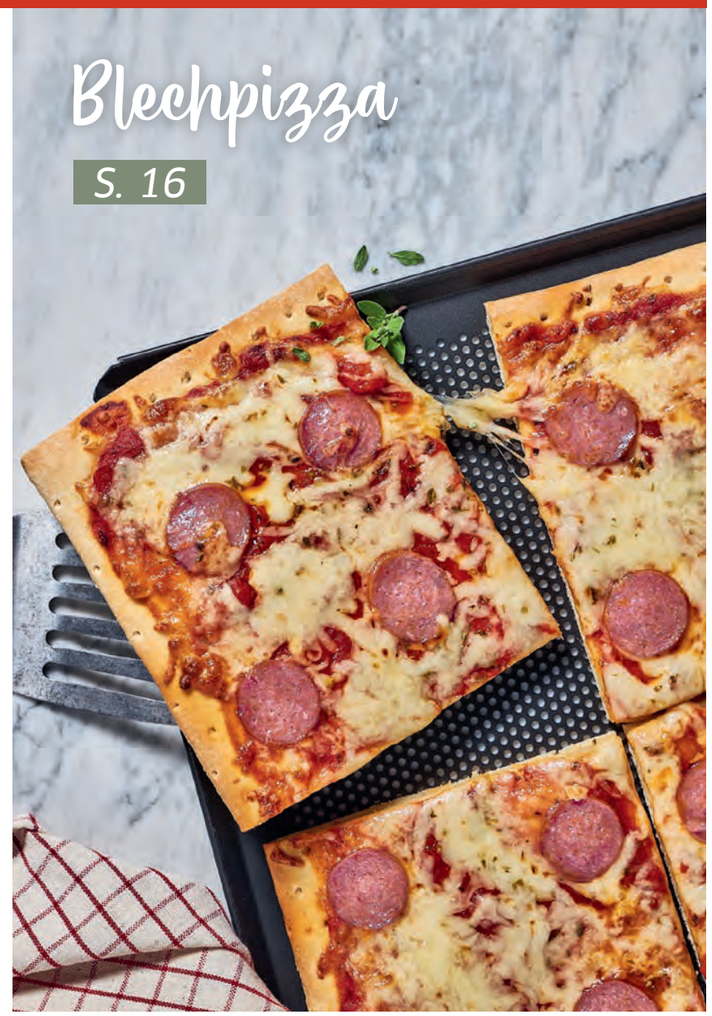
Dr. Oetker
Professional
Heiß auf Pizza und Pinsa?
Wir legen noch 360°-Service drauf.
Und das exklusiv für Profis

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!*



PIZZA Perfettissima

Perfekte Pizza

von **Profis** für **Profis**

Das wahrscheinlich beliebteste Gericht weltweit – von uns exklusiv für den Außer-Haus-Markt (OOH) entwickelt: die Pizza Perfettissima! Ihr Teig durfte 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 herzhafte, saftige Auflagen … per etto!

Exklusiv

Exklusiv für OOH

Wie handgemacht

*29 cm Durchmesser**

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

Lange Fermentation

Im Steinofen vorgebacken

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

FACT BOX

Warum du dich mit Pizza beschäftigen solltest:

- *Pizza ist das populärste TK-Produkt:* ***37 %*** *Wachstum in den letzten* ***10 Jahren***
- *Die beliebtesten Sorten sind:* ***Salami (16 %)****,* ***Thunfisch (10 %*** *und* ***Margherita (8 %)***
- *Unsere Angebotsvielfalt umfasst* ***14 belegte*** *und* ***3 unbelegte 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, Kombidämpfer 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 2024

Unsere C&C-Verpackung

- *vollbedruckter und vollgestalteter Umkarton. (Einzige Ausnahmen: Umkartons der Piccola Margherita, Piccola Salame und der Sorte „Glutenfrei“)*
- *Perforation: Für ein einfaches Handling – wiederverschließbar*
- *Sorten Farbcodes zur einfachen Sortierung und schnellen Orientierung*

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 Pizzaerlebnis!*

Auspacken + Aufbacken + Servieren
= zufriedene Gäste
trotz fehlender Fachkräfte

Margherita

- *Feiner Mozzarella-Käse*

1-25-017100
6 St. à 365 g

❄ free V a g

Prosciutto

- *Saftiger Schinken*
- *Feiner Mozzarella-Käse*

1-25-018600
6 St. à 380 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

Salame

- *Herzhafte Salami*
- *Feiner Mozzarella-Käse*

1-25-017200
6 St. à 375 g

❄ a g 3

Speciale

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

1-25-018400
6 St. à 445 g

❄ a g 3 7

Tonno

- *Thunfisch Zwiebel-Belag*
- *Feiner Mozzarella-Käse*

1-25-017600
6 St. à 410 g

❄ free a d 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

Zucca e Spinaci

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

1-25-018500
5 St. à 445 g

❄ free V a 1 3

Kebab Chicken

- *Hähnchenfleisch*
- *Rote Zwiebeln*
- *Crème-fraîche-Joghurt-Sauce*
- *Feiner Mozzarella-Käse*

1-25-018800
6 Stück à ca. 445 g

❄ free a g

Beef Fajita Style

- *Rinderhackfleisc*
- *Gegrillte Paprika, Zwiebeln*
- *Feiner Mozzarella-Käse*

1-25-018700
5 St. á 455 g

❄ free a g

BBQ Pollo

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

1-25-017700
5 St. à 445 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 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*

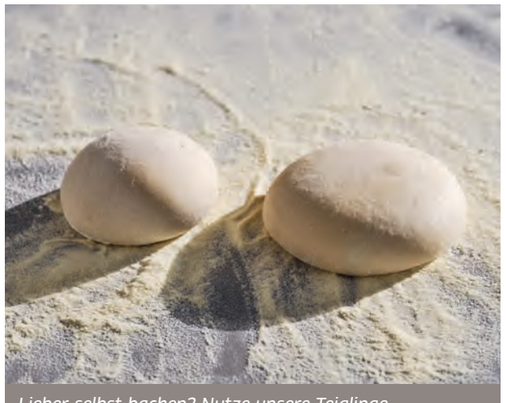
1-39-270014
28 St. à 210 g

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 2024

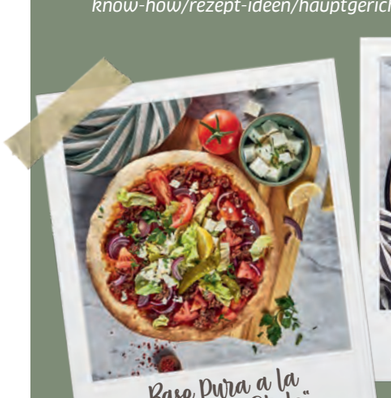


Lieber selbst backen? Nutze unsere Teiglinge. Alle Produkte finde t du auf S. 20.

Leg gleich drauf los mit unseren Rezeptideen:

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

Pizza mal anders:



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. Wir beraten dich gerne!

Pizzaschaufel

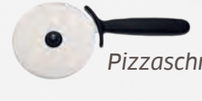
Pizzabrett mit Pizzapapier

Speisekarte

Pizzakarton

Beachfla

Kundenstopper



Pizzaschneider

Willkommen

bei der MenuFactory!

Zeit sparen, professionell präsentieren!
Für erfolgreiches Außer-Haus-Marketing ist der erste Eindruck entscheidend. Eine ansprechende Speisekarte ist dabei das A und O. Mit unserem ***Speisekarten-Konfigu ator*** *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 ***Konfigu ator*** *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 finde t du hier:
www.oetker-shop.de/praktische-helfer/professional

Zur Videoanleitung:
Scanne den QR-Code.

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 Selbstausdrucken in DIN A4.

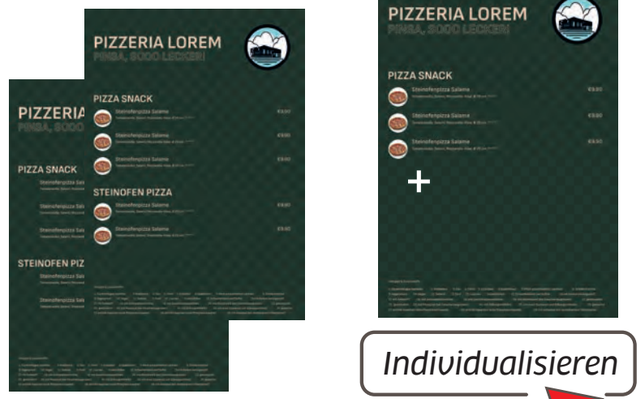
Alternativ kannst du einen QR-Code generieren, der zu deiner digitalen Speisekarte führt und diesen bei unserem Druckpartner als Aufkleber bestellen und z. B. auf deinen Tischen anbringen.

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.

2. Registrieren/Anmelden

4. Individualisieren

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

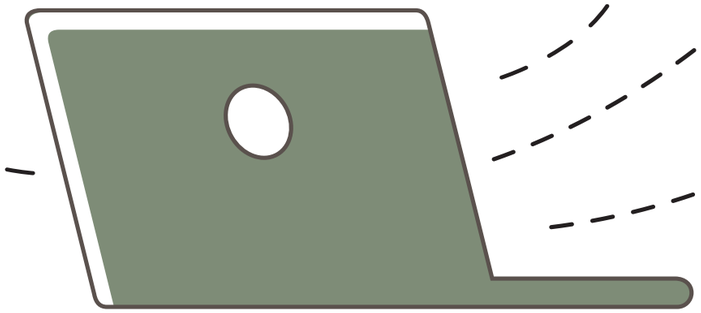


So einfach funktioniert die MenuFactory

https://menufactory.oetker-professional.de/

1. Direkt zur MenuFactory:

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



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.

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.

Große Portung, große Qualität

La PINSA!

*Pizza aufgepasst: Jetzt kommt **La PINSA!** – exklusiv von uns für das Außer-Haus-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 draufflegen will t.*

Exklusiv

Exklusiv für OOH

Fermentierter Teig aus 3 Mehlsorten

ITALY

Ausgewählte italienische Zutaten

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

Wie handgemacht

Im Steinofen vorgebacken

FACT BOX

Das hochwertige, trendige Extra zur Pizza: La PINSA!

- *Die Pinsa ist ein Wachstumsmarkt: Von 2022 auf 2024 hat sich der Umsatzanteil der TK Pinsa* ***verdreifacht***
- *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 2024

Belegt und beliebt

*Die **La PINSA!** hat es voll drauf!*

LA PINSA!

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.

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. á 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. á 300 g

Base Pomodoro

- *Mit aromatischer Tomatensoße aus italienischen Tomaten*

1-25-012000
7 St. á 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 Außer-Haus-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*
- *Sorten 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 den Außer-Haus-Markt. Mit dem aufmerksamkeitsstarken Promotion-Material lockst du mehr Gäste an – und mit dem authentischen Zubehör arbeitest du gleich viel italienischer!

Holzbrett mit Pinsapapier

Pinsaschere

Pinsakarton

Beachfla

Kundenstopper

Speisekarte

Wiegemesser

Pinsaschaufel

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

Exklusiv für OOH

Portioniert regenerierbar

Hohe Standstabilität

Fertig im Kombidämpfer 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 56 % von 2021 auf 2024***
- *Größe: **1/1 GN – 48 x 28 cm***
- *Unsere Angebotsvielfalt umfasst **3 belegte und 2 unbelegte 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 2024

Schmecken bis in den letzten Winkel:

unsere **Blechpizzen.**

Base Pomodoro

- *Vorgebackener Pizzaboden*
- *Mit Tomatensauce zum Selbstbelegen*

free free V a g

1-39-270029
7 St. à 890 g

Margherita

- *Würzige Tomatensauce*
- *Mozzarella-Käse*

free V a g

1-39-270026
7 St. à 1.000 g

Putensalami mit Rind

- *Würzige Tomatensauce*
- *Putensalami mit Rind*
- *Mozzarella-Käse*

a g 3

1-39-270032
7 Stück à 1.023 g

Pizzaplatte

- *Vorgebackener Steinofenpizzaboden zum Selbstbelegen*

free free V a

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 für OOH*
- *Perfekt für den To-go-Verzehr*
- *Schmeckt regeneriert noch besser*
- *Hohe Standstabilität*
- *Luftiger Hefeteig*
- *Fertig im Kombidämpfer schon ab 10:00 Min. je nach Sorte*

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

FACT BOX

Der Snack geht weg wie warme Pizza:

- *Das To-go-Geschäft boomt mit einem Marktwachstum von **+35 % von 2019 auf 2024***
- *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 kalkulationssicher*

Quelle: Geomarketing 2023

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.

Eine Kooperation von

Dr. Oetker Professional & RATIONAL

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.

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
1-25-017600	Pizza Perfettissima Tonno	free a d g	6 St. à 410 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
1-25-018800	Pizza Perfettissima Kebab Chicken	free a g	6 St. à 445 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
1-25-018700	Pizza Perfettissima Beef Fajita Style	free a g	5 St. á 455 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
1-25-017700	Pizza Perfettissima BBQ Pollo	free a g	5 St. à 445 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 free V a	10 St. à 285 g	12/Lage 60/Palette
1-25-018000	Pizza Perfettissima Base Pura	free free V a	10 St. à 235 g	12/Lage 60/Palette
1-39-270014	Pizza Perfettissima Base Glutenfrei	free free free free V	28 St. à 210 g	8/Lage 40/Palette
Pizza Teiglinge				
1-39-270007	Pizza Teigling TK 170 g	free free V a	60 St. á 170 g	9/Lage 63/Palette
1-39-270008	Pizza Teigling TK 230 g	free free V a	45 St. á 230 g	9/Lage 63/Palette
La PINSA!				
1-25-012300	La PINSA! Salame di Finocchietto	a g 3	6 St. à 400 g	12/Lage 84/Palette
1-25-012200	La PINSA! Margherita di Bufala	free V a g	6 St. à 360 g	12/Lage 84/Palette
1-25-012400	La PINSA! Verdure e Formaggio di Capra	free V a g	6 St. à 420 g	12/Lage 84/Palette
1-25-012500	La PINSA! Pancetta e Cipolla	free a g	6 St. á 375 g	12/Lage 84/Palette
1-25-012100	La PINSA! Base Bianca	free V a g	7 St. à 300 g	12/Lage 84/Palette
1-25-012000	La PINSA! Base Pomodoro	free free V a	7 St. à 300 g	12/Lage 84/Palette
1-25-013000	La PINSA! Base Pura	free 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 free V a g	7 St. à 890 g	6/Lage 42/Palette
1-39-270026	1/1 GN 48x28 cm Pizza Margherita	free V a g	6 St. à 1.075 g	6/Lage 42/Palette
1-39-270032	1/1 GN 48x28 cm Putensalami mit Rind	a g 3	7 St. à 1.023 g	6/Lage 42/Palette
1-39-270013	Pizzaplatte	free 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 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 Thunfisc	free a d g	12 St. à 435 g	12/Lage 72/Palette

Produkteigenschaften

- Ohne kennzeichnungspflic tige Zusatzstoffe*
- Ohne kennzeichnungspflic tige Allergene**
- Ohne kennzeichnungspflic tige laktosehaltige Zutaten**
- Ohne kennzeichnungspflic tige glutenhaltige Zutaten**
- Vegetarisch
- Vegan
- Tiefgefroren

Kennzeichnungspflic tige Allergene

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

Kennzeichnungspflic tige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff(en)
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 7 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 Großverbrauchersortiment“.

Einfacher geht immer – auch beim Kontakt.

Für den Außer-Haus-Markt gilt für uns: einfach, schnell, überall. Auch beim persönlichen Kontakt.

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 finde t du unter:
www.oetker-professional.de

Interesse an unserem Zubehör?
Einfach rund um die Uhr online bestellen!
www.oetker-shop.de

Unsere neusten Produkte, inspirierende Rezeptideen und aktuelle Events finde t du auf LinkedIn

Alle Abbildungen sind Serviervorschläge.

Dr.Oetker
Professional
www.oetker-professional.de
9-39-200404