



Professional

So gut war
PIZZA noch nie.



PIZZA DIE PASST – EGAL WANN, EGAL WO.

Pizzakompetenz vom
Branchenführer
Dr. Oetker Professional

Für jeden Anlass die
passende Pizza-Lösung
+
360° Servicekonzept
=
Einfacher
Mehrumsatz

JETZT NOCH **besser**

Pizza
Perfettissima

S. 4



La PINSA!

S. 10

neu

Snacks

S. 16

Service
& Non-Food

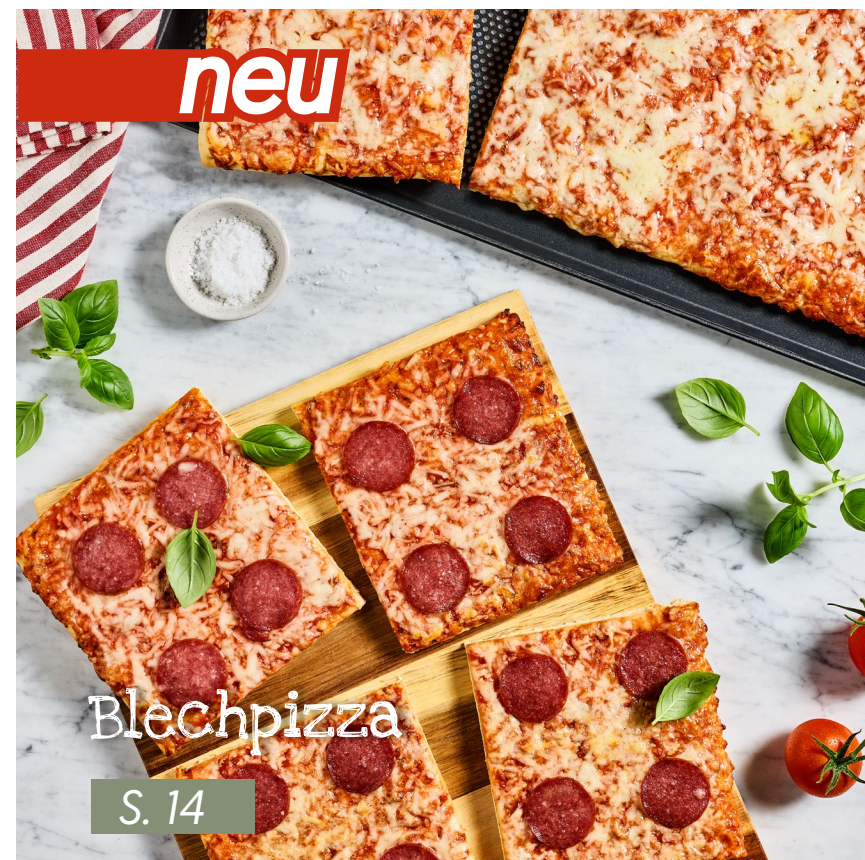
S. 18



neu

Blechpizza

S. 14



PIZZA
Perfettissima

PERFEKTER DENN JE –

Klareres
Geschmacks-
profil

Wir haben den Pizza-Ofen
nochmal richtig angeheizt!
DAS ERGEBNIS?
Die Perfettissima von morgen.
Noch authentischer,
noch besser,
noch mehr **Wooow!**

Fruchtigere
Tomatensoße
für mehr
Geschmack

Verbesserter
Käseschmelz durch
neues Mozzarella-
Schnittmuster

Verbesserte
Teigoptik und
-proportionen

die Perfettissima
von morgen

Exklusiv



Exklusiv
für OOH

Optik wie
handgemacht

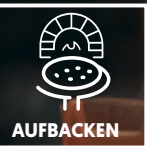
Je nach Sorte ab
4:30 Min. fertig

Lange
Fermentation

29 cm

Im Steinofen
vorgebacken

Andere machen Pizza,
WIR
DIE Nr.1:
PERFETTISIMA



Praktisch und kompakt, für mehr
Vielfalt in deiner Tiefkühltruhe.



Salame

- **NEU:** Jetzt 7 + 1 = 8 Scheiben herzhaftes Salami*
- 1-25-017200
6 St. à 375 g



Prosciutto

- Saftiger Schinken
- 1-25-018600
6 St. à 380 g



BBQ Pollo

- Marinierte Hähnchenbrust
- BBQ-Sauce
- Rote Zwiebeln
- 1-25-019200
6 St. à 445 g



Margherita

- 1-25-017100
6 St. à 365 g



Tonno

- Thunfisch-Zwiebel-Beleg
- 1-25-017600
6 St. à 410 g



Calabrese Piccante

- Pikante Calabrese-Salami
- Rote und gelbe Peperoni
- 1-25-017800
6 St. à 405 g

Zusatzempfehlungen

30%
der
Nachfrage



Verdure Grigliate

- **NEU:** Würzig mariniertes Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine)
- 1-25-019300
6 St. à 440 g



Quattro Formaggi

- **NEU:** Höherer Blauschimmel-Käseanteil und ohne Provolone
- Mit würzigem Emmentaler- und Edamer-Käse
- 1-25-017400
6 St. à 380 g



Kürbis-Spinat

- Gegrillter Butternut-Kürbis, Spinat
- Gewürzcreme-Spots
- Vegane Käsealternative
- 1-25-019100
6 St. à 445 g



Spicy Beef

- **NEU:** Spicy-Pul-Biber-Würzung mit Chili & Paprika
- Gegrillte Paprika und Zwiebeln
- Rinderhackfleisch
- 1-25-019400
6 St. à 455 g



Kebab Chicken

- Hähnchenfleisch
- Rote Zwiebeln
- Crème-fraîche-Joghurt-Sauce
- 1-25-018800
6 Stück à ca. 445 g



Speciale

- **NEU:** Jetzt 7 + 1 = 8 Scheiben herzhaftes Salami*
- Saftiger Schinken und gegrillte Champignons
- 1-25-018400
6 St. à 445 g

Unverzichtbar

70%
der
Nachfrage

UNSERE 22 CM PICCOLAS

für den kleinen Hunger



Piccola
Margherita

1-25-015200
18 St. à 225 g



Piccola
Salame

1-25-015300
18 St. à 242 g



UNSERE BASIS

für kreative Pizzaideen

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



UNSERE TEIGLINGE

erhältlich in 2 Grammaturen:
170 g oder 230 g



KALKULATION

Wareneinsatz (UVP) 3,99 €
Verkaufsvorschlag 11,90 €
GewinnSpanne 7,91 €

Was bedeutet das konkret für Dich?

1.800 Pizzen:
ca. 10 Pizzen am Tag*
ca. 21.000 € Umsatz,
ca. 14.000 € Gewinn

*180 Öffnungstage [Saison]

KREATIVE REZEPTIDEEN –

Pizza neu entdecken.

Pizza-Rezeptideen:

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



Dönertasche
vegan



Base Pomodoro à la
„Capricciosa vegetale“



Base Pura à la
„Lamacun Style“



Pizzawrap
Thunfisch-Feta

LA Pinsa!

BESONDERER TEIG, BESONDERS Lecker.

Teig aus Weizen-,
Reis- und Dinkelmehl
und mit Sauerteig.

GROSSPORIG.
KNUSPRIG.
EINZIGARTIG.

Exklusiv



Optik wie
handgemacht



Je nach Sorte
ab 6:30 Min.
fertig



Fermentierter
Teig aus 3
Mehlsorten



29 x 18
cm



Im Steinofen
vorgebacken

BELEGT UND BELIEBT



Salame di Finocchietto

- Aromatische Tomatensoße
- Edle Fenchel-Salami
- Leckerer Rucola-Pesto

1-25-012300
6 St. à 400 g

Margherita di Bufala

- Aromatische Tomatensoße
- Feiner Mozzarella aus Büffelmilch

1-25-012200
6 St. à 360 g



Verdure e Formaggio di Capra

- Aromatische Tomatensoße
- Gegrillte Auberginen und Zucchini
- Ziegenkäsewürfel

1-25-012400
6 St. à 420 g



Pancetta e Cipolla

- Würzige Sour-Cream-Soße
- Saftiger Pancetta
- Rote Zwiebeln

1-25-012500
6 St. à 375 g



Flammkuchen,
oder doch kein
Flammkuchen?

GESTALTE DEINEN GESCHMACK

Die unbelegte La PINSAL!



Base Bianca

- Mit würziger Sour-Cream-Soße

1-25-012100
7 St. à 300 g



Base Pomodoro

- Mit aromatischer Tomatensoße

1-25-012000
7 St. à 300 g



Base Pura

- Pinsaboden zum Selbstbelegen

1-25-013000
7 St. à 258 g



PRAKTISCH UND KOMPAKT,

für mehr Vielfalt in deiner
Tiefkühltruhe.



LA PINSAL! KNUSPRIGE VERWANDLUNGS- KÜNSTLER

Unsere Rezeptideen:

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



Winzerfladen
Spitzkohl



Ofenbrot mit Lachs
und Kartoffeln



Brotzeit Obatzda
und Kräuterquark

TIPP

DIE PERSÖNLICHE NOTE:

Ob Winzerbrot, Brauhauskruste oder
Alpinbrett! – individuelle Namen unterstreichen
den Charakter deiner Küche und
bleiben den Gästen im Gedächtnis.

KOMMT GANZ GROSS RAUS:

unSere Blechpizza.

Bis zum Rand belegt
Ausschließlich
Mozzarella.

Exklusiv



Portioniert
regenerierbar



Hohe
Standstabilität



Fertig im
Kombidämpfer
schon ab 10:00 Min.



Individuelle
Portionierung



Optimale
Blechauslastung



Schmecken bis in den letzten Winkel: unSere Blechpizzen.



Base Pomodoro

- Vorgebackener Pizzaboden
- Mit Tomatensoße zum Selbstbelegen

1-25-034000
10 St. à 890 g



Margherita

- Würzige Tomatensoße
- Mozzarella-Käse

1-25-034100
8 St. à 1.050 g



neue
Qualität



Putensalami mit Rind

- Würzige Tomatensoße
- Putensalami mit Rind
- Mozzarella-Käse

1-25-034200
8 St. à 1.084 g

neue
Qualität

Pizzaplatte

- Vorgebackener Steinofenpizzaboden zum Selbstbelegen

1-39-270013
15 St. à 600 g



REVOLUTIONÄR SNACKEN

Pinsa-Snacks
der neue Maßstab im
Pizza-Snack-Markt.
Mit 100 % Mozzarella-Käse.

20 x 10 cm

Exklusiv



Perfekt für den
To-go-Verzehr



Schmeckt regeneriert
noch besser



Hohe
Standstabilität



Luftiger
Pinsateig



Im Kombidämpfer
fertig in 10 Min.

NEU



Margherita

1-25-001000
18 St. à 170 g



Salame

• Herzhafte Salami
1-25-001100
18 St. à 186 g



Prosciutto

• Saftiger Schinken
1-25-001200
18 St. à 186 g



Pancetta e Cipolla

• Rote und gelbe Paprika, und Brokkoli
• Würzige Sour-Cream-Sauce
1-25-001300
18 St. à 187 g

ALTERNATIV: PIZZA-SNACKS

im Format
8,5 x 19 cm



Margherita

• Edamer-Mozzarella-Käsemischung

1-25-002000
28 St. à 150 g



Verdure

• Rote und gelbe Paprika
• Brokkoli
• Edamer-Mozzarella-Käsemischung

1-25-002300
28 St. à 170 g



Salame

• Herzhafte Salami
• Edamer-Mozzarella-Käsemischung

1-25-002100
28 St. à 160 g



Prosciutto

• Saftiger Schinken
• Edamer-Mozzarella-Käsemischung

1-25-002200
28 St. à 160 g



Passende 2-in-1-Snackhüllen – Aufbacken
und herausgeben in der gleichen Hülle
= kein Stress bei der Ausgabe!

Eine Kooperation von
oetker Professional & **RATIONAL**

Zur Video-
anleitung:
Scanne den
QR-Code.



DARF ES NOCH ETWAS FINGERFOOD SEIN?



Mini-Pizza Trio-Mix

Margherita [60 St.], Salami
[60 St.], Spinat [40 St.]

1-39-270022
160 St. à 30 g

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
findest 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 findest
du auf LinkedIn

Besuche uns auch auf:

Alle Abbildungen sind Serviervorschläge.



- 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 Großverbrauersortiment“.

Starterpaket



UNSERE OFENTECHNIK

Hinweis: 48-h-Liefergarantie nach Auftragseingang



Auch in anderen Größen erhältlich.

Zusatzpaket



So werden Kunden
— aufmerksam.



Deine individuelle Speisekarte –
schnell, einfach, digital
oder auf Wunsch kostengünstig
gedruckt – unser Service für dich!

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



Zur
Videoanleitung:
Scanne den
QR-Code.



www.oetker-professional.de