poter creare un format in franchising o una propria catena di locali basati sui nostri prodotti in modo snello e altamente scalabile.

---

## I vantaggi commerciali per i distributori

- MARGINI ECONOMICI INTERESSANTI
- PRIVATE LABEL
- FIDELIZZAZIONE CLIENTI

L'inserimento dei nostri prodotti (unici nel loro genere e senza competitor) nel vostro catalogo, consente di fidelizzare la propria clientela offrendo una leva commerciale ai prodotti di servizio standard inflazionati, per i quali spesso la vendita si è ridotta ad una mera trattativa economica senza poter offrire alcun valore aggiunto.



## Training

Presso i nostri uffici, grazie alla nostra sala degustazione, possiamo offrire training gratuito per assaggiare i nostri prodotti, imparare come cuocerli ed utilizzarli correttamente.







## **DIAL srl**

Sede legale: Via Scarlatti, 26 - 20124 Milano (MI)

Sede operativa: Via San Giuseppe, 22 - 24060 Montello (BG)

Tel. +39 035 841 533 - Fax +39 035 066 2233

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

P.IVA IT06691630963