



# Índice

- 1. Rita: empresa, equipo y proyecto.**
- 2. Categoría pizza congelada. Rita.**
- 3. Categoría pizza fresca. Guapizzima.**
- 4. Fabricando a terceros.**
- 5. Rita en HORECA.**
- 6. Referencias y logística de Rita.**



# 1. Rita: empresa, equipo y proyecto

No es fácil hacer las pizzas que hace Rita a nivel industrial: ¡por eso hemos tenido que hacer hasta nuestras propias máquinas!

**Proyecto innovador con tecnología propia**

**Posibilidad de fermentar nuestras masas hasta 72h**

**Dispensador propio de mozzarella 100% leche de vaca con apariencia "natural"**

**Máquina de corte propia que nos permite aplicar el producto con un acabado natural e irregular**

**Sistema propio de control y gestión de la producción, hecho a la medida de nuestra forma de hacer pizzas**

## Nuestra fábrica

### Capacidad:

Máx. producción por línea:  
**1.350 pizzas/hora**

Capacidad máx. mensual:  
**940.000 pizzas**

Capacidad máx. anual:  
**11.280.000 pizzas**

### Superficies:

Útil:  
**1.745,25 m<sup>2</sup>**

Construida:  
**1.948,51 m<sup>2</sup>**

Fabricación:  
**460,13 m<sup>2</sup>**

Manipulación de alimentos:  
**50,35 m<sup>2</sup>**

Almacenamiento de frío positivo (2-4°C):  
**219,79 m<sup>2</sup>**

Almacenamiento de frío negativo (-18°C):  
**228,10 m<sup>2</sup>**

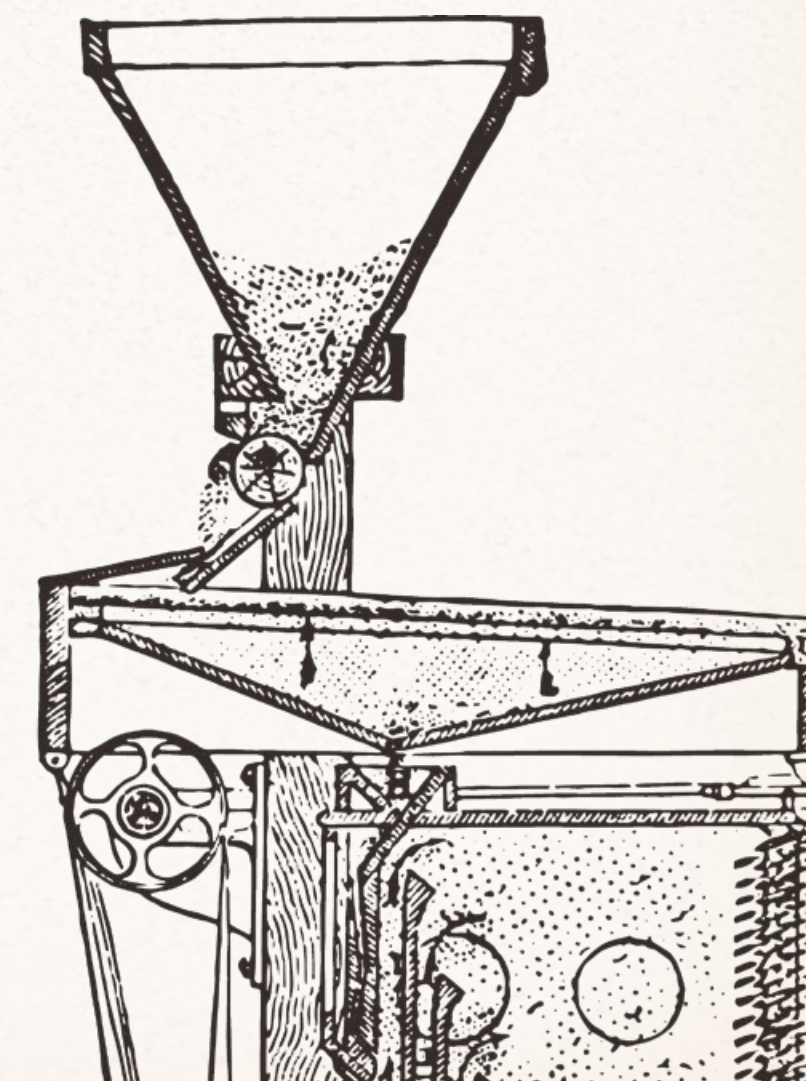
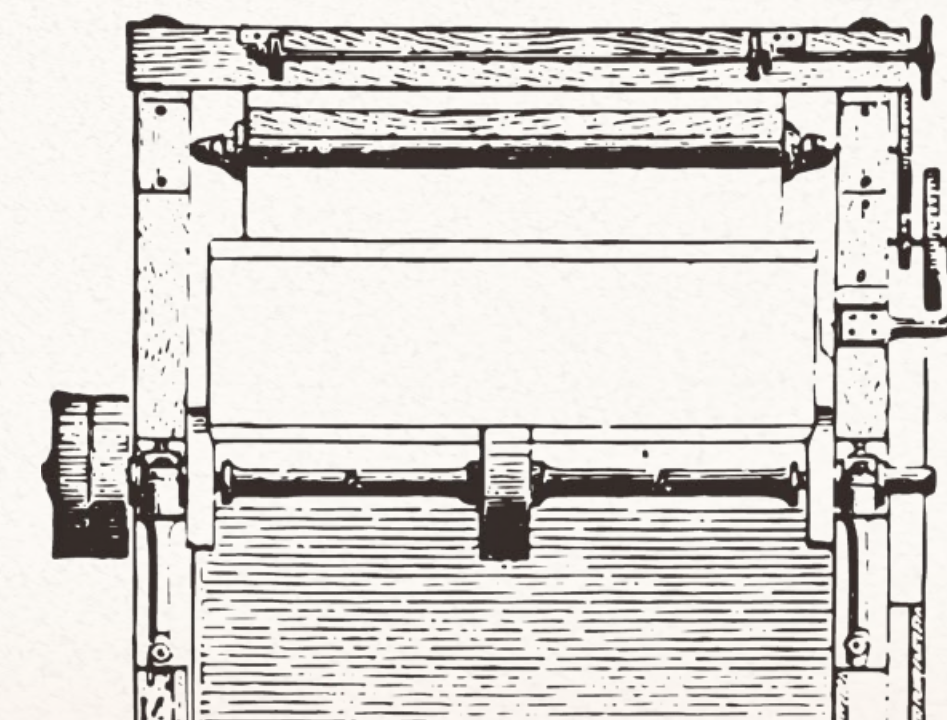
Oficinas:  
**156,5 m<sup>2</sup>**

Vestuarios, aseos y cocina personal:  
**55,92 m<sup>2</sup>**

### Líneas de producción:

Cantidad:  
**1**

Longitud de la línea:  
**78 m**



# El equipo a las órdenes de Rita

## Dirección General y desarrollo de Producto

### Carlos Díaz-Crespo Cardona

Doctor en C.C. Biológicas, MBA Dirección Empresas, Experto en Lean Manufacturing, +10 Años Experiencia en Dirección General, Creador y Dirección del proyecto Guapizzima. Socio Fundador de RITA.

## Dirección Financiera y Administración

### Claudio Fernández Blanch

Licenciado en ADE, MBA Dirección Empresas, Máster en Controllor, +10 Años Experiencia Controllor, Controllor de Guapizzima. Socio Fundador de RITA.

## Dirección Comercial

### Luis Miguel Romero

Licenciado en Administración y Dirección de Empresas por la UCM, Master en negocios inmobiliarios por ICADE y Master en sistemas de información empresarial por CU Cardenal Cisneros. Más de 20 años de experiencia y más de 10 en dirección de empresas.

## Comunicación y marketing

### gettingbetter

CREATIVE STUDIO

Agencia de Publicidad, Creadores y Desarrolladores de la marca Guapizzima. Trabajan para marcas como Actiu, Ambar, Pote, Saxun, Don Algodón, Parlamento Europeo, Bancofar, Massimo Dutti, Planeta Huerto, Gioseppo, Save the Children... Socios fundadores de Rita.

[gettingbetter.es](http://gettingbetter.es)



## Misión

**Ofrecer al mercado las mejores pizzas gourmet premium, para que el público pueda disfrutar en casa, cuando quiera y con toda la comodidad, de la calidad y naturalidad de las pizzas, tal y como lo haría, en los mejores restaurantes italianos.**

## Visión

**Convertirnos en la compañía líder y de referencia en España, y en Europa, en la fabricación y comercialización de pizzas en el segmento premium.**

## Valores

**Respeto / Equilibrio / Autenticidad / Carácter**

# 2. Categoría congelado

## LA PIZZA, QUE LA HAGA **RITA**

¡Que la haga Rita! Y es que nadie se toma tan en serio el tradicional arte pizzero como nuestra entrañable *mamma*. Una *maestra pizzaiola* que hace las pizzas con todo el tiempo y el mimo del mundo, para que nosotros podamos disfrutarlas en casa como recién salidas del horno de su pequeña pero coqueta pizzería.

### LOS MEJORES INGREDIENTES SELECCIONADOS



TOMATE ITALIANO 100% SIN ADITIVOS



TOPPINGS SELECTOS



MOZZARELLA 100% LECHE DE VACA



### LA MASA EL SECRETO MEJOR GUARDADO DE RITA

Rita pone su alma en cada pizza. No escatima en esfuerzos. Lo da todo. Bueno... todo menos la receta de su masa. Eso es lo único que se guarda. ¡Pero es que sabe que el secreto de su éxito es haber dado con la mezcla justa de harinas de diferentes cereales, tipos de molienda y cosechas seleccionadas, y un toque de sal del Himalaya para conseguir una **masa única y exclusiva** que no se puede imitar! Además, consciente de que lo bueno se hace esperar, le da a su masa una **triple fermentación que dura 72 horas**, con la que obtiene su incomparable textura esponjosa y crujiente a la vez.



HARINAS DE MOLINOS ITALIANOS



CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



PRECOCIDA EN HORNO DE PIEDRA



### RECETAS:



# 3. Categoría fresco

LA PIZZA QUE ENAMORA A LOS PIZZEROS  
**GUAPIZZIMA**

**AMOR ETERNO  
 A LA PIZZA**

Somos pizzeros porque, como tú, respetamos y amamos las pizzas.

Puede que seamos unos románticos, y que por eso cuidemos todos los detalles...

**iPero es lo que tiene hacer las cosas por amor!**

**ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA**

**MOZZARELLA 100% LECHE DE VACA**

**PULPA DE TOMATES ITALIANOS SELECCIONADOS**



Nuestras pizzas están hechas con los mejores ingredientes: una masa fermentada durante 24 horas, estirada a mano y cocida en horno de piedra, con pulpa de tomates italianos seleccionados, mozzarella 100% leche de vaca y aceite de oliva virgen extra.

Así es como conseguimos que degustes una buena pizza fresca sin salir de casa. Disfruta de su masa de auténtica pizzería, crujiente y esponjosa, de borde grueso y fino centro. Déjate conquistar por su gran sabor y su fácil digestión.

**TRIPLE FERMENTACIÓN DE LA MASA DE FORMA NATURAL**

**MASA DE AUTÉNTICA PIZZERÍA BORDE CRUJIENTE Y ESPONJOSO CON EL CENTRO MUY FINO**

## RECETAS:



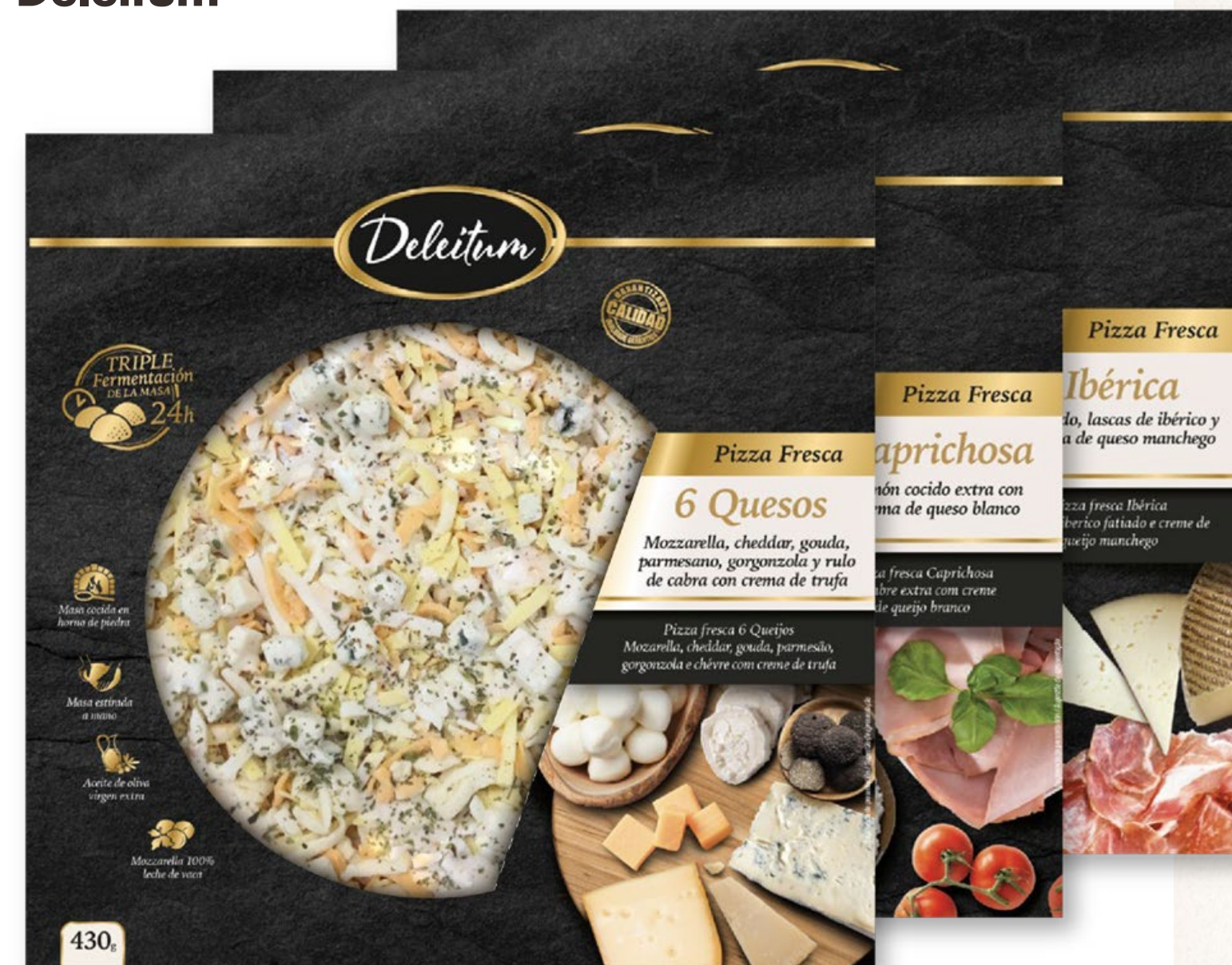
## 4. Fabricando a terceros

En Rita fabricamos para Special, de Aldi, y Deleitum, marca asociada de Euromadi, una de las mayores centrales de compras de España, con más de 130 socios, y más de 21MM€ de facturación en 2019.

Nuestra capacidad de producción, nuestra tecnología propia y nuestro equipo altamente capacitado, nos permiten asumir el compromiso de satisfacer cualquier pedido y exigencia de fabricación de tu marca, manteniendo siempre la **CALIDAD** y el **SABOR** intactos.

Elaboramos nuestras pizzas con pasión y cuidado, con los mejores ingredientes seleccionados y una masa única, para garantizar que puedas ofrecer a tus clientes una **EXPERIENCIA GASTRONÓMICA PREMIUM**.

Deleitum



FORMATOS

- Vacío
- Atmósfera

PESO

440 g

Special (Aldi)



FORMATOS

- Vacío
- Atmósfera

PESO

500 g

## 5. Rita en HORECA

Rita tiene una gama **SELECCIÓN** de productos premium listos para servir, para restaurantes, hoteles y catering.

Muchos restaurantes italianos utilizan nuestras bases y nuestros productos acabados gracias a la calidad de nuestros ingredientes y a nuestro respeto apasionado por el proceso tradicional de elaboración, al que dedicamos el tiempo necesario para un acabado artesanal con excelente sabor y las máximas garantías.

Nuestra gama de productos **FOODSERVICE** es un desahogo para la cocina de tu negocio, y al mismo tiempo un factor diferenciador para tu cocina, ya que te permite ofertar a tus clientes un producto con 48/72 horas de fermentación que en la mayoría de ocasiones no es posible ofrecer debido a las necesidades físicas y técnicas de su propia elaboración.

### Artesanía industrial

Sí, suena imposible, pero en RITA estamos trabajando para crear un modelo de negocio que tenga lo bueno de los dos modelos, el artesanal y el industrial.

Nuestra estrategia empresarial pasa por conseguir automatizar todo lo que se pueda sin afectar a la calidad, naturalidad, y artesanía del producto.



PESO

420 g / 440 g



# 6. Referencias y logística de Rita

## Foodservice

REFERENCIAS	Ø		PESO	UD./CAJA	C.	UD.
Base Blanca	26 cm	2	260 g	10 (pack2)	96	960
Base con Tomate	26 cm	2	260 g	10	96	960
Base Blanca	28 cm	2	250 g	10 (pack2)	96	960
Base con Tomate	28 cm	2	250 g	10	96	960
Base Blanca	31 cm	2	250 g	10 (pack2)	84	840
Base con Tomate	31 cm	2	250 g	10	84	840
Margarita	28 cm	1	250 g	8	96	768
Jamón y Queso	28 cm	1	420-450 g	8	96	768
Barbacoa						
Quesos						
Carbonara						
Pepperoni						

REFERENCIAS	Ø		PESO	UD./CAJA	C.	UD.
Pinsa 28	28cm	2	260 g	10 (pack2)	96	960
Pinsa 31	31cm	2	320 g	10 (pack2)	84	840
Pinsa 20x30	20x30cm	2	260 g	10 (pack2)	120	1.200
Pinsa 18x24	18x24cm	2	200 g	10 (pack2)	144	1.440



¿Te interesa?  
 Ponte en contacto con nosotros en:  
 T: 965 50 50 50 | e-mail: [info@quelahagarita.com](mailto:info@quelahagarita.com)

+ INFO:



# Retail

## Rita (Pizza congelada -18°C)

REFERENCIAS	∅		PESO	UD./CAJA	C.	UD.
Caprichosa	29 cm	1	440 g	6	96	576
Barbacoa			470 g			
Bianca			425 g			
Diavola			430 g			
Tartufata			430 g			
Vegetale			430 g			
Siciliana			430 g			
Provoleta			440 g			
Pinsa 14x28			14x28 cm			
Base Blanca	28 cm	2	250 g	10 (pack2)	96	960
Caprichosa	26 cm	1	360 g	6	96	576
Barbacoa						
Bianca						
Diavola						

## Guapizzima (Pizza fresca 0°C-4°C)

REFERENCIAS	∅		PESO	UD./CAJA	C.	UD.
Tartufina	29 cm	1	440 g	6	108	648
9 Formaggi			420 g			
Diavola			430 g			
Bianca			440 g			
Caprichosa			430 g			
Tejana			460 g			
Base Blanca	28 cm	2	250 g	10 (pack2)	96	960
Pinsa 14x24	14x24 cm	2	250 g	10 (pack2)	96	960

¿Te interesa?  
 Ponte en contacto con nosotros en:  
 T: 965 50 50 50 | e-mail: [info@quelahagarita.com](mailto:info@quelahagarita.com)

+ INFO:





# Index

- 1. Rita. Company team and project.**
- 2. Category Frozen Pizza. Rita.**
- 3. Category Fresh Pizza. Guapizzima.**
- 4. Manufacturing for third companies.**
- 5. Rita's Foodservice.**
- 6. Rita's products & logistics.**



# 1. Rita: company, team and project

It is not easy to make Rita's Pizzas on an industrial level: that is why we have had to make our own machines!

**Innovative Project with proprietary technology**

**Possibility of fermenting our doughs for up to 72H**

**In-house 100% cow milk mozzarella dispenser with natural and irregular finish**

**Own cutting machine that allows us to apply the product with a natural and irregular finish**

**Our own production control and management system, tailored to our way making pizzas**

## Nuestra fábrica

### Capacidad:

Máx. producción por línea:  
**1.350 pizzas/hora**

Capacidad máx. mensual:  
**940.000 pizzas**

Capacidad máx. anual:  
**11.280.000 pizzas**

### Superficies:

Útil:  
**1.745,25 m<sup>2</sup>**

Construida:  
**1.948,51 m<sup>2</sup>**

Fabricación:  
**460,13 m<sup>2</sup>**

Manipulación de alimentos:  
**50,35 m<sup>2</sup>**

Almacenamiento de frío positivo (2-4°C):  
**219,79 m<sup>2</sup>**

Almacenamiento de frío negativo (-18°C):  
**228,10 m<sup>2</sup>**

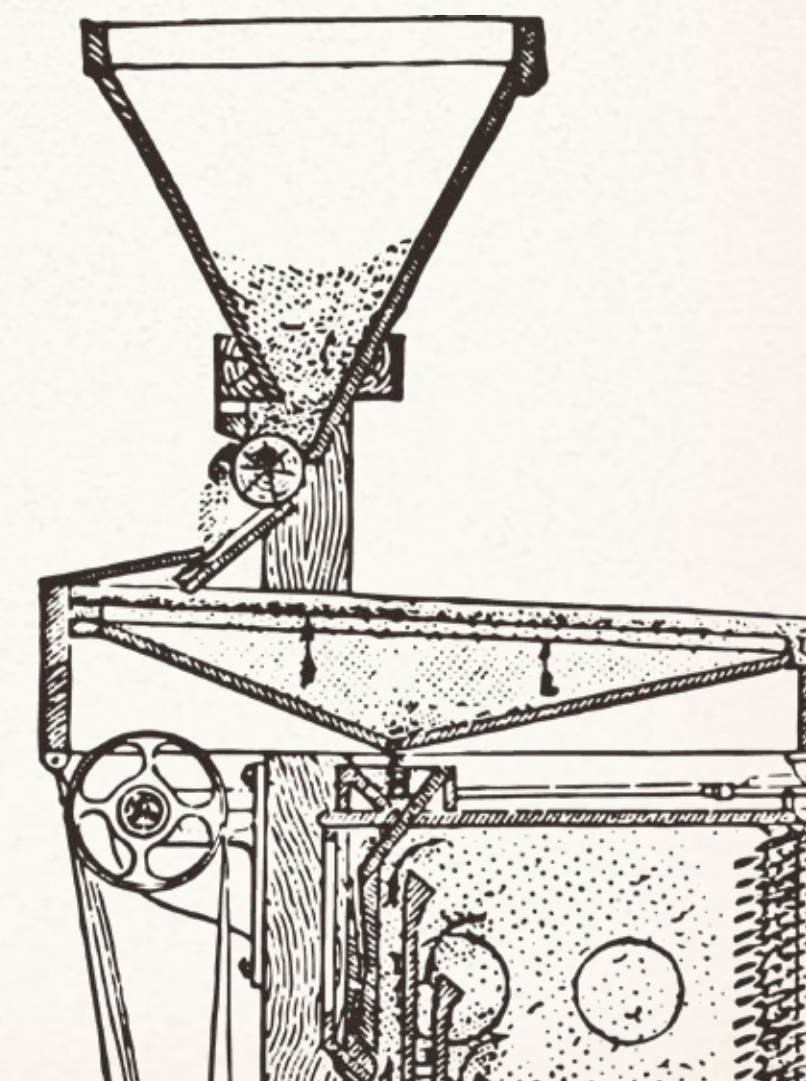
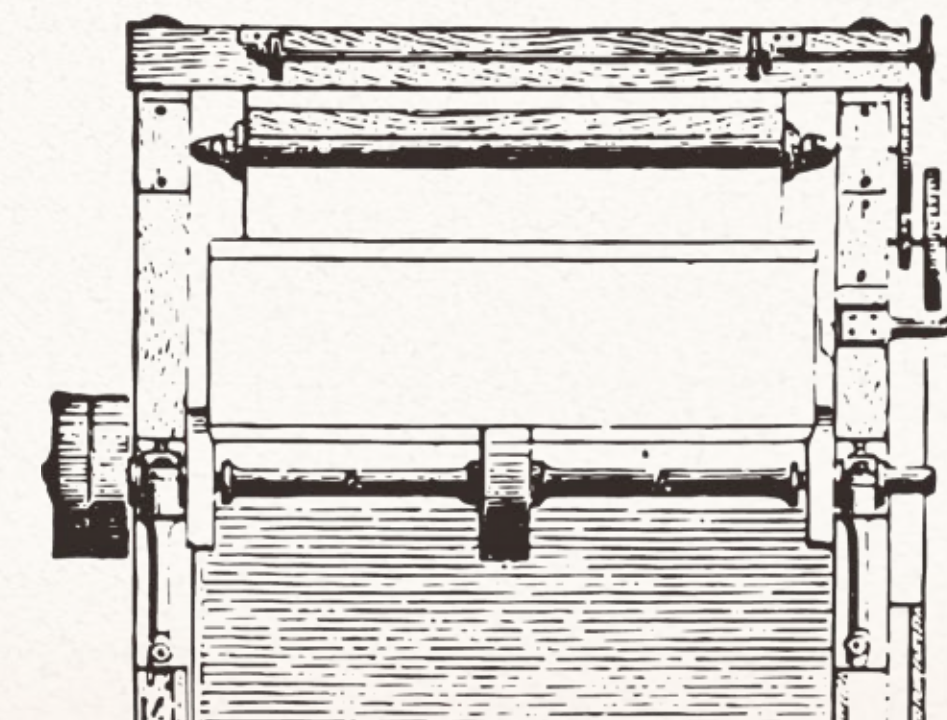
Oficinas:  
**156,5 m<sup>2</sup>**

Vestuarios, aseos y cocina personal:  
**55,92 m<sup>2</sup>**

### Líneas de producción:

Cantidad:  
**1**

Longitud de la línea:  
**78 m**



# Rita's team

## General Manager

### Carlos Díaz-Crespo Cardona

Doctor en C.C. Biology, MBA  
Bussines Manager, Expert in Lean  
Manufacturing (+10 years),  
Guapizzima. Founding Partner of  
Rita.

## Finance Manager

### Claudio Fernández Blanch

Economist Bussines Manager, MBA  
Bussines Management, Máster at  
Controller, +10 Years Experience  
Controller, Founding Partner of Rita.

## Sales Manager

### Luis Miguel Romero

Economist Bussines Manager at  
University Complutense of Madrid,  
Master at Bussines Development  
Retail State at ICADE, Master at  
Bussines Information System at CU  
Cardenal Cisneros. 20 Year  
experience on Board at Middel  
company. Founding Partner of Rita.

## Marketing Manager

### gettingbetter CREATIVE STUDIO

Brand Development Company.  
Marketing Agency.



## Mission

**To offer to the market the best gourmet pizzas so that the public can enjoy at home, whenever they want and with confort, the quality of the pizzas as they would do in the best italian restaurants.**

## Vision

**To become the leading and reference company in Spain, and Europe, in the manufacture and marketing of premium pizzas.**

## Valores

**Respect, balance, authenticity and character.**

# 2. Category Frozen Pizza. Rita

## LA PIZZA, QUE LA HAGA **RITA**

¡Que la haga Rita! Nobody takes the traditional art of pizza making as seriously, as a our dear Mamma. A Master Pizzaiola who makes pizzas with all the time and care in the world, so that we can enjoy them at home, as if they had just come out of the oven of her small but coquettish pizzeria.

**THE BEST SELECTED INGREDIENTS**

PULP ITALIAN TOMATO SELECTED

SELECTED TOPPINGS

MOZZARELLA 100% COW MILK



### THE TABLE RITA'S BEST KEPT SECRET

Rita puts her soul into every pizza. She spares no effort. She gives her all. Well, everthing but her dough recipe. That's the only thing she keeps herself. But she knows that the secret of her success is to make the dough with the right mix of flours from different tipos of cereals, selected types of grindings and harvests and a touch of Himalayan salt to get a **unic and exclusive dough that cannot be immitated.**

In addition, aware that good things come to those who wait, she gives her dough a triple fermentation taht lasts 72 hours with which she obtains its incomparable spongy and crunchy texture at the same time.

- FLOUR FROM ITALIAN MILLS
- EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
- BAKED IN STONE OVEN



### REFERENCES:



# 3. Category Fresh Pizza. Guapizzima

LA PIZZA QUE ENAMORA A LOS PIZZEROS  
**GUAPIZZIMA**

**FOREVER LOVE PIZZA**

## FOREVER LOVE PIZZA

We are pizza makers because like you we love and respect pizzas. Maybe we are romantic and that's why we take care of all the details....  
 But that's the thing about doing things for love!

**OLIVE OIL  
EXTRA VIRGIN**

**MOZZARELLA  
100% COW MILK**

**PULP  
ITALIAN TOMATOS  
SELECTED**



Nuestras pizzas están hechas con los mejores ingredientes: una masa fermentada durante 24 horas, estirada a mano y cocida en horno de piedra, con pulpa de tomates italianos seleccionados, mozzarella 100% leche de vaca y aceite de oliva virgen extra.  
 Así es como conseguimos que degustes una buena pizza fresca sin salir de casa. Disfruta de su masa de auténtica pizzería, crujiente y esponjosa, de borde grueso y fino centro. Déjate conquistar por su gran sabor y su fácil digestión.

**24h DOUGH TRIPLE FERMENTATION NATURAL WAY**

**AUTHENTIC PIZZERIA DOUGH CRISPY AND SPONGY EDGE AND THIN CENTER**

## REFERENCES:





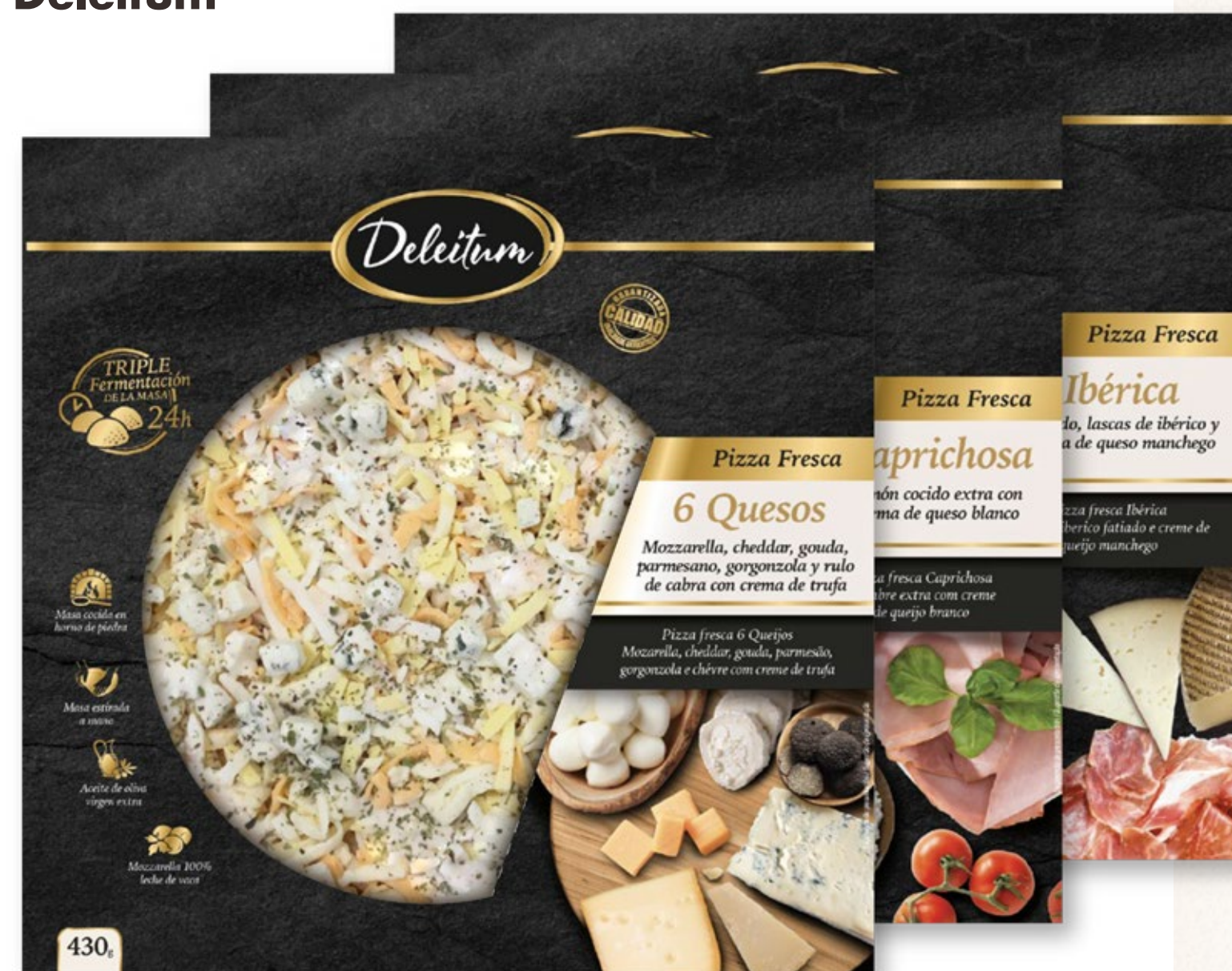
# 4. Manufacturing for third parties

In Rita we manufacture for Especial, Aldi and Deleitem, partner brand of Euromadi, one of the largest purchasing centres in Spain, with more than 130 members and more than 21 million turnover in 2019.

Our production capacity, Our own technology and our highly trained team, allow us to assume the commitment to meet any order and manufacturing requirement of your brand, always keeping **QUALITY** and **FLAVOUR** intact.

We make our pizzas with passion and care, with the best ingredients, selected and an unique dough, to ensure that you can offer your costumers a **PREMIUM DINING EXPERIENCE**.

Deleitem



Special (Aldi)



**FORMAT**

- Vacuum
- Atmosfera

**WEIGHT**

360-440 g

## 5. Rita's Foodservice

Rita has a selection range for restaurants, hotels and caterings.

In this variety you can find products ready to serve, Italian restaurants use our bases and our finished products due to their quality, craftsmanship and beauty.

We respect the traditional way of making the product with time, control, dedication and passion.

Our range of foodservice products is not only a relief for the kitchen but also a success, but it is a product with 48-72 hours of fermentation that allows the professional to offer their client a product that is often not possible to offer, due to the physical and technical needs of its own production.

### Rita. Craft Factory.

Yes, it sounds impossible, but at Rita we work to create a model that has the best of both models, the artisan and the industrial. Our business strategy is to automate as much as possible without affecting the quality, naturalness and craftsmanship of our products.



WEIGHT

360 g / 440 g

# 6. Rita's products & logistics

## Foodservice

REFERENCES	Ø		WEIGHT	U./BOX	B.	U.
White base	26 cm	2	260 g	10 (pack2)	96	960
Base with tomato	26 cm	2	260 g	10	96	960
White base	28 cm	2	250 g	10 (pack2)	96	960
Base with tomato	28 cm	2	250 g	10	96	960
White base	31 cm	2	250 g	10 (pack2)	84	840
Base with tomato	31 cm	2	250 g	10	84	840
Margarita	28 cm	1	250 g	8	96	768
Ham & cheese	28 cm	1	420-450 g	8	96	768
Barbecue						
Cheeses						
Carbonara						
Pepperoni						

REFERENCES	Ø		WEIGHT	U./BOX	B.	U.
Pinsa 28	28cm	2	260 g	10 (pack2)	96	960
Pinsa 31	31cm	2	320 g	10 (pack2)	84	840
Pinsa 20x30	20x30cm	2	260 g	10 (pack2)	120	1.200
Pinsa 18x24	18x24cm	2	200 g	10 (pack2)	144	1.440



Interested?  
 Please contact with us:  
 T: 965 50 50 50 | e-mail: info@quelahagarita.com



# Retail

## Rita (Frozen Pizza -18°C)

REFERENCES	∅		WEIGHT	U./BOX	B.	U.
Capricciosa	29 cm	1	440 g	6	96	576
Barbacoa			470 g			
Bianca			425 g			
Diavola			430 g			
Tartufata			430 g			
Vegetale			430 g			
Siciliana			430 g			
Provoleta			440 g			
Pinsa 14x28			14x28 cm			
White base	28 cm	2	250 g	10 (pack2)	96	960
Capricciosa	26 cm	1	360 g	6	96	576
Barbecue						
Bianca						
Diavola						

## Guapizzima (Fresh Pizza 0°C-4°C)

REFERENCES	∅		WEIGHT	U./BOX	B.	U.
Tartufina	29 cm	1	440 g	6	108	648
9 Formaggi			420 g			
Diavola			430 g			
Bianca			440 g			
Capricciosa			430 g			
Texan			460 g			
White base			28 cm			
Pinsa 14x24	14x24 cm	2	250 g	10 (pack2)	96	960

Interested?  
Please contact with us:  
T: 965 50 50 50 | e-mail: [info@quelahagarita.com](mailto:info@quelahagarita.com)

+ INFO:



