



Professional

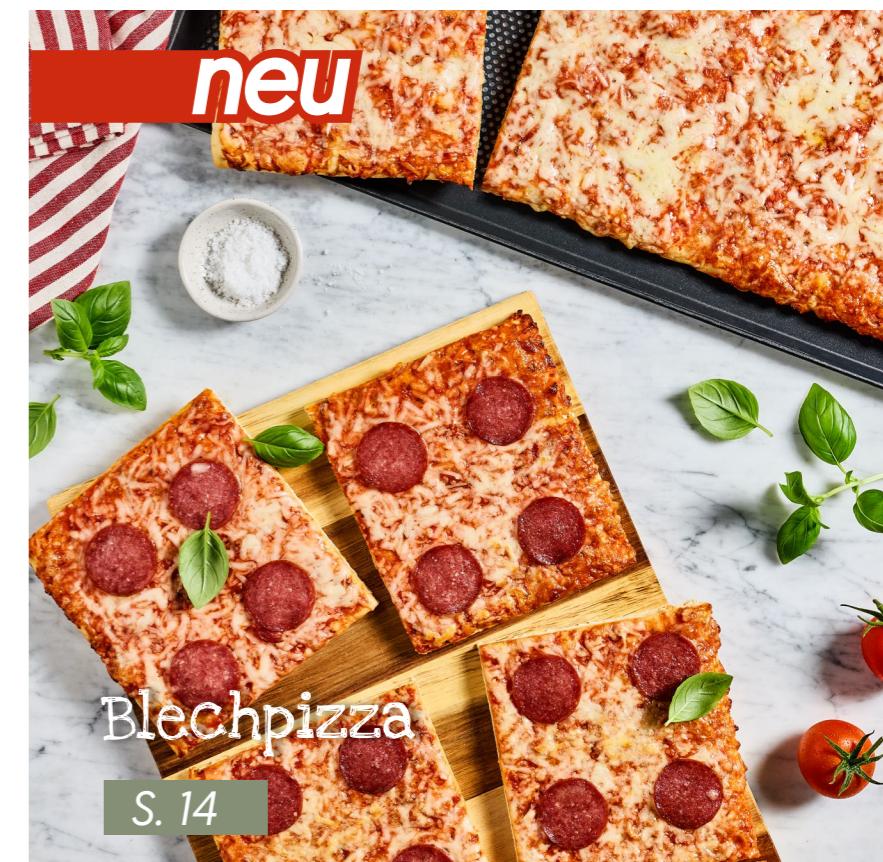
So gut war PIZZA noch nie.



PIZZA DIE PASST – EGAL WANN, EGAL WO.

Pizzakompetenz vom
Branchenführer
Dr. Oetker Professional

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



PIZZA
Perfettissima

PERFEKTER DENN JE -



die Perfettissima
von morgen

Klareres
Geschmacks-
profil

Fruchtigere
Tomatensoße
für mehr
Geschmack

Verbesserte
Teigoptik und
-proportionen

Verbesserter
Käseschmelz durch
neues Mozzarella-
Schnittmuster

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

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:
 PERFETTISSIMA**



Unverzichtbar

70%
der
Nachfrage



Salame

- NEU: Jetzt 7 + 1 = 8 Scheiben herzhafte 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
- 1-25-019200
6 St. à 445 g
- Rote Zwiebeln



Margherita

- 1-25-017100
6 St. à 365 g



Tonno

- Thunfisch-Zwiebel-Belag
- 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



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



Praktisch und kompakt, für mehr
Vielfalt in deiner Tiefkühltruhe.



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 herzhafte Salami*
- Saftiger Schinken und gegrillte Champignons
- 1-25-018400
6 St. à 445 g

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 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]

Pizza-Rezeptideen:

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



KREATIVE REZEPTIDEEN – Pizza neu entdecken.



Döner tasche
vegan



Base Pura à la
„Lamacun Style“



Base Pomodoro à la
„Capricciosa vegetale“



Pizzawrap
Thunfisch-Feta

LA PInsa!
BESON-
DERER
TEIG,
BESONDERS
Lecker.



Exklusiv
für OOH



Optik wie
handgemacht



Je nach Sorte
ab 6:30 Min.
fertig



Fermentierter
Teig aus 3
Mehlsorten



29 x 18
cm



Im Steinofen
vorgebacken



GROSSPORIG.
KNUSPRIG.
EINZIGARTIG.

BELEGT UND BELIEBT



Salame di Finocchietto

- Aromatische Tomatensoße
- Edle Fenchel-Salami
- Leckeres 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 PINSA!



Base Bianca

- Mit würziger Sour-Cream-Soße

1-25-012100
7 St. á 300 g



Base Pomodoro

- Mit aromatischer Tomatensoße

1-25-012000
7 St. á 300 g



Base Pura

- Pinsaboden zum Selbstbelegen

1-25-013000
7 St. á 258 g



**PRAKTISCH UND
KOMPAKT,**
für mehr Vielfalt in deiner
Tiefkühltuhe.



LA PINSA! KNUSPRIGE VERWANDLUNGS- KÜNSTLER



Winzerfladen
Spitzkohl

TIPP

DIE PERSÖNLICHE NOTE:

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



Ofenbrot mit Lachs
und Kartoffeln



Brotzeit Obatzda
und Kräuterquark

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



KOMMT GANZ GROSS RAUS:

unSere Blechpizza.

BiS zum Rand belegt

AuSSchließlich
Mozzarella.

Exklusiv



Exklusiv
für OOH

Portioniert
regenerierbar

Hohe
Standstabilität

Fertig im
Kombidämpfer
schon ab 10:00 Min.

Individuelle
Portionierung

Optimale
Blechauslastung



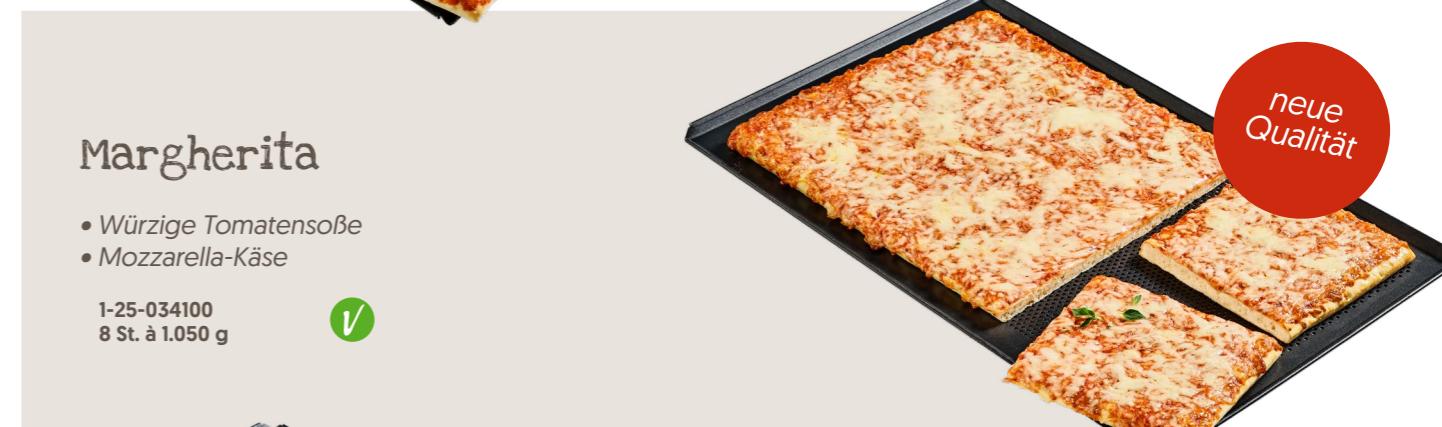
**Schmecken bis in den letzten Winkel:
unSere Blechpizzen.**



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



Putensalami mit Rind

- Würzige Tomatensoße
- Putensalami mit Rind
- Mozzarella-Käse

1-25-034200
8 St. à 1.084 g



Pizzaplatte

- Vorgebackener Steinofenpizzaboden
zum Selbstbelegen

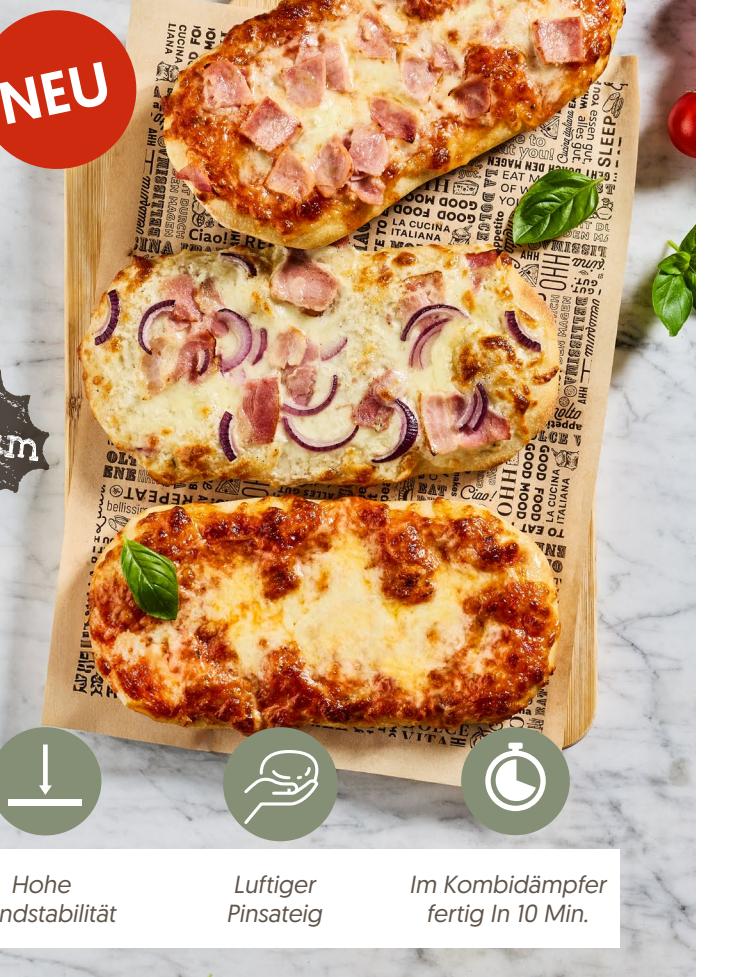
1-39-270013
15 St. à 600 g



REVOLUTIONÄR SNACKEN

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

20 x 10 cm



Exklusiv
für OOH

Perfekt für den
To-go-Verzehr

Schmeckt regeneriert
noch besser

Hohe
Standstabilität

Luftiger
Pinsateig

Im Kombidämpfer
fertig In 10 Min.



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

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



DARF ES NOCH ETWAS FINGERFOOD SEIN?



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:

NON-FOOD & SERVICE

360° RUNDUM-SORGLOS-PAKET

Starterpaket



UNSERE OFENTECHNIK

Die optimale Zubereitung für deine Pizzen:



Auch in anderen Größen erhältlich.

Zusatzpaket



Deine individuelle Speisekarte – schnell, einfach, digital

oder auf Wunsch kostengünstig gedruckt – unser Service für dich!

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

DrOetker Professional MENU FACTORY



DOP-Art.-Nr.	Artikel	Produkteigenschaften	Bestelleinheit/Ergiebigkeit	Palettierung
Pizza Perfettissima				
1-25-017100	Pizza Perfettissima Margherita	free a g	6 St. à 365 g	17/Lage 85/Palette
1-25-017200	Pizza Perfettissima Salame	a d	6 St. à 375 g	17/Lage 85/Palette
1-25-018600	Pizza Perfettissima Prosciutto	a b 3 7	6 St. à 380 g	17/Lage 85/Palette
1-25-018400	Pizza Perfettissima Speciale	a b 3 7	6 St. à 445 g	17/Lage 85/Palette
1-25-017800	Pizza Perfettissima Calabrese Piccante	a b 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
1-25-019300	Pizza Perfettissima Verdure Grigliate	free a g	6 St. à 440 g	17/Lage 85/Palette
1-25-018800	Pizza Perfettissima Kebab Chicken	a b 3 g	6 St. à 445 g	17/Lage 85/Palette
1-25-017400	Pizza Perfettissima Quattro Formaggi	free a g	6 St. à 380 g	17/Lage 85/Palette
1-25-019400	Pizza Perfettissima Spicy Beef	free a g	6 St. à 455 g	17/Lage 85/Palette
1-25-019100	Pizza Perfettissima Kürbis-Spinat	free a 1 3	6 St. à 445 g	17/Lage 85/Palette
1-25-019200	Pizza Perfettissima BBQ Pollo	free a g	6 St. à 445 g	17/Lage 85/Palette
1-25-015200	Pizza Perfettissima Piccola Margherita	free a g	18 St. à 225 g	7/Lage 49/Palette
1-25-015300	Pizza Perfettissima Piccola Salame	a b 3	18 St. à 242 g	7/Lage 49/Palette
1-25-017000	Pizza Perfettissima Base Pomodoro	free a v a	10 St. à 285 g	12/Lage 60/Palette
1-25-018000	Pizza Perfettissima Base Pura	free a v	10 St. à 235 g	12/Lage 60/Palette
1-39-270014	Pizza Perfettissima Base Glutenfrei	free v v	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 v a	45 St. à 230 g	9/Lage 63/Palette
La PINSA!				
1-25-012300	La PINSA! Salame di Finocchietto	a b 3	6 St. à 400 g	12/Lage 84/Palette
1-25-012200	La PINSA! Margherita di Bufala	free a g	6 St. à 360 g	12/Lage 84/Palette
1-25-012400	La PINSA! Verdure e Formaggio di Capra	free a g	6 St. à 420 g	12/Lage 84/Palette
1-25-012500	La PINSA! Pancetta e Cipolla	free a g	6 St. à 375 g	12/Lage 84/Palette
1-25-012100	La PINSA! Base Bianca	free a g	7 St. à 300 g	12/Lage 84/Palette
1-25-012000	La PINSA! Base Pomodoro	free a v a	7 St. à 300 g	12/Lage 84/Palette
1-25-013000	La PINSA! Base Pura	free v v a	7 St. à 258 g	12/Lage 84/Palette
Blechpizza				
1-25-034000	I/1 GN Pizza Base Pomodoro	free v a g	10 St. à 890 g	6/Lage 42/Palette
1-25-034100	I/1 GN Pizza Margherita	free v a g	8 St. à 1050 g	6/Lage 42/Palette
1-25-034200	I/1 GN Pizza Pute-Rind Salame	a b 3	8 St. à 1084 g	6/Lage 42/Palette
1-39-270013	Pizzaplatte	free v a	15 St. à 600 g	6/Lage 36/Palette
Snacks				
1-25-001000	Pinsa Snack Margherita	free v a g	18 St. à 170 g	11/Lage 88/Palette
1-25-001100	Pinsa Snack Salame	free v a g	18 St. à 186 g	11/Lage 88/Palette
1-25-001200	Pinsa Snack Prosciutto	a b 3 7	18 St. à 186 g	11/Lage 88/Palette
1-25-001300	Pinsa Snack Pancetta e Cipolla	a b 3	18 St. à 187 g	11/Lage 88/Palette
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 b 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 b 3 7	28 St. à 160 g	12/Lage 72/Palette
1-39-270022	Mini-Pizza Trio-Mix	a b 3	160 St. à 30 g	12/Lage 72/Palette
Die Ofenfrische				
1-25-020900	Die Ofenfrische Roheigpizzaboden 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 Speiale	a b 3 7	12 St. à 415 g	6/Lage 66/Palette
1-25-020300	Die Ofenfrische Pepperoni-Salami	a b 3	12 St. à 415 g	6/Lage 66/Palette
1-25-020000	Die Ofenfrische Diavolo	a b 3	12 St. à 405 g	6/Lage 66/Palette
1-25-020500	Die Ofenfrische Thunfisch	free 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(en)
- 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 Großverbrauchersortiment“.



www.oetker-professional.de

