

FOOD TRUCK PARA MARKETS & FESTIVALES
CATERING PARA EVENTOS PRIVADOS

di **POMODORO**



ROSSO

Pizzeria móvil

Pizzas Artesanales Napolitanas • Hornos Portátiles • Ingredientes Frescos • Fermentación de 48 Horas



¡Hola! Soy Liliana, una colombiana entusiasta que ha encontrado su hogar en la hermosa Valencia, España. Mi viaje hasta aquí ha sido una montaña rusa de experiencias, desafíos y, sobre todo, sueños cumplidos.

Comencé mi historia en Bogotá, Colombia, egresada de Periodismo y Relaciones Públicas de la Universidad Javeriana. Luego, decidí aventurarme en España para continuar mi formación académica, obteniendo dos másteres en Creación Digital, Multimedia y Artes Visuales.

Después de vivir en España, tuve la oportunidad de trabajar en México y Canadá, donde adquirí valiosos conocimientos en Gerencia de Diseño y Marketing. Fue en Canadá donde di vida a mi hija y sentí la inspiración para emprender en el sector de la hostelería.

Mi amor por la comida italiana y mi espíritu emprendedor me llevaron a crear una pizzería móvil, una experiencia que me enseñó todo sobre el arte y el negocio de la pizza. Motivada por mi pasión, decidí regresar a España y llevar la auténtica pizza napolitana a las calles de Valencia a través de mi Food Truck.

Soy una madre emprendedora que ha superado obstáculos para convertir sus sueños en realidad. Mi historia es un testimonio de que los sueños pueden hacerse realidad si tenemos el coraje de perseguirlos.

Te invito a unirme a mi proyecto y disfrutar de una experiencia gastronómica única con la auténtica pizza napolitana de mi **Food Truck**. ¡Únete a mi misión de llevar el sabor de Italia a Valencia y sé parte de esta emocionante aventura!

Liliana Mora Mora

✉ info@dipomodororosso.com

Síguenos en:    

☎ + 34 662590747

www.dipomodororosso.com

di 
POMODORO ROSSO
- Pizzeria móvil



En Di Pomodoro Rosso entendemos la importancia del aspecto visual y el sabor excepcional de una pizza de calidad, así como a ingredientes de alta calidad y 100% frescos. Buscamos ofrecer el mejor valor posible a nuestros clientes que desean una pizza deliciosa y artesanal.

Ofrecemos pizzas artesanales napolitanas. Especializados en elaborar pizzas de alta calidad, con recetas probadas que han lanzado exitosamente pizzerías en otro país como Italia. La masa se fermenta de manera natural durante 48 horas, la masa es estirada a mano, que al hornearla, da como resultado una base fina, ligera y aireada, con un borde crujiente rico en fibra natural, fácil de comer y digerir, una técnica que incita a los clientes a regresar.

El food truck Di Pomodoro Rosso cuenta con hornos portátiles de gas de la marca ROCCBOX. Estos hornos garantizan la elaboración de pizzas de calidad de restaurante, dado que alcanzan los 450 grados Celsius en tan solo 30 minutos y cocinan las pizzas en apenas 90 segundos.

Estos hornos son seguros y cuentan con un excelente aislamiento térmico, lo que los hace aptos para ser instalados en cualquier superficie. Funcionan con gas propano y no emiten humo oscuro, tan solo el aroma tentador de las pizzas recién hechas. Además, no requieren conexión eléctrica.

Su diseño compacto y facilidad de montaje los convierten en un espectáculo visual durante el evento, permitiendo a los clientes presenciar cada etapa de la preparación de las auténticas pizzas.

Liliana Mora Mora

✉ info@dipomodororosso.com

Síguenos en:    

☎ + 34 662590747

www.dipomodororosso.com

di 
POMODORO ROSSO
▪ Pizzeria móvil

Di Pomodoro Rosso PIZZAS



MARGHERITA

*Tomate pelado San Marzano
Mozzarella fior di latte, queso parmesano
Aceite de Oliva
Albaca Fresca*



DIAVOLA

*Tomate pelado San Marzano
Mozzarella fior di latte, queso parmesano
Soppressata Calabrese Picante, olivas
Negras, aceite de Oliva, albaca Fresca*



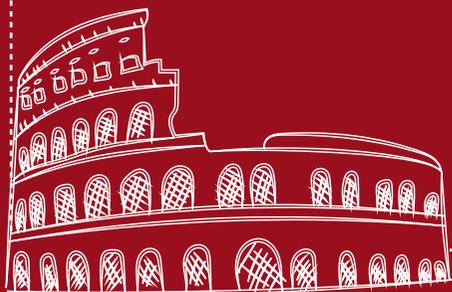
PEPPERONI

*Tomate pelado San Marzano
Mozzarella fior di latte, queso parmesano
Pepperoni
Aceite de Oliva, albaca Fresca*



VEGANA

*Tomate pelado San Marzano
Champinones, pimientos asados, olivas
negras, cebolla roja, ajos asados, oregano
Aceite de Oliva, albaca Fresca*



Liliana Mora Mora

✉ info@dipomodororosso.com

Síguenos en:    

☎ + 34 662590747

www.dipomodororosso.com

Catering | Eventos privados



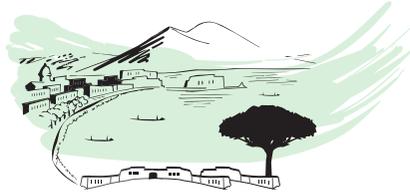
Ofrecemos un servicio exclusivo para eventos sociales y corporativos de cualquier tipo, llevando a cada invitado el auténtico sabor napolitano. Así, garantizamos una experiencia gastronómica única y memorable.

La fiesta de pizza de Di Pomodoro Rosso es un completo espectáculo, donde la gente puede deleitarse viendo cómo se preparan y cocinan las pizzas frente a sus ojos. Tenemos diferentes precios que se ajustan a las necesidades del cliente, con opciones para todos los presupuestos.

Además, nos adaptamos a las preferencias específicas de cada evento, ofreciendo una amplia variedad de ingredientes frescos y deliciosos, así como opciones para dietas especiales como vegetarianas o veganas. Nuestro objetivo es brindar un servicio personalizado y de alta calidad que satisfaga todas las expectativas.

Para solicitar un presupuesto personalizado, no dudes en escribirnos un correo electrónico a: info@dipomododorosso.com. Estaremos encantados de ayudarte a planificar un evento inolvidable con el sabor auténtico de la pizza artesanal napolitana.

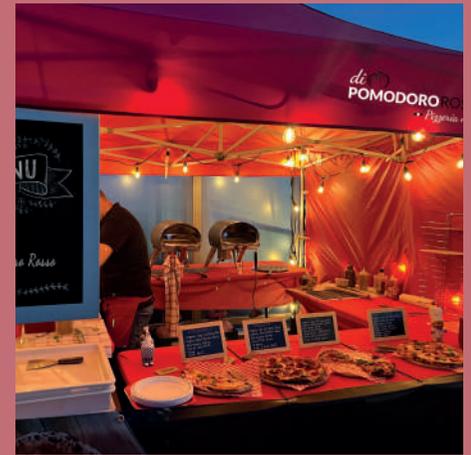
Markets & Festivales



¿Quieres que llevemos la auténtica pizza napolitana a tu próxima market o festival? ¡Contáctanos ahora! Puedes escribirnos al correo electrónico: info@dipomododorosso.com o llamarnos al número de teléfono 662590747. Estamos aquí para hacer de tu evento algo verdaderamente especial. ¡No esperes más, reserva tu fecha con nosotros y déjanos sorprenderte con el sabor de Italia!

✉ info@dipomododorosso.com *Síguenos en:*    

☎ + 34 662590747 www.dipomododorosso.com





di **POMODORO**



ROSSO

Pizzeria móvil

Liliana Mora Mora

✉ info@dipomodororosso.com *Síguenos en:*    
☎ + 34 662590747 www.dipomodororosso.com