

PoliselliMag



PAD B7, Stand 041

SPECIAL EVENT

CREATIVE BAKERY

Passion and history of Italian food.



Abbiamo una storia da raccontare, una storia lunga più di un secolo.

Abbiamo tradizione ed innovazione, cultura ed esperienza.

Abbiamo luoghi e persone, idee e sogni da realizzare.

Abbiamo immaginato un luogo di incontro, un ambiente capace di coniugare il profumo della pizza ai colori dei cocktail; un insieme di esperienze, di emozioni.

CREATIVE BAKERY è pronto per mettere in scena tutta la passione e la creatività dell'Italia che sa vivere bene.

CREATIVE BAKERY è il nostro omaggio alla cultura della convivialità e dell'accoglienza che ci rende famosi in tutto il mondo.

Siamo pronti a meravigliarvi con sapori unici, ricordi e sensazioni.

Vi aspettiamo nella nostra CREATIVE BAKERY.



Sei un "Polselli addicted"?
Scrivi a sigep2026@polselli.it
per richiedere un biglietto in omaggio.

*Are you a "Polselli addicted"?
Write to sigep2026@polselli.it
to request a free ticket.*

We have a story to tell, a story longer than a century.

We have traditions, innovation, culture and experience.

We have places and people, ideas and dreams to realize.

We have imagined a place to gather, an environment capable of combining the scent of pizza with the colours of cocktails; a combination of experience and emotions.

CREATIVE BAKERY is ready to stage all the passion and creativity of an Italy that knows how to live.

CREATIVE BAKERY is our tribute to the culture of conviviality and welcoming that makes us famous throughout the world.

We are ready to astonish you with unique taste, memories and sensations.

We shall wait for your visit in our CREATIVE BAKERY.

Qualità approvata, tradizione garantita. *Approved quality, guaranteed tradition.*

Qualità approvata, tradizione garantita.
Approved quality, guaranteed tradition.



La pizza napoletana tradizionale
The traditional Neapolitan pizza

La ricerca dell'eccellenza Italiana passa attraverso un impegno costante ed attento.

Le nostre farine sono approvate dall'ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA e dall'ASSOCIAZIONE PIZZA ROMANA.

Una ricerca costante della qualità, insieme ad un rispetto profondo per le radici di una tradizione che definisce la propria eccellenza attraverso codici e protocolli severi.

Dal rispetto di questi principi e dalla volontà di essere ambasciatori dello stile di vita italiano, nascono queste collaborazioni e si concretizzano in riconoscimenti, rispetto e progettualità.

Qualità approvata, tradizione garantita.
Approved quality, guaranteed tradition.



La pizza e i calzoni fritti
Pizza and fried calzones

The pursuit for Italian excellence is accomplished by a constant and attentive commitment.

Our flours are approved by the VERACIOUS NEAPOLITAN PIZZA ASSOCIATION and the ROMAN PIZZA ASSOCIATION.

A constant search for quality, combined with a profound respect for traditional roots which defines its own excellence through strict codes and protocols.

From the respect for these principles and the willingness to be ambassadors of the Italian lifestyle, these collaborations are born and they materialize into recognition, respect and planning.

Qualità approvata, tradizione garantita.
Approved quality, guaranteed tradition.



La pizza romana, in teglia, in pala e tonda.
The Roman Pizza in baking tray, in pizza shovel and round



100%
farina italiana
Italian flour

polselli

www.polselli.it