



cameo presenta Pizza Regina Alta Diabolica e Pizza Regina Alta Mediterranea: quale sceglieresti per la tua pizza night?

Due nuove proposte pensate per soddisfare gusti differenti, dall'intensità del piccante alle note della tradizione mediterranea.

Desenzano del Garda, lunedì 05 ottobre 2026 - Tra classifiche, recensioni e blind test condivisi sui social, le pizze del banco freezer sono sempre più spesso al centro di assaggi, degustazioni e confronti tra amici. Un fenomeno che racconta la curiosità di chi ama provare gusti nuovi e mettere a confronto prodotti diversi, trasformando una semplice cena in un'occasione di scoperta e condivisione.

C'è chi, quando si tratta di mettere a confronto pizze diverse, punta subito sul gusto più intenso e chi invece si lascia conquistare da sapori che richiamano la tradizione. È proprio per chi ama confrontare gusti diversi e mettere alla prova le proprie preferenze che cameo amplia la gamma Pizza Regina Alta con due nuove referenze: **Pizza Regina Alta Diabolica** e **Pizza Regina Alta Mediterranea**.

Due interpretazioni molto diverse della pizza che valorizzano la caratteristica **cottura in teglia**, pensata per donare al bordo una piacevole croccantezza ed esaltare il contrasto con l'impasto alto e irresistibilmente morbido che da sempre caratterizza Pizza Regina Alta.

Pizza Regina Alta Diabolica, è pensata per chi, davanti a una degustazione tra amici, sceglie sempre la proposta più audace. Con salsa hot al pomodoro e salame piccante, punta tutto sull'intensità del gusto: una pizza che non si limita a essere piccante solamente nel salame della farcitura ma che costruisce la propria personalità anche attraverso una salsa al pomodoro sviluppata per lasciare il segno a ogni morso.

Mentre Pizza Regina Alta Diabolica punta tutto sull'intensità, Pizza Regina Alta Mediterranea guarda alla condivisione ed è pensata per chi ama mettere la pizza al centro della tavola. Con pomodorini, olive nere e pecorino, è la proposta ideale da tagliare, condividere e accompagnare ad altri stuzzichini durante aperitivi casalinghi, serate tra amici e occasioni informali. Una referenza che interpreta in chiave contemporanea alcuni dei sapori più amati della tradizione mediterranea trasformando ogni assaggio in un momento da condividere.

Due novità dalla personalità ben distinta, pensate per portare in tavola sapori diversi e rispondere a gusti differenti. Da un lato il carattere deciso di Diabolica, dall'altro un profilo di gusto ispirato ai sapori mediterranei: due nuove proposte che ampliano l'offerta Pizza Regina Alta e invitano a scoprire, assaggio dopo assaggio, il proprio gusto preferito.

A proposito di cameo.

cameo è un'azienda alimentare specializzata in torte, dessert e pizze, con sede a Desenzano del Garda [Brescia], formata dalla capogruppo cameo s.p.a. e dalla controllata Rebecchi Food Systems S.p.A., due società che operano separatamente perseguendo proprie specifiche strategie. Il Gruppo produce e distribuisce, su tutto il territorio nazionale, oltre 900 prodotti. Da più di 90 anni, con la consapevolezza del ruolo importante che il cibo riveste nelle vite dei consumatori, crea insieme a loro il gusto di casa. Lo fa attraverso i prodotti dei suoi marchi cameo, Paneangeli, Bertolini e Rebecchi, attraverso i quali milioni di italiani scoprono il piacere di fare qualcosa con le proprie mani ma anche il gusto di vivere piacevoli momenti di condivisione con i propri cari. Per cameo, creare il gusto di casa, significa anche preservare il mondo in quanto casa in cui valga la pena vivere, adottando una strategia di lungo termine, attenta al risparmio delle risorse. Per i suoi circa 380 collaboratori, creare il gusto di casa vuol dire lavorare in un ambiente inclusivo, capace di ispirare, dove imparare ad agire in logica imprenditoriale, dando forma al proprio futuro. Scopri di più: www.company.cameo.it

PER ULTERIORI INFORMAZIONI | Havas Pr Milan - Ufficio stampa cameo

Martina Luise | +39 342 918 2916 - martina.luise@havaspr.com

Beatrice Ventimiglia | +39 335 528 8138 - beatrice.ventimiglia@havaspr.com

Lucrezia Di Giulio | +39 335 1312154 - lucrezia.di-giulio@havaspr.com