



Professional

Heiß auf Pizza und Pinsa?

*Wir legen noch 360°-Service drauf.
Und das exklusiv für Profis.*



Der Pizza-Markt wächst stark.

Unser Service wächst stärker.

Pizza ist mehr als belegter Teig. Sie ist ein Lieblingsgericht, vertrauter Genuss – und unsere Kompetenz. Vor über 50 Jahren führte Dr. Oetker die erste tiefgekühlte Pizza in Deutschland ein. Heute zählen Pizza und Pinsa in allen Größen und Formaten und mit einer großen Sortenvielfalt von belegt bis unbelegt zu den beliebtesten TK-Gerichten.

Wir von Dr. Oetker Professional sind natürlich weiterhin in diesem starken Wachstumsmarkt für dich dabei: mit leckeren Pizzen und Pinsen – **speziell für den Außer-Haus-Markt entwickelt!** Und wir wollen, dass du rundum zufrieden bist. Mit unserem **360°-Servicekonzept** haben wir alles für dich, was du brauchst: vom Ofen über Zubehör zum Vorbereiten bis hin zu wirkungsvollen Werbemitteln. Weil du es leichter haben sollst – und weil deine Gäste ihr Lieblingsgericht bei ihrem Lieblingsanbieter essen sollen: bei dir!



La PINSA!

S. 12

Blechpizza

S. 16



Pizza Perfettissima

S. 4



MenuFactory

S. 10



Pizza Snacks

S. 18

PIZZA Perfettissima

Perfekte Pizza

von Profis für Profis.

Das wahrscheinlich beliebteste Gericht weltweit - von uns exklusiv für OOH entwickelt: die Pizza Perfettissima! Ihr Teig durfte besonders lang fermentieren und wird dann auf Stein vorgebacken. Der dünne Boden und der locker knusprige Rand sind ebenso charakteristisch wie unsere ungleichmäßige Form - wie handgemacht. Obendrauf noch herzhaft, saftige Auflagen ... perfetto!

Exklusiv



Wie
handgemacht



29 cm
Durchmesser*



Fertig im
Steinofen schon
ab 4:30 Min.
je nach Sorte



Lange
Fermentation



Im Steinofen
vorgebacken



FACT BOX

Warum du dich mit Pizza beschäftigen solltest:

- Pizza ist das populärste TK-Produkt im Einzelhandel: 37 % Wachstum in den letzten 10 Jahren
- Die beliebtesten Sorten sind: Salami (16 %), Thunfisch (10 %) und Margherita (8 %)
- Unsere Angebotsvielfalt umfasst 14 belegte und 4 un belegte Sorten
- Wir bieten euch ein begleitendes Konzept und einen umfassenden Service
- Mehr Umsatz mit geringem Wareneinsatz
- Kein Auftauen notwendig und dadurch sehr kalkulationssicher
- Perfekt für to go
- Geeignet für Steinofen, Konvektomat und High-Speed-Ofen
- Für alle Objektgrößen geeignet, da kleine Umverpackung. Damit ist das Angebot einer großen Sortenvielfalt trotz begrenzten TK-Möglichkeiten gegeben

Quelle: Geomarketing 2023



Unsere C&C-Verpackung

- Perforation: für ein einfaches Handling - wiederverschließbar
- Farbcodes: zur einfachen Sortierung und schnellen Orientierung

* außer Pizza Perfettissima Base Glutenfrei (27 cm) und Pizza Perfettissima Piccola (22 cm)



Belegt läuft!

Italienischer geht es eigentlich kaum! Die **Pizza Perfettissima** ist genau richtig für dich: Unsere große Auswahl bietet für jeden Geschmack den passenden Belag - und du kannst deinen Gästen eine verführerische Vielfalt anbieten. Einfach **auspacken, aufbacken, servieren**. Schneller ist kein Pizzaa Erlebnis!

Auspacken + Aufbacken + Servieren
= zufriedene Gäste
trotz fehlender Fachkräfte



Margherita

- Feiner Mozzarella-Käse

1-25-017100
6 St. à 365 g

free V * a g



Salame

- Herzhafte Salami
- Feiner Mozzarella-Käse

1-25-017200
6 St. à 375 g

* a g 3



Prosciutto

- Saftiger Schinken
- Feiner Mozzarella-Käse

1-25-018600
6 St. à 380 g

* a g 3 7



Speciale

- Herzhafte Salami
- Schinken
- Gegrillte Champignons
- Feiner Mozzarella-Käse

1-25-018400
6 St. à 445 g

* a g 3 7



Calabrese Piccante

- Pikante Calabrese-Salami
- Rote und gelbe Peperoni
- Feiner Mozzarella-Käse

1-25-017800
6 St. à 405 g

* a g 3



BBQ Pollo

- Marinierte Hähnchenbrust
- BBQ-Sauce
- Rote Zwiebeln
- Feiner Mozzarella-Käse

1-25-017700
5 St. à 445 g

free * a g



Verdure Grigliate

- Gegrillte Paprika, Zucchini und Aubergine
- Feiner Mozzarella-Käse

1-25-017500
5 St. à 440 g

free V * a g



Quattro Formaggi

- Würziger Emmentaler-, Provolone- und Blauschimmel-Käse
- Feiner Mozzarella-Käse

1-25-017400
6 St. à 380 g

free V * a g



Hawaii

- Halb-ovaler Schinken
- Fruchtige Ananas
- Feiner Mozzarella-Käse

1-25-017900
6 St. à 435 g

* a g 3 7



Tonno

- Thunfisch-Zwiebel-Belag
- Feiner Mozzarella-Käse

1-25-017600
6 St. à 410 g

free * a d g



Zucca e Spinaci

- Gegrillter Butternut-Kürbis, Spinat
- Gewürzcreme-Spots
- Vegane Käsealternative

1-25-018500
5 St. à 445 g

free V * a 1 3



Beef Fajita Style

- Rinderhackfleisch
- Gegrillte Paprika, Zwiebeln
- Feiner Mozzarella-Käse

1-25-018700
5 St. à 455 g

free * a g

Unsere Beliebtesten in 22 cm:

die PICCOLA!

Die praktische Größe für Kinder und kleinere Mahlzeiten.

Für den kleinen Hunger!



Piccola Margherita

- Feiner Mozzarella-Käse

1-25-015200
18 St. à 225 g

free V * a g



Piccola Salame

- Putensalami mit Rind
- Feiner Mozzarella-Käse

1-25-015300
18 St. à 242 g

* a g 3

Grenzenlose Kreativität im Kreis

Basis-Pizzen für deine Ideen:

Die beste Basis für deine Ideen? Unsere unbelegten Sorten der Pizza Perfettissima! Damit hast du maximalen Freiraum für deine Kreativität – und bist auch perfekt für saisonale Angebote vorbereitet. Leg einfach all die guten Zutaten drauf, die dir einfallen oder die sich deine Gäste ganz individuell wünschen. So überraschst du auch Stammgäste immer wieder. Unser absoluter Bestseller: die Base Pomodoro!

Base Pomodoro

- Vorgebackener Steinofenpizzaboden
- Mit Tomatensoße zum Selbstbelegen



1-25-017000
10 St. à 285 g



Base Bianca

- Vorgebackener Steinofenpizzaboden
- Mit Crème-Fraîche-Sauce



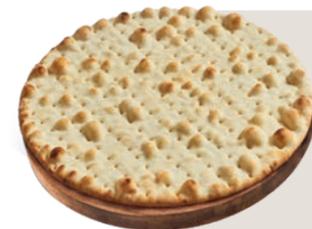
1-25-019000
10 St. à 325 g

Base Pura

- Vorgebackener Steinofenpizzaboden zur Herstellung von Pizzabrot oder selbstbelegter Pizza



1-25-018000
10 St. à 235 g



Base Glutenfrei

- Vorgebackener Pizzaboden zur Herstellung von glutenfreiem Pizzabrot oder glutenfreier selbstbelegter Pizza



1-39-270014
28 St. à 210 g

FACT BOX

Die beste Basis für deine Ideen:

- Unser absoluter Bestseller: Pizza Perfettissima Base Pomodoro
- Möglichkeit, auf individuelle Wünsche einzugehen
- Überrascht auch Stammgäste immer wieder
- Perfekt für saisonale Angebote
- Maximaler Freiraum für Kreativität
- Pizza? Wrap? Wrap aus Pizza! Die Pizza Perfettissima lässt sich individuell belegt auch wunderbar zum Wrap aufrollen

Quelle: Geomarketing 2023



Lieber selbst backen? Nutze unsere Teiglinge. Alle Produkte findest du auf S. 20.

Leg gleich drauf los mit unseren Rezeptideen:



<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen/hauptgerichte>



Was will man mehr?

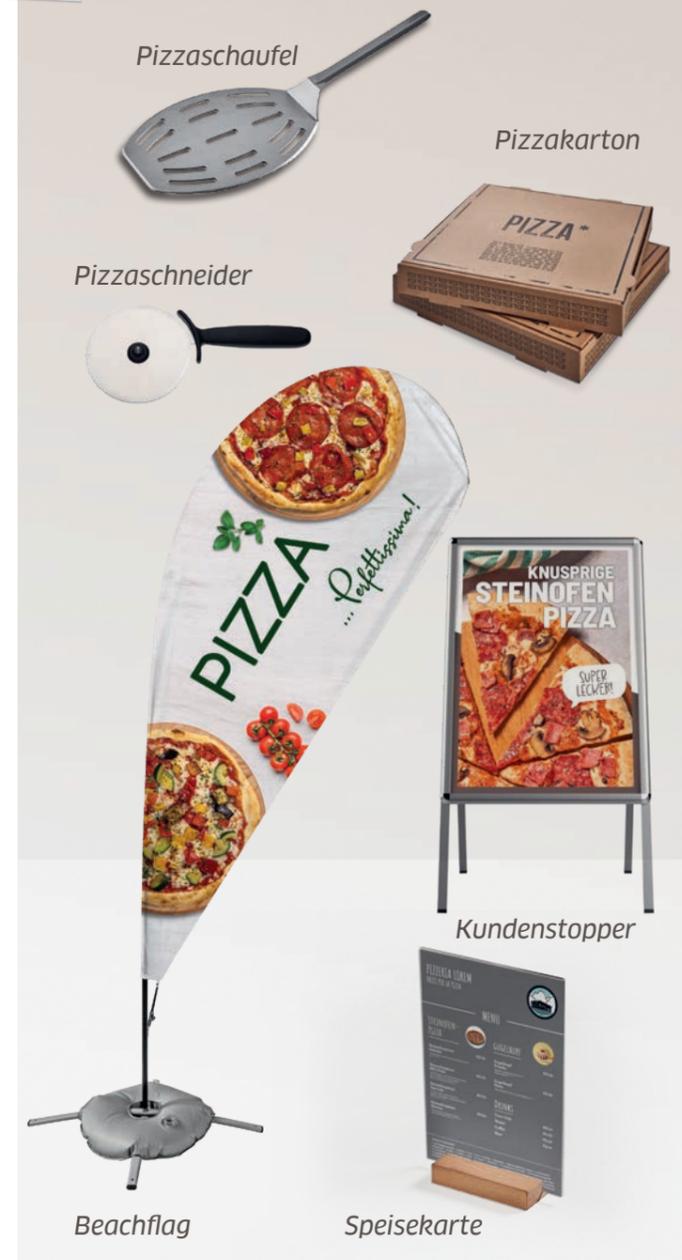
360°-Service!

Du willst mehr Umsatz? Wir unterstützen dich mit unserem 360°-Servicekonzept. Das attraktive Promotion-Material zieht mehr Gäste an – und das authentische Zubehör macht deine Arbeit leichter!

Perfekter Ofen, perfekte Pizza.

- Unser Doppelstockofen, dein perfekter Partner
- Passend für eine Pizza Perfettissima pro Backkammer
- Benötigter elektrischer Anschluss: 230V / 1N / 50Hz
- Steckfertig und stapelbar

Der Doppelstockofen deckt deine Bedürfnisse nicht ab? Kein Problem! Wir haben Öfen auch in anderen Größen.



Pizzaschaufel

Pizzakarton

Pizzaschneider

Kundenstopper

Beachflag

Speisekarte

Willkommen

bei der MenuFactory!

Zeit sparen, professionell präsentieren!

Für erfolgreiches Out-of-Home-Marketing ist der erste Eindruck entscheidend. Eine ansprechende Speisekarte ist dabei das A und O. Mit unserem **Speisekarten-Konfigurator** wird nicht nur die Gestaltung zum Kinderspiel, sondern auch die Präsentation deiner Produkte erreicht ein neues Level.

Egal ob Pizza, Pinsa, Desserts, Getränke oder eigene Kreationen – unser **Konfigurator** setzt deine Vielfalt perfekt in Szene. Mit nur wenigen Klicks gestaltest und produzierst du im Handumdrehen deine individuelle Speisekarte oder ein beeindruckendes Poster. Und das Beste: Die Nutzung des Tools und unser Support sind für dich komplett kostenfrei! Lediglich Druck und Versand zahlst du selbst.

Zusätzlich kannst du einen **QR-Code** generieren und deinen Gästen die Speisekarte digital anbieten.

Unsere MenuFactory funktioniert wie eine Speisekarte: einfach auswählen, bestellen und den erstklassigen Service genießen! Zeit sparen, professionell präsentieren – MenuFactory macht es möglich!

Passende Artikel wie Kundenstopper, Tischaufsteller für Speisekarten und Klemmbretter findest du hier: www.oetker-shop.de/praktische-helfer/professional

So einfach funktioniert die MenuFactory



Zur Videoanleitung: Scanne den QR-Code.

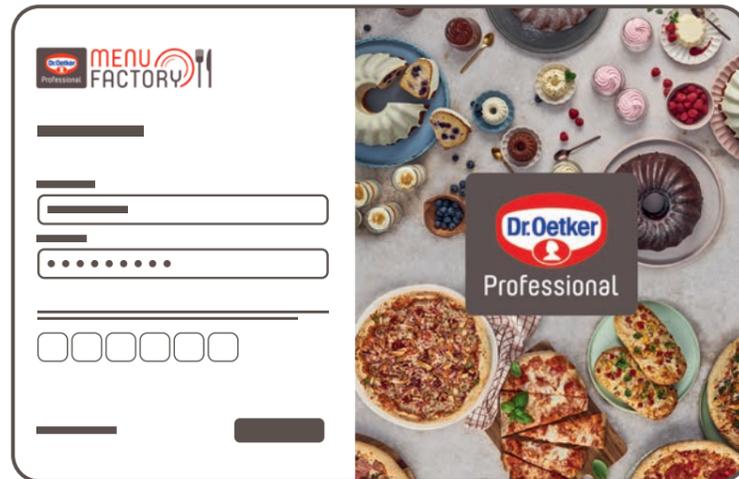


1. Direkt zur MenuFactory:

Gehe einfach auf: <https://menufactory.oetker-professional.de/>



2. Registrieren/Anmelden



3. Vorlage auswählen

Suche dir eine unserer vielen kreativen Vorlagen für Speisekarten aus: z. B. schlicht, bunt, edel oder rustikal – als 2-Seiter oder 4-Seiter (jeweils in DIN A5), oder als Klemmbrettvariante zum Selbstaussdrucken in DIN A4.

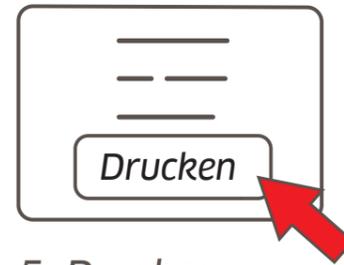
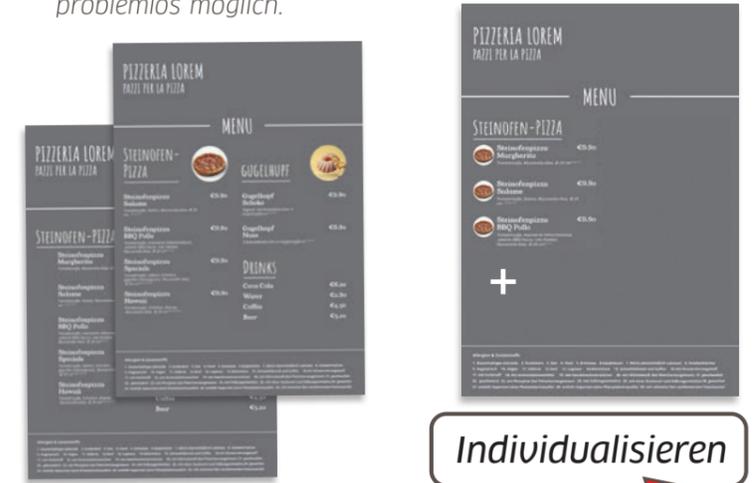
Alternativ kannst du einen QR-Code generieren, der zu deiner digitalen Speisekarte führt und diesen bei unserem Druckpartner als Aufkleber bestellen und z. B. auf deinen Tischen anbringen.



Du benötigst DIN A2 Plakate als Speisekarte für deinen Kundenstopper für Pizza oder Pinsa? Auch die kannst du schnell und einfach über die MenuFactory erstellen und bestellen.

4. Individualisieren

Wähle aus einer großen Auswahl an unseren Produkten aus oder stelle deine eigenen Kreationen ein – ohne Bild, mit einem eigenem Bild oder mit einem Kategoriebild. Auch das Einbinden anderer Speisen und Getränke ist problemlos möglich.



5. Drucken

Du kannst deine Karte entweder exportieren und selbst ausdrucken – oder an eine Druckerei schicken. Unsere Empfehlung: Lass direkt über die Druckerei drucken, die wir als Service mit an die MenuFactory angebunden haben. Sie ist kostengünstig und von uns geprüft.



Große Porung, große Qualität

La PINSA!

Pizza aufgepasst: Jetzt kommt La PINSA! – exklusiv von uns für das OOH-Business entwickelt! Mit tollem Teig aus Weizen-, Reis- und Dinkelmehl und mit Sauerteig. Fermentiert, damit er ganz locker aufgeht: außen knusprig und innen luftig. Und mit leckeren, u. a. original italienischen Belägen von vegan über vegetarisch, mit Fleisch – oder was auch immer du drauflegen willst.

Italien, 1981:

Der Brothersteller Corrado Di Marco geht der Pizza an den Teig: Er ändert die Mehlsorten, lässt ihn länger gehen – aber statt ihn auszurollen oder in der Luft auszudrehen, drückt er den Teig länglich zurecht. Und weil „drücken, quetschen“ auf Lateinisch „pinsere“ heißt, ist die Pinsa geboren: der luftigste und knusprigste Konkurrent der klassischen runden Pizza.



FACT BOX

Das hochwertige, trendige Extra zur Pizza: La PINSA!

- Die Pinsa ist ein Wachstumsmarkt: Von 2021 auf 2022 hat sich der Umsatzanteil der TK Pinsa verzehnfacht
- Erreiche eine neue zusätzliche Zielgruppe zu Pizza mit einer höheren Preisbereitschaft (Kunden, die mehr Wert auf Qualität und Individualität legen)
- Für Systemgastronomen und Individualisten geeignet
- Kein Auftauen und dadurch perfekte Kalkulationssicherheit
- Größe: 29 x 18 cm
- Eine Pinsa muss nicht immer Pinsa heißen: Sie funktioniert, je nach Umfeld, auch sehr gut als Fladen oder Dinnete

Quelle: Geomarketing 2023



Exklusiv für OOH



Fermentierter Teig aus 3 Mehlsorten



Ausgewählte italienische Zutaten



Fertig im Steinofen schon ab 6:30 Min. je nach Sorte



Wie handgemacht



Im Steinofen vorgebacken

Belegt und beliebt

Die La PINSA! hat es voll drauf!

Du willst mehr als Convenience?

Du willst das echte Italien?

Unsere belegten Varianten verführen mit ausgewählten italienischen Zutaten! Für Teig, Soßen und Pesto zum Beispiel wird ausschließlich italienisches Olivenöl verwendet. Der Provolone und der Mozzarella aus Büffelmilch sind auch aus Italien.

LA PINSA!



Salame di Finocchietto

- Aromatische Tomatensoße mit italienischen Tomaten
- Edle Fenchel-Salami
- Leckeres Rucola-Pesto
- Provolone-Käse aus Italien



1-25-012300
6 St. à 400 g

Margherita di Bufala

- Aromatische Tomatensoße mit italienischen Tomaten
- Feiner Mozzarella aus Büffelmilch aus Italien



1-25-012200
6 St. à 360 g



Verdure e Formaggio di Capra

- Aromatische Tomatensoße mit italienischen Tomaten
- Gegrillte Auberginen und Zucchini
- Provolone-Käse aus Italien
- Ziegenkäsewürfel



1-25-012400
6 St. à 420 g

Pancetta e Cipolla

- Würzige Crème-Fraîche-Sauce
- Saftiger Pancetta
- Rote Zwiebeln



1-25-012500
6 St. à 375 g



Flammkuchen, oder doch kein Flammkuchen?

Gestalte deinen Geschmack

Die unbelegte La PINSA!

Als Pinsabeleger hast du es voll drauf! Mit den unbelegten Varianten setzt du neue Trends für neue Gäste einfach selbst - für alle ihr eigenes Italien!



Base Bianca

• Mit würziger Crème-fraîche-Sauce



1-25-012100
7 St. à 300 g

Base Pomodoro

• Mit aromatischer Tomatensoße aus italienischen Tomaten



1-25-012000
7 St. à 300 g



Base Pura

• Pinsaboden zum Selbstbelegen



1-25-013000
7 St. à 258 g



FACT BOX

Den Erfolg selbst in die Hand nehmen:

- Unbelegte Pinsa ist DER absolute Top-Seller im OOH-Markt!
- Klassisch wird die Pinsa meist ohne Belag gebacken. Die Topping-Zutaten werden erst frisch nach dem Backen hinzugefügt
- Wir bieten eine große Vielfalt an Rezepturen von einfach bis besonders
- Kreativität kennt keine Grenzen
- Perfekt für saisonale Angebote

Quelle: Geomarketing 2023



Unsere C&C-Verpackung

- Perforation: für ein einfaches Handling - wiederverschließbar
- Farbcodes: zur einfachen Sortierung und schnellen Orientierung

Leg gleich drauf los mit unseren Rezeptideen:



<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen/hauptgerichte>



Italienischer auffallen, italienischer arbeiten

mit dem exklusiven 360°-Servicekonzept!

Deine Gäste wollen einfach lecker essen und du willst einfach, schnell und erfolgreich arbeiten. Wir machen es dir leicht - mit unserem exklusiven 360°-Servicekonzept für OOH! Mit dem aufmerksamkeitsstarken Promotion-Material lockst du mehr Gäste an - und mit dem authentischen Zubehör arbeitest du gleich viel italienischer!



Pinsaschere



Holzbrett



Wiegemesser



Pinsaschaufel



Speisekarte



Beachflag



Kundenstopper



Auch die Pinsa gelingt perfekt in unserem Steinofen (siehe Pizza Perfettissima), in den zwei Pinsen in eine Backkammer passen.

Kommt ganz groß raus:

unsere Blechpizza.

Auch mit einer Blechpizza kann das Geschäft richtig rund laufen: Unsere Pizza im Format 1/1 GN 48 x 28 cm mit vielen leckeren Sorten hat ihre Ecken und Kanten – und wir lieben alle! Die Blechpizza hat einen lockeren Hefeteig, eine hohe Standstabilität und lässt sich in beliebig große Stücke teilen. Der unverzichtbare, perfekte Allrounder für Großküchen.



Exklusiv für OOH



Portioniert regenerierbar



Hohe Standstabilität



Fertig im Konvektomaten schon ab 12:00 Min. je nach Sorte



Individuelle Portionierung



Optimale Blechauslastung

FACT BOX

Erfolg lang und breit:

- Der Markt der Blechpizza wächst stabil über die letzten Jahre mit einem Plus von 44 % von 2019 auf 2022
- Größe: 1/1 GN – 48 x 28 cm
- Unsere Angebotsvielfalt umfasst 3 belegte und 2 un belegte Sorten
- Die Blechpizza erfreut sich steigender Beliebtheit im Catering- sowie Gesundheits- und Education-Bereich
- Ideal für Betriebe mit hoher Auslastung und wenig Personal

Quelle: Geomarketing 2023

Schmecken bis in den letzten Winkel:

unsere Blechpizzen.



Base Pomodoro

- Vorgebackener Pizzaboden
- Mit Tomatensauce zum Selbstbelegen



1-39-270029
7 St. à 890 g

Margherita

- Würzige Tomatensauce
- Mozzarella-Käse



1-39-270026
7 St. à 1.000 g



Salame

- Würzige Tomatensauce
- Mozzarella-Käse
- Pepperoni-Salami



1-39-270027
7 St. à 1.023 g



Verdure Vegan

- Würzige Tomatensauce
- Vegane Käsealternative
- Rote und gelbe Paprikastreifen, Spinat



1-39-270028
6 St. à 1.075 g



Pizzaplatte

- Vorgebackener Steinofenpizzaboden zum Selbstbelegen



1-39-270013
15 St. à 600 g



Klein, aber groß im Geschäft:

Pizza Snacks!

Der Snack für jeden Zweck: Unsere Pizza Snacks passen auf jede Speisekarte – und in jede Hand. Die Basis ist ein lockerer Hefeteig, außen knusprig, innen luftig und mit ausgeprägtem Rand zum besseren Festhalten. Durch spezielle Teigentwicklung sind die Snacks auch nach langen Standzeiten noch standstabil, supersaftig und knusprig.

Exklusiv



Perfekt für den To-go-Verzehr



Schmeckt regeneriert noch besser



Hohe Standstabilität



Luftiger Hefeteig



Fertig im Konvektomaten schon ab 10:00 Min. je nach Sorte



FACT BOX

Der Snack geht weg wie warme Pizza:

- Das To-go-Geschäft boomt mit einem Marktwachstum von +33 % von 2019 auf 2022
- Unsere Pizza Snacks haben eine optimale Größe von 8,5 x 19 cm
- Beste Bodenqualität durch Fermentation des Teiges und Vorbacken im Steinofen
- Wir bieten die beliebtesten Sorten (Margherita, Salami, Schinken) an
- Unterstützung des To-go-Geschäfts durch zwei exklusive Snackhüllen
- Einzeln entnehmbar und dadurch kalkulations-sicher

Quelle: Geomarketing 2023



Margherita
• Edamer-Mozzarella Käsemischung
1-25-002000
28 St. à 150 g
free V ! a g



Salame
• Herzhafte Salami
• Edamer-Mozzarella Käsemischung
1-25-002100
28 St. à 160 g
! a g 3



Verdure
• Rote und gelbe Paprika
• Brokkoli
• Edamer-Mozzarella Käsemischung
1-25-002300
28 St. à 170 g
free V ! a g



Prosciutto
• Saftiger Schinken
• Edamer-Mozzarella Käsemischung
1-25-002200
28 St. à 160 g
! a g 3 7

Darf es noch etwas kleineres sein?

Klein, aber echte Geschmacksgrößen: unser Mini-Pizza Trio-Mix mit 6 cm Durchmesser!



Mini-Pizza Trio-Mix
• Margherita (60 St.), Salami (60 St.), Spinat (40 St.)
1-39-270022
160 St. à 30 g
! a g 3

Von Masse bis individuell:

zwei Hüllen, mit denen „to go“ noch schneller läuft.

Snackhülle 2-in-1

Aufbacken und Herausgeben in der gleichen Hülle – bedeutet keinen Stress mehr bei der Ausgabe. Und ist unsere Antwort, wenn es mal schnell gehen und viel sein muss, z.B. in der Halbzeit im Stadion.



Durch die Perforation lässt sich die Hülle öffnen und der Pizza Snack kann mittels der Aussparungen am Boden nach vorne geschoben werden.

Sauber, schneller, Snackhülle!

Wenn's sonst mal was für unterwegs sein darf – unsere klassische Snackhülle: aufbacken, einlegen und to go.



getestete Einstellung mit RATIONAL Kombi-Dämpfern



3. Bis zu einer Stunde warmhalten



| DOP-Art.-Nr. | Artikel | Produkteigenschaften | Bestelleinheit/Ergiebigkeit | Palettierung |
|----------------------------|---|----------------------|-----------------------------|--------------------|
| Pizza Perfettissima | | | | |
| 1-25-017100 | Pizza Perfettissima Margherita | Free V a g | 6 St. à 365 g | 17/Lage 85/Palette |
| 1-25-017200 | Pizza Perfettissima Salame | a g 3 | 6 St. à 375 g | 17/Lage 85/Palette |
| 1-25-018600 | Pizza Perfettissima Prosciutto | a g 3 7 | 6 St. à 380 g | 17/Lage 85/Palette |
| 1-25-018400 | Pizza Perfettissima Speciale | a g 3 7 | 6 St. à 445 g | 17/Lage 85/Palette |
| 1-25-017800 | Pizza Perfettissima Calabrese Piccante | a g 3 | 6 St. à 405 g | 17/Lage 85/Palette |
| 1-25-017700 | Pizza Perfettissima BBQ Pollo | Free V a g | 5 St. à 445 g | 17/Lage 85/Palette |
| 1-25-017500 | Pizza Perfettissima Verdure Grigliate | Free V a g | 5 St. à 440 g | 17/Lage 85/Palette |
| 1-25-017600 | Pizza Perfettissima Tonno | Free V a d g | 6 St. à 410 g | 17/Lage 85/Palette |
| 1-25-017400 | Pizza Perfettissima Quattro Formaggi | Free V a g | 6 St. à 380 g | 17/Lage 85/Palette |
| 1-25-018500 | Pizza Perfettissima Zucca e Spinaci | Free V a 1 3 | 5 St. à 445 g | 17/Lage 85/Palette |
| 1-25-017900 | Pizza Perfettissima Hawaii | a g 3 7 | 6 St. à 435 g | 17/Lage 85/Palette |
| 1-25-018700 | Pizza Perfettissima Beef Fajita Style | Free V a g | 5 St. à 455 g | 17/Lage 85/Palette |
| 1-25-015200 | Pizza Perfettissima Piccola Margherita | Free V a g | 18 St. à 225 g | 7/Lage 49/Palette |
| 1-25-015300 | Pizza Perfettissima Piccola Salame | a g 3 | 18 St. à 242 g | 7/Lage 49/Palette |
| 1-25-017000 | Pizza Perfettissima Base Pomodoro | Free V a | 10 St. à 285 g | 12/Lage 60/Palette |
| 1-25-019000 | Pizza Perfettissima Base Bianca | Free V a g | 10 St. à 325 g | 12/Lage 60/Palette |
| 1-25-018000 | Pizza Perfettissima Base Pura | Free V a | 10 St. à 235 g | 12/Lage 60/Palette |
| 1-39-270014 | Pizza Perfettissima Base Glutenfrei | Free V a g | 28 St. à 210 g | 8/Lage 40/Palette |
| Pizza Teiglinge | | | | |
| 1-39-270007 | Pizza Teigling TK 170 g | Free V a | 60 St. à 170 g | 9/Lage 63/Palette |
| 1-39-270008 | Pizza Teigling TK 230 g | Free V a | 45 St. à 230 g | 9/Lage 63/Palette |
| La PINS! | | | | |
| 1-25-012300 | La PINS! Salame di Finocchietto | a g 3 | 6 St. à 400 g | 12/Lage 84/Palette |
| 1-25-012200 | La PINS! Margherita di Bufala | Free V a g | 6 St. à 360 g | 12/Lage 84/Palette |
| 1-25-012400 | La PINS! Verdure e Formaggio di Capra | Free V a g | 6 St. à 420 g | 12/Lage 84/Palette |
| 1-25-012500 | La PINS! Pancetta e Cipolla | Free V a g | 6 St. à 375 g | 12/Lage 84/Palette |
| 1-25-012100 | La PINS! Base Bianca | Free V a g | 7 St. à 300 g | 12/Lage 84/Palette |
| 1-25-012000 | La PINS! Base Pomodoro | Free V a | 7 St. à 300 g | 12/Lage 84/Palette |
| 1-25-013000 | La PINS! Base Pura | Free V a | 7 St. à 258 g | 12/Lage 84/Palette |
| Blechpizza | | | | |
| 1-39-270029 | 1/1 GN 48x28 cm Pizza Base Pomodoro | Free V a g | 7 St. à 890 g | 11/Lage 55/Palette |
| 1-39-270026 | 1/1 GN 48x28 cm Pizza Margherita | Free V a g | 7 St. à 1.000 g | 11/Lage 55/Palette |
| 1-39-270027 | 1/1 GN 48x28 cm Pizza Salame | a g 3 | 7 St. à 1.023 g | 11/Lage 55/Palette |
| 1-39-270028 | 1/1 GN 48x28 cm Pizza Verdure Vegan | Free V a 1 2 | 6 St. à 1.075 g | 11/Lage 55/Palette |
| 1-39-270013 | Pizzaplatte | Free V a | 15 St. à 600 g | 6/Lage 36/Palette |
| Pizza Snacks | | | | |
| 1-25-002000 | Pizza Snack Margherita | Free V a g | 28 St. à 150 g | 12/Lage 72/Palette |
| 1-25-002100 | Pizza Snack Salame | a g 3 | 28 St. à 160 g | 12/Lage 72/Palette |
| 1-25-002300 | Pizza Snack Verdure | Free V a g | 28 St. à 170 g | 12/Lage 72/Palette |
| 1-25-002200 | Pizza Snack Prosciutto | a g 3 7 | 28 St. à 160 g | 12/Lage 72/Palette |
| 1-39-270022 | Mini-Pizza Trio-Mix | a g 3 | 160 St. à 30 g | 12/Lage 72/Palette |
| Die Ofenfrische | | | | |
| 1-25-020900 | Die Ofenfrische Rohteigpizzaboden mit Pulpe | Free V a | 22 St. à 290 g | 6/Lage 42/Palette |
| 1-25-020400 | Die Ofenfrische Vier-Käse | Free V a g | 12 St. à 410 g | 6/Lage 66/Palette |
| 1-25-020200 | Die Ofenfrische Speciale | a g 3 7 | 12 St. à 415 g | 6/Lage 66/Palette |
| 1-25-020300 | Die Ofenfrische Pepperoni-Salami | a g 3 | 12 St. à 415 g | 6/Lage 66/Palette |
| 1-25-020000 | Die Ofenfrische Diavolo | a g 3 | 12 St. à 405 g | 6/Lage 66/Palette |
| 1-25-020500 | Die Ofenfrische Thunfisch | Free V a d g | 12 St. à 435 g | 6/Lage 66/Palette |

Produkteigenschaften

- Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe*
- Ohne kennzeichnungspflichtige Allergene**
- Ohne kennzeichnungspflichtige laktosehaltige Zutaten**
- Ohne kennzeichnungspflichtige glutenhaltige Zutaten**
- Vegetarisch
- Vegan
- Tiefgefroren

Kennzeichnungspflichtige Allergene

- enthält glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse***
- enthält Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
- enthält Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse, einschließlich Laktose

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- mit Farbstoff
- mit Konservierungsstoff
- mit Antioxidationsmittel
- mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen)

* gem. deutscher LMZDV.
 ** gem. VO EU Nr. 1169/2011 (LMIV). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.
 *** Für nähere Informationen zu den im Produkt enthaltenen „Glutenhaltiges Getreide und/oder Schalenfrüchte“ siehe Dr. Oetker Professional Katalog „Unser Großverbraucherassortiment“.

Einfacher geht immer - auch beim Kontakt.

Bei uns gilt für OOH: einfach, schnell, überall. Auch beim persönlichen Kontakt mit uns.

Für Bestellungen wende dich bitte an unsere Großhandelspartner oder direkt an:
 07243-104-307
kundenbetreuung@oetker-professional.de

Finde den Ansprechpartner in deiner Nähe.

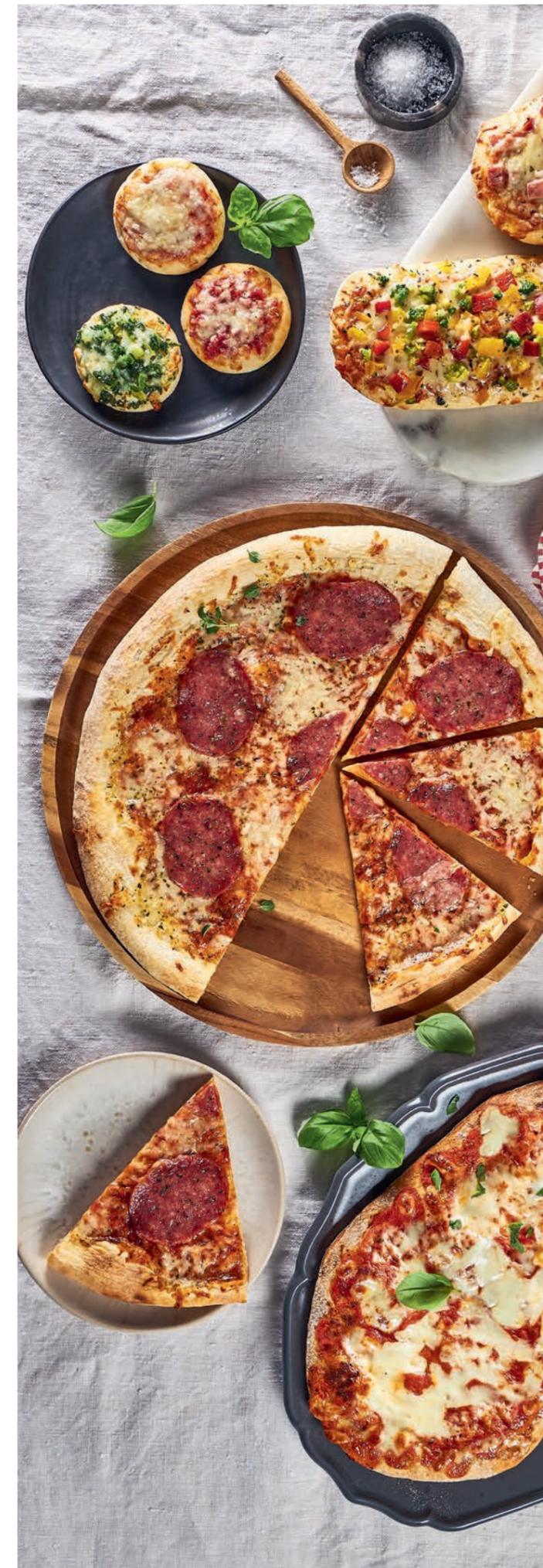


Unsere Produkt-, Service- und Konzeptvielfalt findest du unter:
www.oetker-professional.de

Interesse an unseren Non-Food-Produkten? Einfach rund um die Uhr online bestellen!
www.oetker-shop.de/praktische-helfer/professional

Unsere neusten Produkte, inspirierende Rezeptideen und aktuelle Events findest du auf LinkedIn:

www.linkedin.com/company/dr-oetker-professional-de/



Alle Abbildungen sind Serviervorschläge.



9-39-200404



www.oetker-professional.de