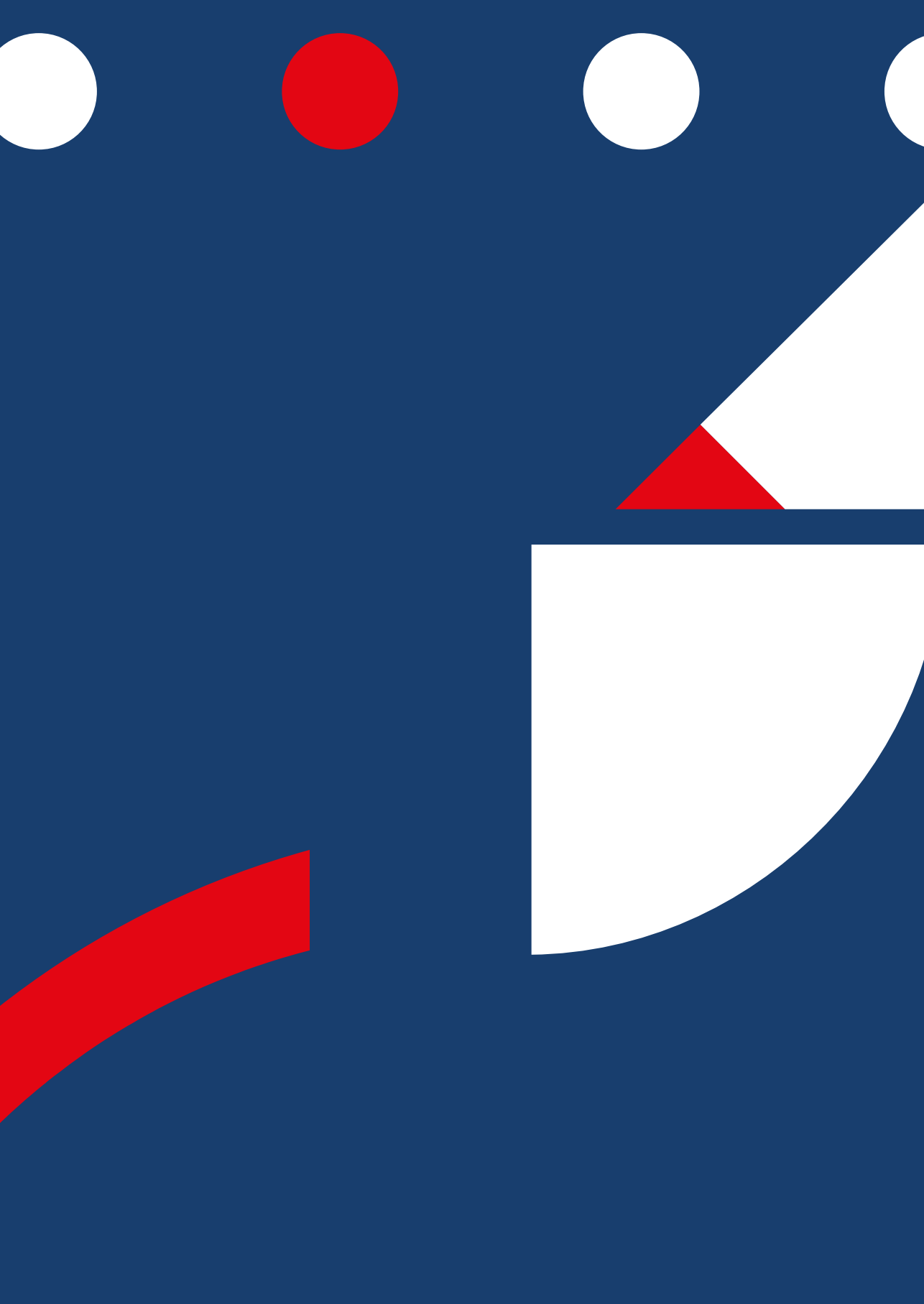
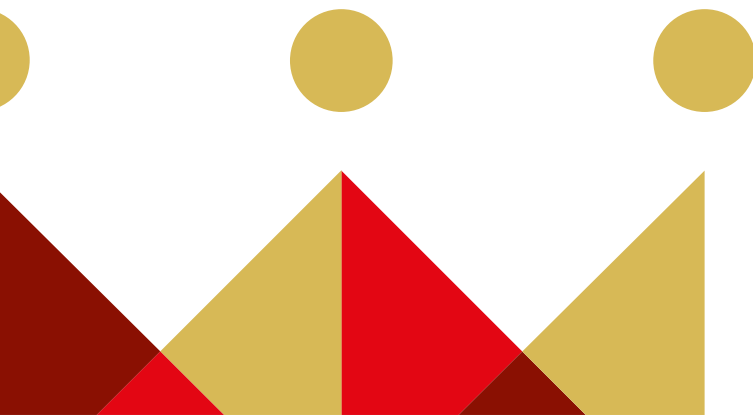








C'è un sapore che non cambia nel tempo.

È quello che riconosci al primo morso, capace di riportarti a casa.

Le pizze surgelate La Regina nascono dalla stessa passione che da generazioni guida la nostra famiglia: portare sulla tua tavola prodotti autentici, realizzati con ingredienti selezionati e lavorazioni attente. Lievitazione lenta, ricette della tradizione e tutta la qualità della nostra filiera.

Per un risultato semplice, ma straordinario.

There's a flavor that never changes over time.

The one you recognize at the first bite, bringing you back home.

La Regina frozen pizzas are born from the same passion that has guided our family for generations: bringing authentic products to your table, made with carefully selected ingredients.

Slow leavening, traditional recipes and the quality of our supply chain. For a simple yet extraordinary result.









La tradizione, ma con i ritmi di oggi

La pizza è molto più di un piatto. È un rito, un momento condiviso, un gesto che sa di casa.

Per questo abbiamo creato una linea che rispetta davvero la sua essenza: impasti lavorati con cura, ingredienti selezionati e ricette che parlano il linguaggio della tradizione, la nostra.

Ogni pizza La Regina nasce con un obiettivo preciso: offrirti tutta la bontà di una pizza appena sfornata, con la praticità di un prodotto sempre pronto.

Tradition, but with today's pace

Pizza is much more than just a dish. It's a ritual, a shared moment, a gesture that feels like home.

That's why we created a line that truly respects its essence: carefully crafted doughs, selected ingredients, and recipes that speak the language of tradition—our tradition.

Every La Regina pizza is made with a clear goal: to offer you all the goodness of a freshly baked pizza, with the convenience of a product that's always ready.









Buona come in pizzeria

Lievitata lentamente.
Pronta in 4 minuti.

Il tempo è l'ingrediente più importante.
Per questo lasciamo che i nostri
impasti lievolino lentamente,
rispettando i ritmi della tradizione.

Ogni pizza nasce da ingredienti
selezionati e ricette equilibrate,
pensate per offrirti gusto, qualità e
praticità.

Bastano soli pochi minuti per
assaporare una vera pizza
napoletana proprio "Come in Pizzeria".



As good as in a pizzeria

Slow leavened. Ready in 4 minutes.
Time is the most important ingredient.

That's why we let our dough rise
slowly, respecting traditional methods.
Each pizza is made with selected
ingredients and balanced recipes,
designed to offer taste, quality and
convenience.

It takes just a few minutes to enjoy an
authentic experience.



Margherita

Un grande classico che esalta la semplicità degli ingredienti, dove ogni elemento trova il suo equilibrio perfetto.

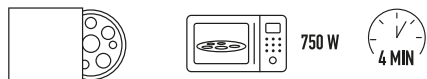
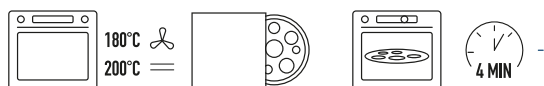
**La regina
della tradizione.**

Margherita

A timeless classic that highlights the simplicity of its ingredients, where every element strikes the perfect balance.

**The queen
of tradition.**

Modalità di cottura/Cooking method



Ingredienti:

Farina, salsa di pomodoro La Regina, acqua, mozzarella, olio extravergine di oliva, sale, basilico fresco, lievito.

Ingredienti:

Flour, La Regina tomato sauce, water, mozzarella, extra virgin olive oil, salt, fresh basil, yeast.

Peso netto / Net Weight
(400g)

Blu di bufala e Carciofini

L'intensità del Blu di Bufala incontra la delicatezza dei carciofini per un equilibrio sorprendente.

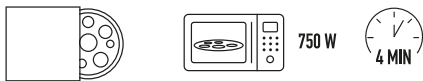
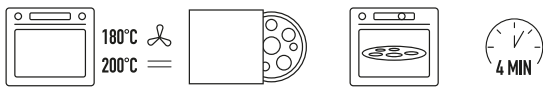
Un gusto raffinato e deciso.

Buffalo Blue Cheese & Artichokes

The intensity of buffalo blue cheese meets the delicacy of artichokes.

A refined and bold flavor.

Modalità di cottura/Cooking method



Ingredienti:

Farina, acqua, formaggio Blu di Bufala, provola e carciofi arrostiti, olio extravergine di oliva, sale, lievito.

Ingredienti:

Flour, water, Buffalo Blue cheese, provola and roasted artichokes, extra virgin olive oil, salt, yeast.

Peso netto / Net Weight
(400g)

Ortolana

Una pizza leggera e gustosa, dove le verdure si uniscono alla mozzarella in un equilibrio naturale.

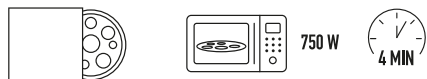
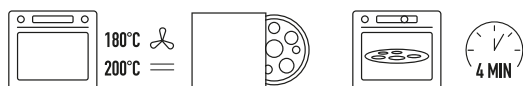
Colori, profumi e sapori dell'orto.

Vegetarian pizza

A light and tasty pizza where vegetables meet mozzarella in a perfect balance.

Colors and flavors from the garden.

Modalità di cottura/Cooking method



Ingredienti:

Farina, acqua, mozzarella, melanzane, zucchini, peperoni, olio extravergine di oliva, sale, lievito.

Ingredienti:

Flour, water, mozzarella, eggplant, zucchini, peppers, extra virgin olive oil, salt, yeast.

Peso netto / Net Weight
(400g)

Diavola

La dolcezza del pomodoro e della mozzarella accesa dalla piccantezza autentica della schiacciata calabrese.

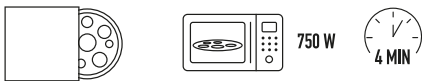
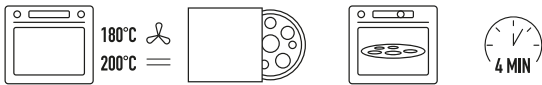
**Carattere deciso,
gusto intenso.**

Pepperoni

The sweetness of the tomatoes and mozzarella is enhanced by the authentic spiciness of the Calabrian schiacciata.

**Bold and
intense flavor.**

Modalità di cottura/Cooking method



Ingredienti:

Farina, acqua, salsa di pomodoro La Regina, mozzarella, schiacciata calabrese, olio extravergine di oliva, sale, lievito.

Ingredienti:

Flour, water, La Regina tomato sauce, mozzarella, Calabrian salami, extra virgin olive oil, salt, yeast.

Peso netto / Net Weight
(400g)

Broccoli e salsiccia

Un sapore ricco e autentico che unisce tradizione e carattere.

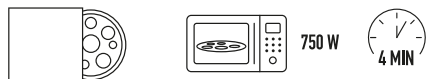
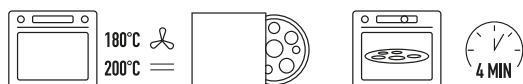
**Un grande classico
della cucina partenopea.**

Broccoli & Sausage

A rich, authentic flavor that brings tradition and character together.

**A classic neapolitan
combination.**

Modalità di cottura/Cooking method



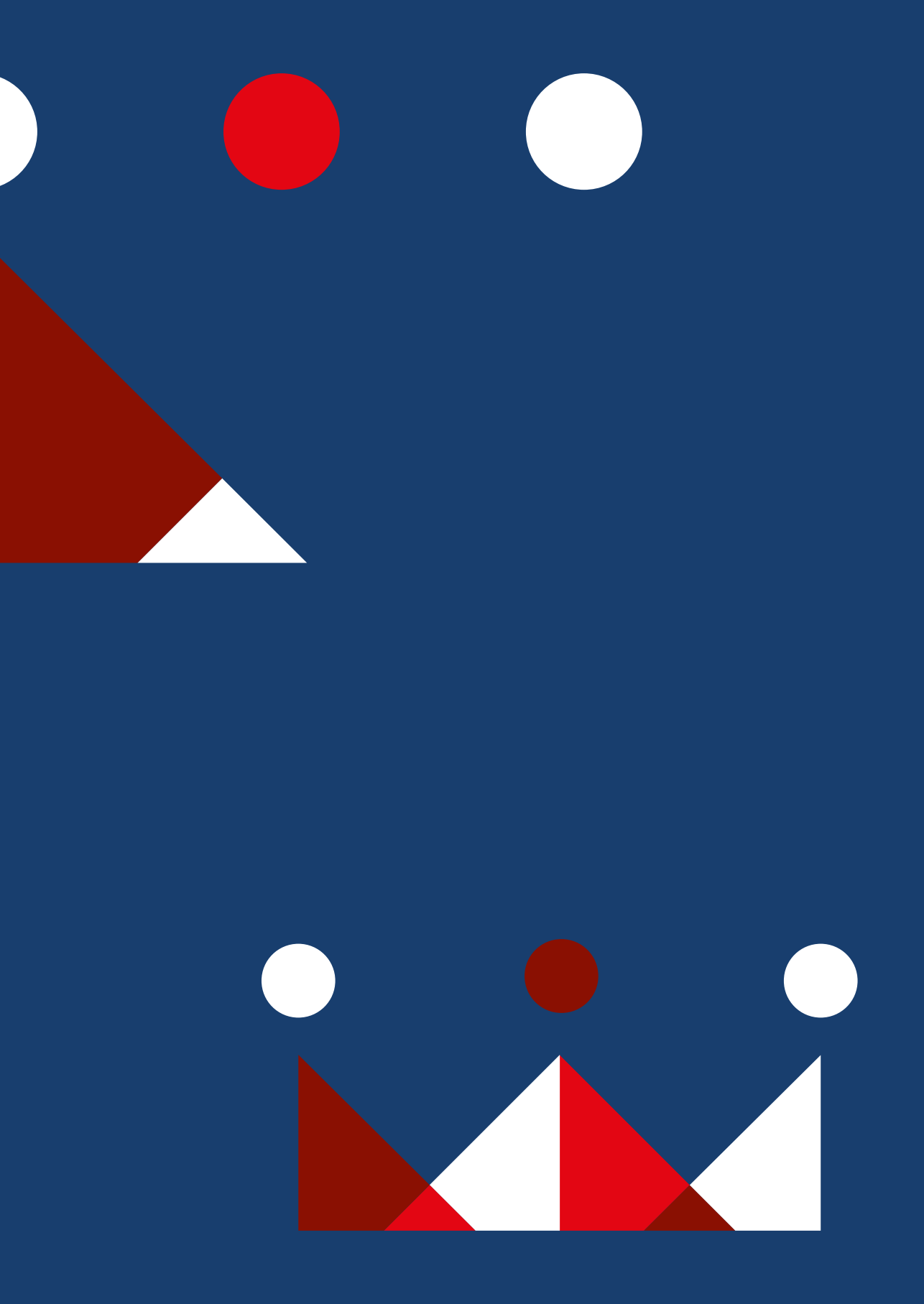
Ingredienti:

Farina, acqua, provola, broccoli, salsiccia, olio extravergine di oliva, sale, lievito.

Ingredienti:

Flour, water, provola, broccoli, sausage, extra virgin olive oil, salt, yeast.

Peso netto / Net Weight
(400g)



LA REGINA DI SAN MARZANO
di Antonio Romano S.P.A.

Via Nuova San Marzano, 14
84018 Scafati (SA) ITALIA

info@laregina.com
+39 081 859 0515

www.laregina.com