



DI MARCO

TASTE DIFFERENT



L'ORIGINALE
Pinsa
ROMANA

ALLA RICERCA
DI GUSTO E
LEGGEREZZA:
LA STORIA
DELLA PINSA
ROMANA

Corrado Di Marco



SIAMO L'ORIGINALE PINSA ROMANA



DI MARCO

TASTE DIFFERENT





GUSTO E BENESSERE

Durante gli anni '70, **Corrado Di Marco**, forte delle suggestioni familiari, inizia la sua ricerca per creare prodotti in grado di coniugare **gusto, naturalità e benessere**.

L'INVENZIONE PERFETTA

Dopo oltre 2.000 esperimenti di fermentazione, Corrado Di Marco **inventa la Pinza Romana** nel 2001: una forma ovale, un mix di farine di frumento e soia, riso, Pasta Madre.

LA PINZA ROMANA

“**Pinsere**” in latino significa “**schacciare**”, ed il nome Pinza nasce come omaggio ai nonni di Corrado che erano usi preparare, a fine serata con l'ultimo impasto rimasto, pagnottine schiacciate a focaccia.

I NOSTRI VALORI:

LA BASE PER IL NOSTRO SUCCESSO

FAMIGLIA

da 3 generazioni si tramandano la passione e la cultura per le cose fatte bene

ARTIGIANALITÀ

qualità delle materie prime e maestria nel lavorarle sono componenti essenziali per un prodotto eccellente

TRADIZIONE

il sapere di una volta è il trampolino per proiettarsi nel futuro

OSSESSIONE PER LA QUALITÀ'

esperienza, studio e costante applicazione permettono di raggiungere elevati standard

SPERIMENTAZIONE

è il motore creativo che permette di trovare nuove soluzioni a partire da una solida conoscenza

INNOVAZIONE

è il faro che guida tutta l'azienda: ogni novità diventa un punto di partenza



CHI SIAMO

UNA FAMIGLIA CON GLI STESSI VALORI E PASSIONE PER IL BUON CIBO

CORRADO DI MARCO
Il papà della Pinsa

ALESSANDRO ROMPATO
Direttore Finanziario

GIOVANNI AMOROSO
Operations Manager

DANIELE PROCACCNI
Direttore Commerciale

ALBERTO DI MARCO
CEO

ERICO DI MARCO
Chief Operation Officer

VALENTINA GIANNINI
HR Manager

FABRIZIO VIVARELLI
Direttore Marketing



IL PRODOTTO E' IL CUORE DI QUELLO CHE FACCIAMO

PREPARAZIONE

Mix di farine di frumento e soia con riso e Pasta Madre

Impasto altamente idratato (>80%)

Lunga lievitazione (72 ore)



PRODOTTO FINALE

Tipica forma ovale

Croccante all'esterno, morbido all'interno

Leggera e facilmente digeribile*

** Ad esclusione di eventuali intolleranze, come al glutine, i cui effetti si evitano con prodotti specifici*

..E NE PROTEGGIAMO LE CARATTERISTICHE

PREPARAZIONE

Mix di farine di frumento e soia con riso e Pasta Madre

Impasto altamente idratato

Lunga lievitazione (72 ore)



PRODOTTO FINALE

Tipica forma ovale

Crocante all'esterno, morbido all'interno

Leggera e facilmente digeribile



Nel 2016 è nata l'Associazione Originale Pinsa Romana con lo scopo di dar vita a un organismo autorevole per la certificazione delle Pinserie. Ad oggi le Pinserie certificate nel mondo sono più di 7.000!

LA PINSA E' GUSTOSA E NON SOLO: DI GRAN LUNGA IL PRODOTTO CON IL MIGLIOR BILANCIAMENTO NUTRIZIONALE

Valori su 100 g, Prodotti industriali	PINSA DI MARCO (base)	PIZZA (base)	PANE BIANCO	PIADINA
KCAL	230	275	272	298
GRASSI	2,4	6,7	3,9	6,9
CARBOIDRATI	41,0	44,1	48,4	49,0
PROTEINE	10,2	6,7	8,5	8,3
SALE	0,5	1,8	1,3	1,7



I PRODOTTI DI MARCO

**FARINE E
BASI HORECA**



**BASI PINSA
RETAIL**



UN'OFFERTA COMPLETA PER IL MONDO PROFESSIONALE

FARINE PROFESSIONALI



Farine e spolveri per
pinsa e pizza

BASI PER OGNI ESIGENZA



Basi per ristorazione al piatto, street
food e asporto

LE BASI PRONTE ARTIGIANALI

UN'ALLEATO PER IL PROFESSIONISTA

FORMATI OVALI



Pinsa Classica*



Pinsa Multicereali*

FORMATI RIPIENI



Sorriso

TONDA



Pinsa Romana Classica

AL TAGLIO



Puccia

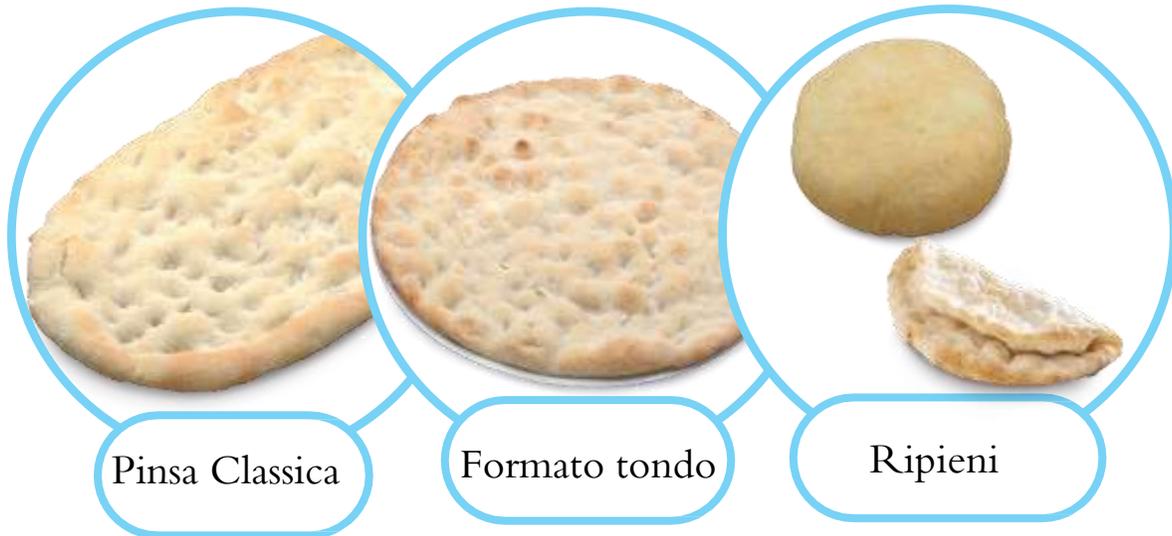


Pronta in 5'



Facile da preparare

LA NOSTRA OFFERTA SENZA GLUTINE PER INTOLLERANTI SENZA COMPROMETTERE IL GUSTO



Pinsa Classica

Formato tondo

Ripieni

LACTOSE FREE

SOLO 0,5% ZUCCHERO

100% IDRATAZIONE

SENZA GOMME (xanthan, guar)

RICCO DI FIBRE E PROTEINE

SENZA FRUMENTO DEGLUTINATO

FARINE

1KG • 5KG •
10 KG • 20KG

PRODOTTI ARTIGIANALI DI PANIFICAZIONE

NON SOLO PRODOTTI..ANCHE
CONSULENZA SPECIALIZZATA

- *Servizi di consulenza*
- *Ricette*
- *Consigli*
- *Demo*
- *e tanto altro!*

Daide D'Eramo
MASTER PINSA EXPERT

L'OFFERTA SI ESTENDE AL CANALE RETAIL

**GLI STESSI PRODOTTI ARTIGIANALI PER CHI VUOLE
CUCINARE E GUSTARE UNA PINSA A CASA**

CLASSICA
230gr



MULTICEREALI
230gr



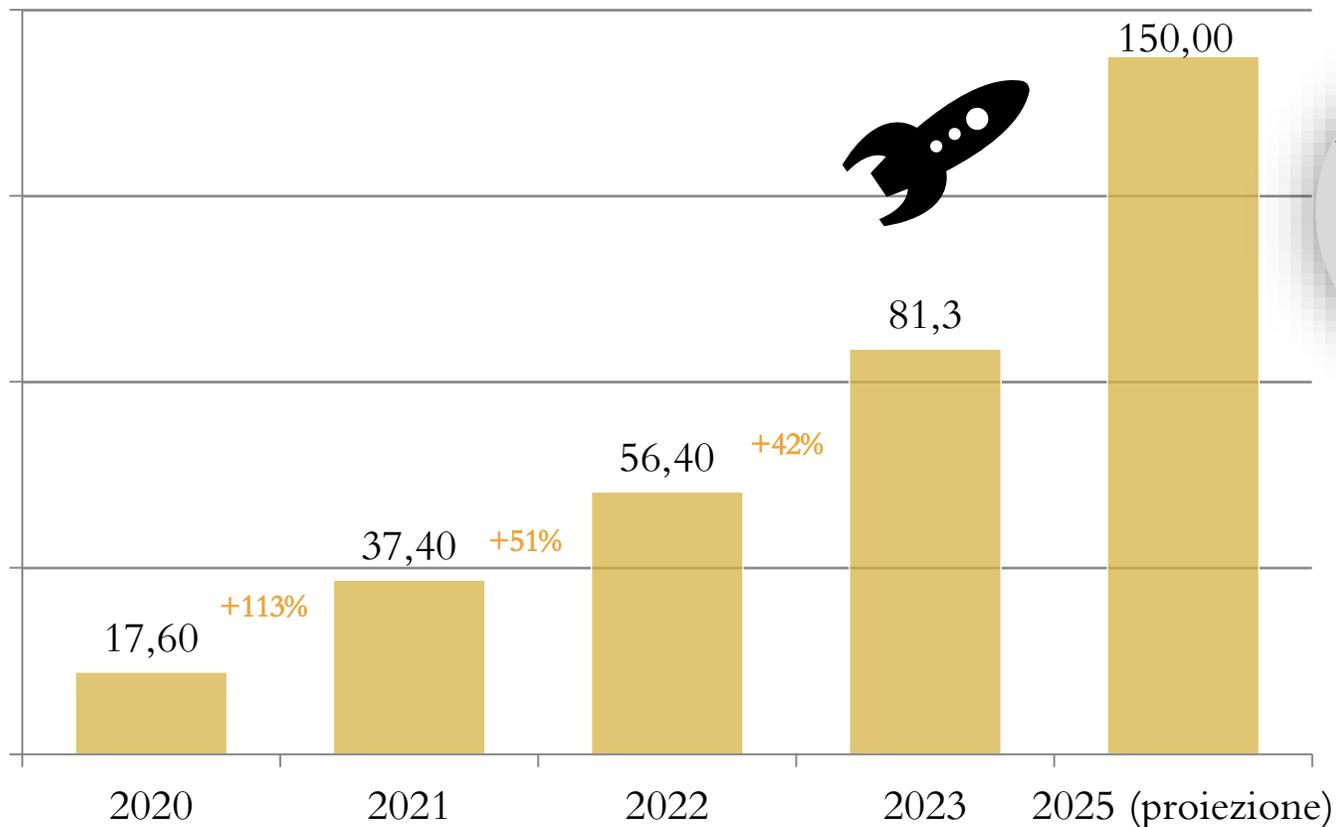
SNACK
130gr



MERCATO DELLA PINSA IN ITALIA IN FORTE CRESCITA!



TOTALE VENDITE A VALORE (MIO €)
TOT ITALIA, BASI PINSA CHILLED, FROZEN & AMBIENT



Vs Piadine: 290
Mio € FY 23
Vs Pizza: 490
Mio € FY 23



*Fonte: Circana/IRI 2023 vs 2022 vs 20201 vendite a valore Basi Pinsa Iper+Super+Superette+Discount

IL 70% DEL VALORE DI VENDITA E' **INCREMENTALE PER IL NEGOZIO** E IL 30% PERMETTE **TRADING-UP**



70%
INCREMENTAL

Acquirenti che non compravano nessuna delle categorie adiacenti oppure hanno aggiunto la pinsa al repertorio d'acquisto

30%
COMPETITION

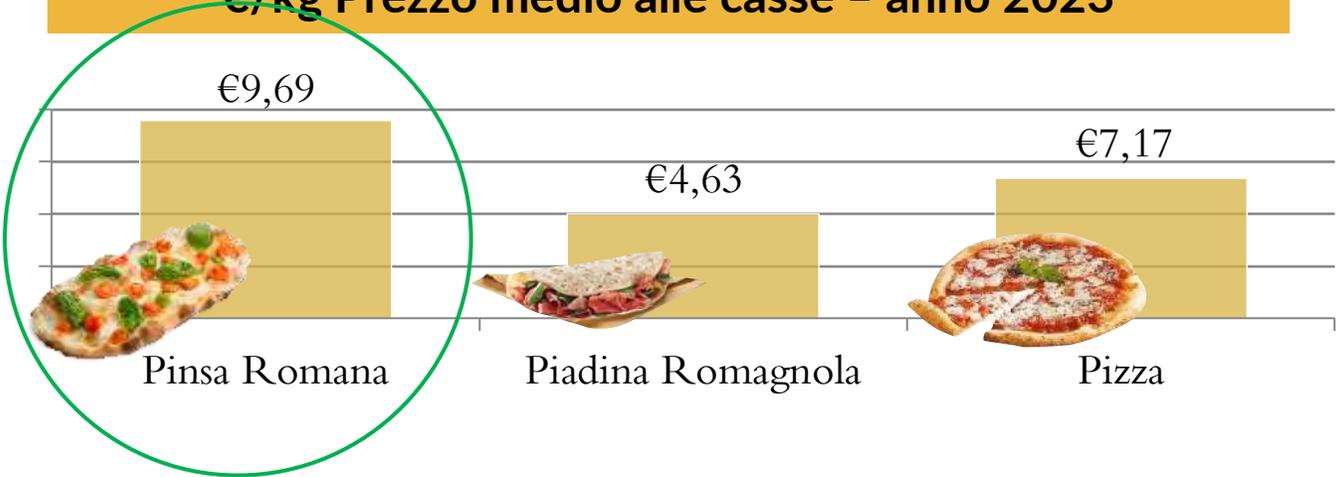
Acquirenti che hanno sostituito Piadine o Pizza con la Pinsa



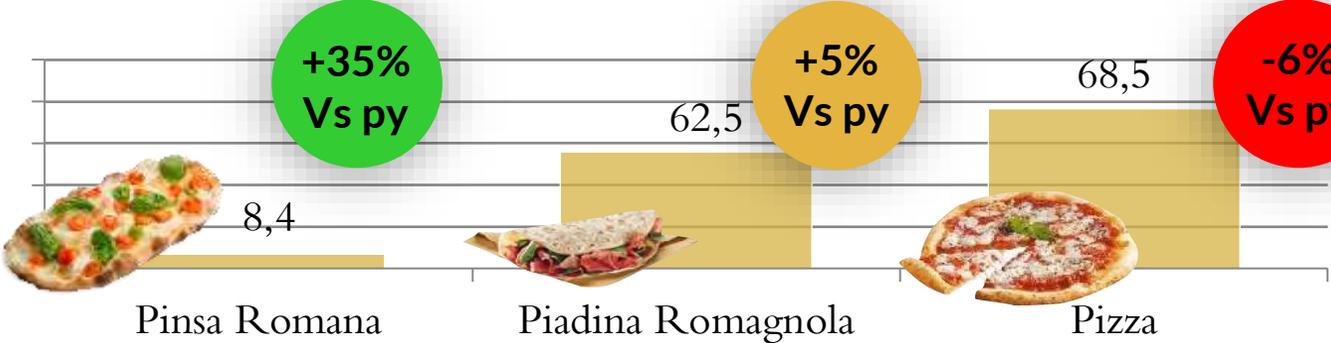
PINSA: UNA CATEGORIA PREMIUM I CUI CONSUMI **CRESCONO A DOPPIA CIFRA**



€/kg Prezzo medio alle casse - anno 2023



Vendite a Volume tot categorie - anno 2023 e var vs 2022



Per il 2° anno consecutivo calo di volumi

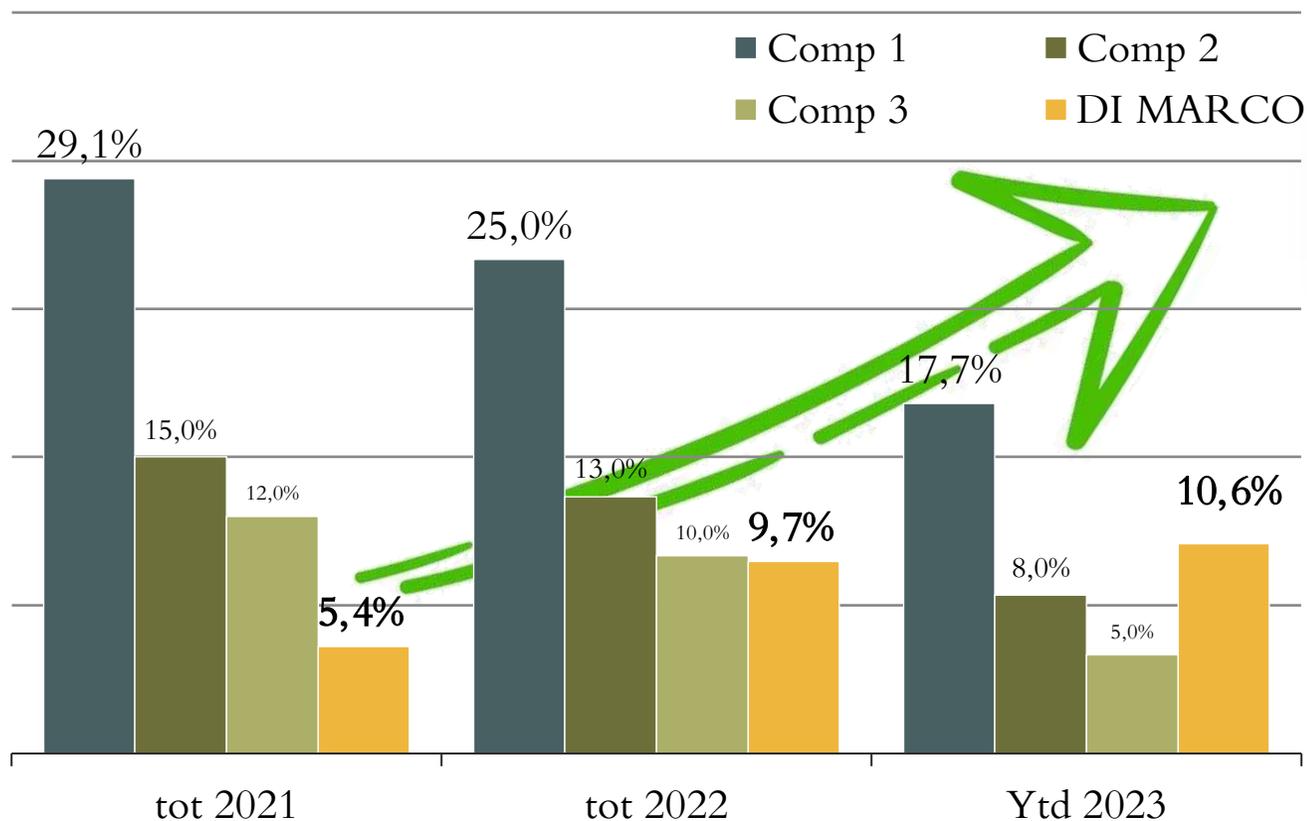


*Fonte: Circana/IRI 2023 vs 2023-2, Pinsa Vs Piadina Rom vs Pizza Ambient+Chilled+Frozen Tot Italia

DI MARCO: STRATEGIA PREMIUM VINCENTE CON AMBIZIONE DI DIVENTARE PLAYER #1



MARKET SHARE VALORE- TOT ITALY (CHILLED, AMBIENT, FROZEN)



2023:
+46%
Volumes Sales



*Fonte: Circana/IRI 2023 vs 2022, Pinsa Vs Piadina Rom vs Pizza Ambient+Chilled+Frozen Iper+Super+Superette

DI MARCO: STRATEGIA PREMIUM VINCENTE NEL FUORI CASA SIAMO GIA' LEADER



Mercato Pinsa
canale fuori casa
70/80 Mio €

Market Share
Di Marco
>25%



L'AZIENDA OGGI



**25.000.000 DI
BASI IN UN ANNO**

Nel solo 2023 abbiamo preparato più di 25 milioni di basi per pinsa e più di 10.000 tons di farine per pinsa



**PREPARATA
ARTIGIANALMENTE**

Tutte le nostre pinse sono spianate a mano, una per una, ogni giorno nel nostro stabilimento di Guidonia Montecelio, da più di 200 artigiani pinsaioli



**CAGR
+30%**

Il nostro CAGR medio negli ultimi 3 anni è stato del +30%, in accelerazione



PRODOTTA A ROMA, AMATA NEL MONDO

Lavoriamo in più di 70 paesi nel mondo suddivisi su 4 continenti

SOSTENIBILITÀ

IL NOSTRO COMMITMENT

L'obiettivo di Di Marco è conciliare una produzione dal ridotto impatto ambientale con un servizio d'eccellenza, coniugando responsabilità e qualità.

Facciamo la nostra parte.



SOSTENIBILITÀ

UN IMPEGNO CONCRETO

RIDUZIONE FUMI E CO²

Utilizzo esclusivo di forni elettrici a bassa emissione



BRUTTI MA BUONI

Donazioni al Banco Alimentare di prodotti perfetti, ma fuori misura



0% CONSERVANTI E ALCOOL

Grazie alla nostra tecnica di produzione e confezionamento



RISPARMIO DI PLASTICA

Confezioni realizzate con il 30% di plastica riciclata: rimane rigida e preserva il prodotto dall'umidità



PRODUZIONE ENERGIA PULITA

Uso dei pannelli fotovoltaici installati in azienda



NO SCARTI

Utilizzo degli scarti per compostaggio o mangimi per gli animali



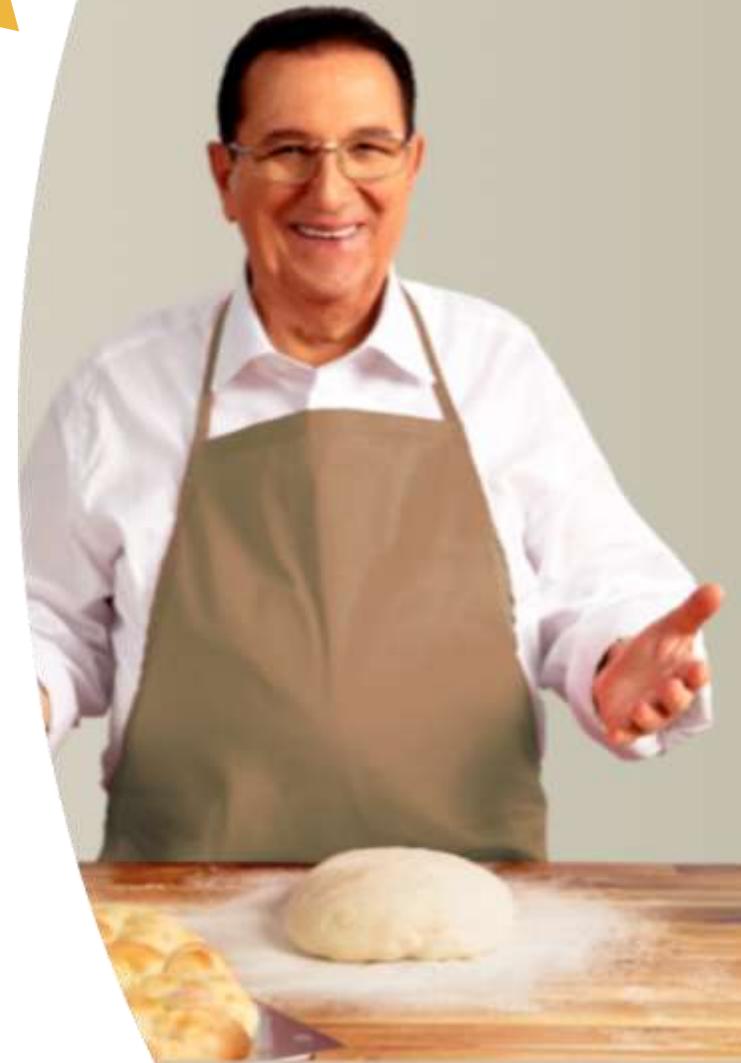
LE NOSTRE CERTIFICAZIONI



DIFFIDATE DALLE IMITAZIONI
NESSUNO COME DI MARCO!



QUALSIASI
ALTRA PINSA



QUANDO LA RICETTA È ORIGINALE LE DIFFERENZE SI SENTONO!



1. E' la **formula originale**, da cui tutti hanno tratto ispirazione (senza riuscirci)
2. E' un **mix segreto** di farine di frumento, riso, soia e pasta madre, ottenuto dopo decenni di ricerca e più di 2000 esperimenti
3. E' **fatta a mano** quindi presenta le caratteristiche bolle
4. E' fatta a **Roma**, dove la Pinsa Romana ha avuto origine
5. **72h di lievitazione** quindi è leggera e digeribile
6. Ha un'**elevata idratazione** quindi è morbida dentro e croccante fuori
7. L'impasto è così **buono** che non la devi sommergere di condimenti, anzi meno ne metti e più apprezzi la bontà

SE NON CI CREDI...PROVALA!





DI MARCO

TASTE DIFFERENT



GRAZIE PER L'ATTENZIONE...
...E BUON APPETITO!