



# APETITUS

## ITALIAN FOOD BOUTIQUE

Scopri il mondo **Apetitus**.

Questo è il nostro modo di presentarci: offrirvi **specialità ed eccellenze italiane**,  
con uno sconto esclusivo pensato per voi.

Offerte valide per acquisti online e in negozio dal 1 al 29 febbraio 2020, salvo esaurimento scorte.

## CHI SIAMO | il nostro progetto, come selezioniamo



*La nostra passione, la nostra unione e i momenti che nascono intorno a una tavola con un buon cibo, fanno parte della nostra tradizione italiana, tradizione che vorremmo portare in tutto il mondo...*

Desideriamo farvi riscoprire il grande valore dei **prodotti alimentari tipici** della tradizione italiana, per portare il vero sapore del **Made in Italy** di **altissima qualità** sulle tavole di tutto il mondo.

Selezioniamo con passione ed estrema accuratezza ogni singolo prodotto, in linea con i nostri valori e la nostra filosofia. Vorremmo che la passione per il cibo tipico e artigianale di qualità sia alla portata di tutti, per far conoscere e riscoprire ai nostri clienti il vero sapore italiano, in Italia e nel mondo.

Scopri di più su **Apetitus** nel prossimo magazine

## LA PINSA ROMANA

La pinsa romana è un **piatto tipico** tradizionale romano. Riconoscibile dalla tipica forma ovale è **fragante e profumata**. A **basso contenuto calorico** grazie al mix di farine certificate che contengono soia, grano tenero e farina di riso. La **lievitazione di 72 ore** conferisce al prodotto un'**alta digeribilità**. Base fresca pronta da informare, **pronta in 5 minuti**. Prodotto artigianale, steso a mano. **Ricco di fibre.**



**Oggi ti proponiamo due abbinamenti**

### **PINSA X 2**

PINSA 230gr x 2 +  
POMODORO La casareccia di Puglia +  
ORIGANO BIO in foglie +  
OLIO EVO aromatizzato peperoncino

~~€ 13,83~~

**€ 11,06**



### **PINSA FAMILY**

PINSA 140gr x 5 +  
POMODORO La casareccia di Puglia +  
ALICI + OLIVE nere forno +  
OLIO EVO aromatizzato al basilico

~~€ 20,32~~

**€ 16,25**

## CREA LA TUA PINSA

Per te uno sconto del **20%** sull'acquisto della **pinsa** abbinata ad uno o più **prodotti** tra quelli in elenco



### Base Di Pinsa Precotta

confezione da 140gr x 2 .....	<del>€ 2,99</del>	<b>€ 2,39</b>
confezione da 140gr x 5 .....	<del>€ 6,99</del>	<b>€ 5,59</b>
confezione da 230gr x 2 .....	<del>€ 3,49</del>	<b>€ 2,79</b>
confezione da 230gr x 5 .....	<del>€ 8,49</del>	<b>€ 6,79</b>

### PROVALA ABBINATA A:

- **Pomodoro la Casareccia di Puglia** ..... ~~€ 2,86~~ **€ 2,29**
- **Alici** ..... ~~€ 3,49~~ **€ 2,79**
- **Olio EVO aromatizzato** basilico/bruschetta/peperoncino ..... ~~€ 4,99~~ **€ 3,99**
- **Olive** nere forno/nere salamoia/ dolci giganti ..... ~~€ 1,99~~ **€ 1,59**
- **Origano BIO foglie** ..... ~~€ 2,49~~ **€ 1,99**
- **Rosmarino BIO** ..... ~~€ 2,49~~ **€ 1,99**



## COME PREPARARE LA PINSA

Alcuni **consigli** per una perfetta pinsa gourmet.

**Preriscaldare il forno** sino al raggiungimento di 220°-250° se elettrico, 230° se ventilato, 250° se il forno è a gas. **Infornare** per 5-7 minuti a seconda della croccantezza desiderata.

Per ottenere **bordi** sempre **alti e croccanti** si consiglia di **spennellarli** o spruzzarli, prima della cottura, con un mix al 50% di **acqua** e al 50% di **olio extravergine di oliva**.

Quindi **aggiungere le guarnizioni** desiderate come ad esempio una leggera passata di salsa di pomodoro, mozzarella tritata o tagliata a julienne per una cottura veloce ed uniforme.

**Infornare** per qualche minuto, giusto il tempo di cottura degli ingredienti aggiunti.

**Buon Appetito!**



### Lo chef consiglia



Sul nostro canale YouTube, lo Chef Domenico De Rosa suggerisce delle ricette molto invitanti per sfornare una pinsa gourmet in soli 5 minuti. Scansiona il QRCode per un accesso diretto al nostro canale YouTube.

## LE PROPOSTE PENSATE PER VOI



### Olio extravergine di oliva novello Olivar

estratto a freddo  
bottiglia da 750 ml  
campagna olearia 2019/20  
~~€ 10,90~~

**€ 8,72**



### Olio extravergine di oliva con tartufo bianco

bottiglia da 100 ml  
~~€ 8,99~~

**€ 7,19**



### Langhe Nebbiolo Doc "Usignolo 2018"

Cascina Bruciata  
bottiglia da 750 ml  
~~€ 14,00~~

**€ 11,20**



**Approfitta della promozione per assaggiare i nostri prodotti**

### Pasta Orobio

Pasta di Grano Duro Bio  
Certificata Senza Micotossine  
Confezione da 500 gr

~~€ 3,49~~

**€ 2,79**



### Pasta di legumi Bio - Legumi Impasta

100% farina di legumi  
lenticchie/piselli/ceci  
vari formati  
Confezione da 250 gr

~~€ 2,99~~

**€ 2,39**



## LE PROPOSTE PENSATE PER VOI



Caviale di storione bianco  
**Calvisius Tradition Royal**  
confezione da 10 gr

~~€ 24,00~~

**€ 16,80**

confezione da 50 gr

~~€ 95,00~~

**€ 66,50**

Caviale di storione bianco  
**Calvisius Siberian Classic**  
confezione da 10 gr

~~€ 19,00~~

**€ 13,30**

confezione da 50 gr

~~€ 73,00~~

**€ 51,10**



**Calvisius Caviar** è una realtà italiana, esempio di artigianalità e qualità riconosciuta in tutto il mondo. **Lasciati conquistare dall'incredibile gusto del caviale.**

**Non vuoi essere condizionato dagli orari di consegna del corriere?  
Ritira il tuo pacco nel nostro "Apetitus Pick & Pay"!**

Piazza Imola 1, 00182 Roma

+39 06 64002366  +39 391 311 2314

supporto@apetitus.it

*Per andare incontro a tutte le esigenze abbiamo attivato un  
**servizio clienti Whatsapp** sul numero **+39 391 311 2314**.*

*Uno dei nostri operatori sarà a tua completa disposizione per aiutarti  
nel processo di acquisto.*

*Il servizio sarà attivo negli orari di apertura del punto vendita:  
**dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 18**, esclusi sabato, domenica e festivi.*

*La consegna sarà gratis per importi superiori a € 49,00.  
Per i soli residenti a Roma con CAP 00182 e 00183 la consegna sarà gratuita per importi  
superiori a € 15,00. La consegna verrà effettuata dal nostro personale di fiducia.*

### **Rimaniamo in contatto?**

Seguici sui nostri social per ricevere tutti gli aggiornamenti e sconti:



**[www.apetitus.it](http://www.apetitus.it)**



Non gettarmi via. Tienimi con te oppure utilizza gli appositi contenitori per la carta.