

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:  

Versionsnummer 02_26

Alle Abbildungen sind Serviervorschläge.



www.oetker-professional.de

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

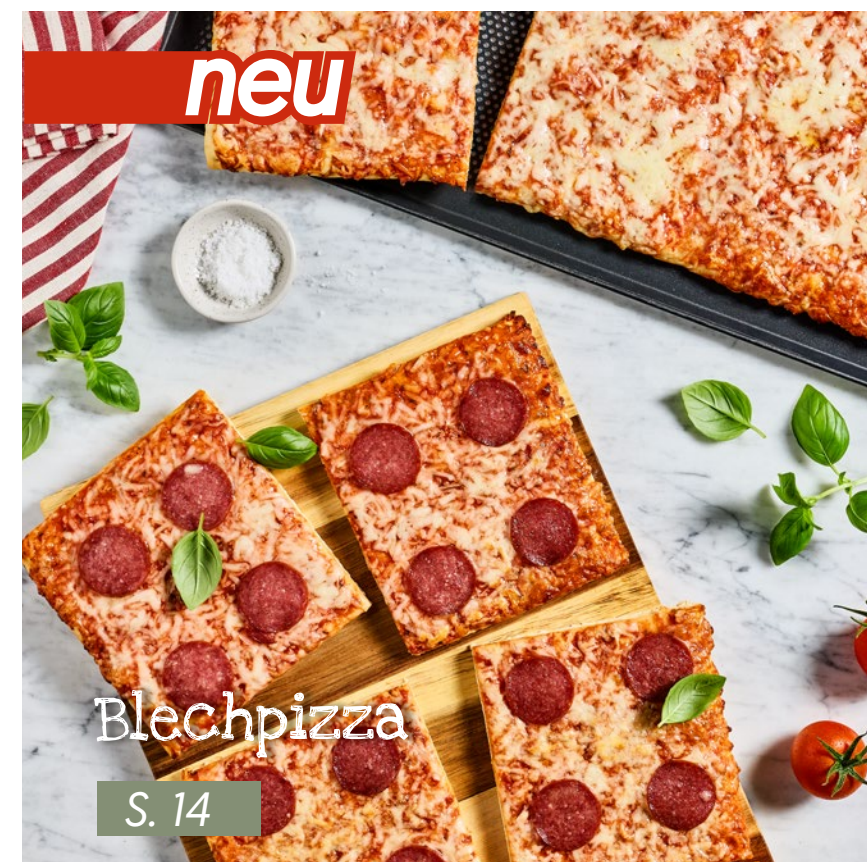
S. 18



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

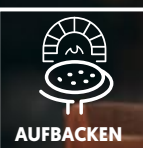
Je nach Sorte ab
4:30 Min. fertig

Lange
Fermentation

29 cm

Im Steinofen
vorgebacken

Andere machen Pizza,
WIR
DIE Nr.1:
PERFETTISIMA



Praktisch und kompakt, für mehr
Vielfalt in deiner Tiefkühltruhe.

Unverzichtbar

70%
der
Nachfrage



Salame

- **NEU:** Jetzt 7 + 1 = 8 Scheiben herzhaftes Salami (Schweinefleisch)*
- Laktosefreier Mozzarella-Käse**

1-25-017200
6 St. à 375 g



Prosciutto

- Saftiger Schinken
- Laktosefreier Mozzarella-Käse**

1-25-018600
6 St. à 380 g



BBQ Pollo

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

1-25-019200
6 St. à 445 g



Margherita

- Laktosefreier Mozzarella-Käse**

1-25-017100
6 St. à 365 g



Tonno

- Thunfisch-Zwiebel-Belag
- Laktosefreier Mozzarella-Käse**

1-25-017600
6 St. à 410 g



Calabrese Piccante

- Pikante Calabrese-Salami (Schweinefleisch)
- Rote und gelbe Peperoni
- Laktosefreier Mozzarella-Käse**

1-25-017800
6 St. à 405 g

Zusatzempfehlungen

30%
der
Nachfrage



Verdure Grigliate

- **NEU:** Würzig mariniertes Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine)
- Laktosefreier Mozzarella-Käse**

1-25-019300
6 St. à 440 g



Quattro Formaggi

- **NEU:** Höherer Blauschimmel-Käseanteil und ohne Provolone
- Mit würzigem Emmentaler-, Edamer-Käse und feinem Mozzarella-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
- Laktosefreier Mozzarella-Käse**

1-25-019400
6 St. à 455 g



Kebab Chicken

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

1-25-018800
6 Stück à ca. 445 g



Speciale

- **NEU:** Jetzt 7 + 1 = 8 Scheiben herzhaftes Salami (Schweinefleisch)*
- Saftiger Schinken und gegrillte Champignons
- Laktosefreier Mozzarella-Käse**

1-25-018400
6 St. à 445 g

*bei gleicher Grammatik **Laktosegehalt: unter 0,1 g/100 g

*bei gleicher Grammatik **Laktosegehalt: unter 0,1 g/100 g

UNSERE 22 CM PICCOLAS

für den kleinen Hunger



Piccola Margherita

- Laktosefreier Mozzarella-Käse*
- 1-25-015200
18 St. à 225 g



Piccola Salame

- Putensalami mit Rind
 - Laktosefreier Mozzarella-Käse*
- 1-25-015300
18 St. à 242 g



*Laktosegehalt: unter 0,1 g/100 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/inspirati-on-know-how/rezept-ideen/hauptgerichte>



Dönertasche
vegan



Base Pomodoro à la
„Capricciosa vegetale“



Base Pura à la
„Lahmacun 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
- Provolone-Käse
- Edle Fenchel-Salami (Schweinefleisch)
- 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
- Provolone-Käse und 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/inspirati-on-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

Exklusiv
für OOHPortioniert
regenerierbarHohe
StandstabilitätFertig im
Kombidämpfer
schon ab 10:00 Min.Individuelle
PortionierungOptimale
Blechauslastung

Schmecken bis in den letzten Winkel: unSere Blechpizzen.

neue
Qualität

Base Pomodoro

- Vorgebackener Pizzaboden
- Mit Tomatensoße zum Selbstbelegen

1-25-034000
10 St. à 890 g

Margherita

- Würzige Tomatensoße
- Laktosefreier Mozzarella-Käse*

1-25-034100
8 St. à 1.050 gneue
Qualitätneue
Qualität

Putensalami mit Rind

- Würzige Tomatensoße
- Putensalami mit Rind
- Laktosefreier Mozzarella-Käse*

1-25-034200
8 St. à 1.084 g

Pizzaplatte

- Vorgebackener Steinofenpizzaboden zum Selbstbelegen

1-39-270013
15 St. à 600 g

*Laktosegehalt: unter 0,1 g/100 g

REVOLUTIONÄR SNACKEN

NEU

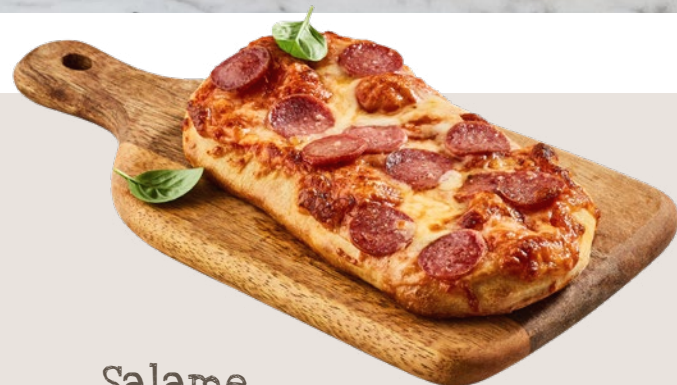
Pinsa-Snacks 20 x 10 cm
der neue Maßstab im
Pizza-Snack-Markt.
100 % laktosefreier Mozzarella-Käse*

Exklusiv

Exklusiv
für OOHPerfekt für den
To-go-VerzehrSchmeckt regeneriert
noch besserHohe
StandstabilitätLuftiger
PinsateigIm Kombidämpfer
fertig in 10 Min.

Margherita

- Laktosefreier Mozzarella-Käse*

1-25-001000
18 St. à 170 g

Salame

- Herzhafte Putensalami mit Rind
- Laktosefreier Mozzarella-Käse*

1-25-001100
18 St. à 186 g

Prosciutto

- Saftiger Schinken
- Laktosefreier Mozzarella-Käse*

1-25-001200
18 St. à 186 g

Pancetta e Cipolla

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

1-25-001300
18 St. à 187 g

*Laktosegehalt: unter 0,1 g/100 g

ALTERNATIV: PIZZA-SNACKS

im Format
19 x 8,5 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 (Schweinefleisch)
- 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
 & **RATIONAL**

Zur Video-
anleitung:
Scanne den
QR-Code.



DARF ES NOCH ETWAS FINGERFOOD SEIN?



Mini-Pizza Trio-Mix

Spinat (40 St.), Margherita (60 St.),
Salami (60 St./Schweinefleisch)

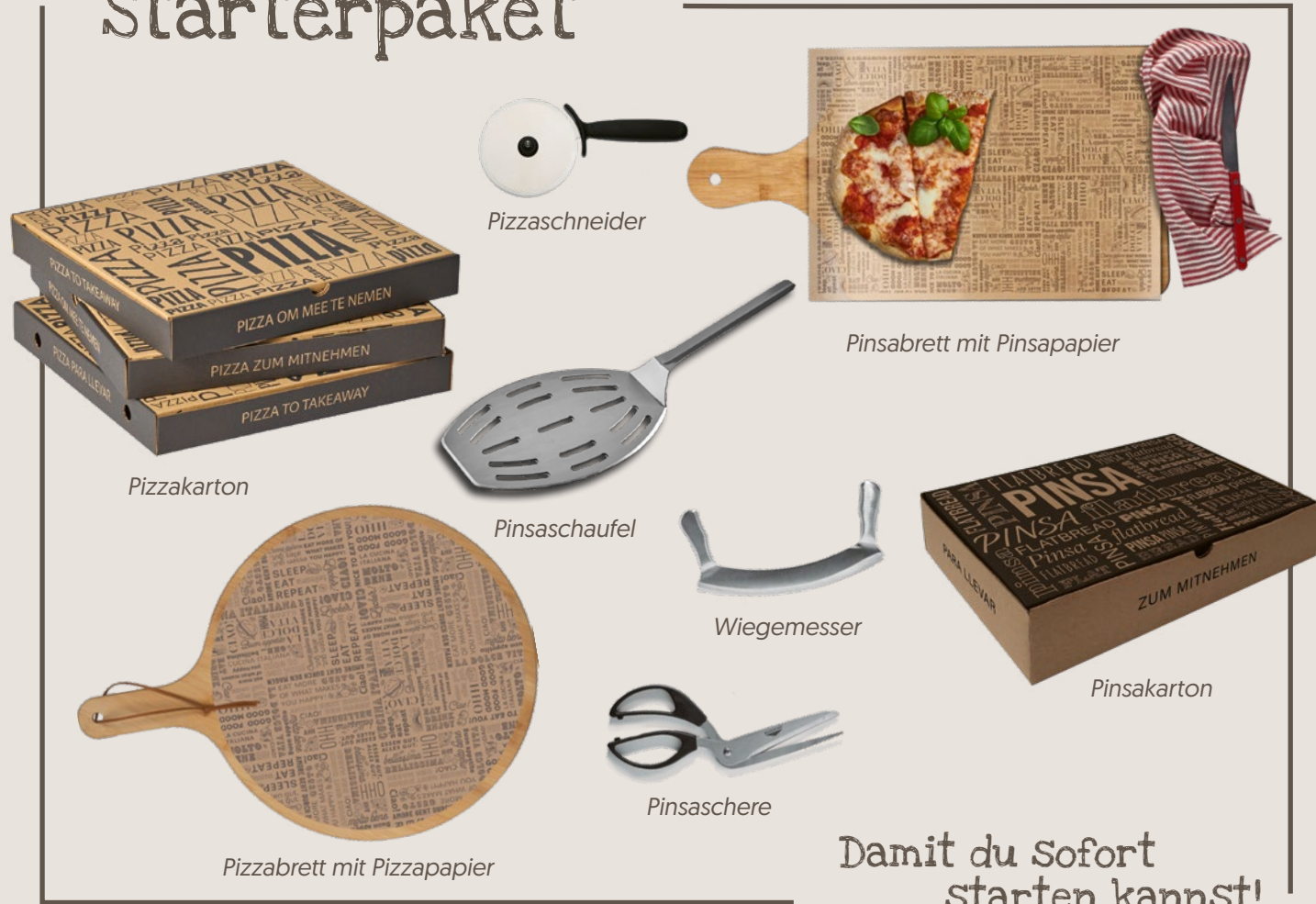
1-39-270022
160 St. à 30 g

*Laktosegehalt: unter 0,1 g/100 g

NON-FOOD & SERVICE

360° RUNDUM-SORGLOS-PAKET

Starterpaket



Damit du sofort
starten kannst!

Modell	Professionale uno	Professionale due
Arbeitstemperatur	50 – 320 °C	50 – 320 °C
Elektrischer Anschluss	230 V / 1 N / 50 Hz	230 V / 1 N / 50 Hz
Anschlusswert	1,6 kW	3,2 kW
Außenmaße [BxTxH]	615 x 500 x 280 mm	615 x 500 x 430 mm

Die optimale Zubereitung für deine Pizen:

Die perfekte Pizza, zubereitet in nur
4–6 Minuten im Steinofen.

Hinweis: Einfache & schnelle Abwicklung über
unseren Außendienst oder unseren Partner
Prismafood.

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.

DOP-Art.-Nr.	Artikel	Produkteigenschaften	Bestelleinheit/Ergiebigkeit	Palettierung
Pizza Perfettissima				
I-25-017100	Pizza Perfettissima Margherita	🌱🌿🍕🍅🍷	6 St. à 365 g	17/Lage 85/Palette
I-25-017200	Pizza Perfettissima Salame	🌱🌿🍕🍅🍷	6 St. à 375 g	17/Lage 85/Palette
I-25-018600	Pizza Perfettissima Prosciutto	🌱🌿🍕🍅🍷	6 St. à 380 g	17/Lage 85/Palette
I-25-018400	Pizza Perfettissima Speciale	🌱🌿🍕🍅🍷	6 St. à 445 g	17/Lage 85/Palette
I-25-017800	Pizza Perfettissima Calabrese Piccante	🌱🌿🍕🍅🍷	6 St. à 405 g	17/Lage 85/Palette
I-25-017600	Pizza Perfettissima Tonno	🌱🌿🍕🍅🍷	6 St. à 410 g	17/Lage 85/Palette
I-25-019300	Pizza Perfettissima Verdure Grigliate	🌱🌿🍕🍅🍷	6 St. à 440 g	17/Lage 85/Palette
I-25-018800	Pizza Perfettissima Kebab Chicken	🌱🌿🍕🍅🍷	6 St. à 445 g	17/Lage 85/Palette
I-25-017400	Pizza Perfettissima Quattro Formaggi	🌱🌿🍕🍅🍷	6 St. à 380 g	17/Lage 85/Palette
I-25-019400	Pizza Perfettissima Spicy Beef	🌱🌿🍕🍅🍷	6 St. à 455 g	17/Lage 85/Palette
I-25-019100	Pizza Perfettissima Kürbis-Spinat	🌱🌿🍕🍅🍷	6 St. à 445 g	17/Lage 85/Palette
I-25-019200	Pizza Perfettissima BBQ Pollo	🌱🌿🍕🍅🍷	6 St. à 445 g	17/Lage 85/Palette
I-25-015200	Pizza Perfettissima Piccola Margherita	🌱🌿🍕🍅🍷	18 St. à 225 g	7/Lage 49/Palette
I-25-015300	Pizza Perfettissima Piccola Salame	🌱🌿🍕🍅🍷	18 St. à 242 g	7/Lage 49/Palette
I-25-017000	Pizza Perfettissima Base Pomodoro	🌱🌿🍕🍅🍷	10 St. à 285 g	12/Lage 60/Palette
I-25-018000	Pizza Perfettissima Base Pura	🌱🌿🍕🍅🍷	10 St. à 235 g	12/Lage 60/Palette
I-39-270014	Pizza Perfettissima Base Glutenfrei	🌱🌿🍕🍅🍷	28 St. à 210 g	8/Lage 40/Palette
Pizza Teiglinge				
I-39-270007	Pizza Teigling TK 170 g	🌱🌿🍕🍅🍷	60 St. à 170 g	9/Lage 63/Palette
I-39-270008	Pizza Teigling TK 230 g	🌱🌿🍕🍅🍷	45 St. à 230 g	9/Lage 63/Palette
La PINSA!				
I-25-012300	La PINSA! Salame di Finocchietto	🌱🌿🍕🍅🍷	6 St. à 400 g	12/Lage 84/Palette
I-25-012200	La PINSA! Margherita di Bufala	🌱🌿🍕🍅🍷	6 St. à 360 g	12/Lage 84/Palette
I-25-012400	La PINSA! Verdure e Formaggio di Capra	🌱🌿🍕🍅🍷	6 St. à 420 g	12/Lage 84/Palette
I-25-012500	La PINSA! Pancetta e Cipolla	🌱🌿🍕🍅🍷	6 St. à 375 g	12/Lage 84/Palette
I-25-012100	La PINSA! Base Bianca	🌱🌿🍕🍅🍷	7 St. à 300 g	12/Lage 84/Palette
I-25-012000	La PINSA! Base Pomodoro	🌱🌿🍕🍅🍷	7 St. à 300 g	12/Lage 84/Palette
I-25-013000	La PINSA! Base Pura	🌱🌿🍕🍅🍷	7 St. à 258 g	12/Lage 84/Palette
Blechpizza				
I-25-034000	1/1 GN Pizza Base Pomodoro	🌱🌿🍕🍅🍷	10 St. à 890 g	6/Lage 42/Palette
I-25-034100	1/1 GN Pizza Margherita	🌱🌿🍕🍅🍷	8 St. à 1050 g	6/Lage 42/Palette
I-25-034200	1/1 GN Pizza Pute-Rind Salame	🌱🌿🍕🍅🍷	8 St. à 1084 g	6/Lage 42/Palette
I-39-270013	Pizzaplatte	🌱🌿🍕🍅🍷	15 St. à 600 g	6/Lage 36/Palette
Snacks				
I-25-001000	Pinsa Snack Margherita	🌱🌿🍕🍅🍷	18 St. à 170 g	11/Lage 88/Palette
I-25-001100	Pinsa Snack Salame	🌱🌿🍕🍅🍷	18 St. à 186 g	11/Lage 88/Palette
I-25-001200	Pinsa Snack Prosciutto	🌱🌿🍕🍅🍷	18 St. à 186 g	11/Lage 88/Palette
I-25-001300	Pinsa Snack Pancetta e Cipolla	🌱🌿🍕🍅🍷	18 St. à 187 g	11/Lage 88/Palette
I-25-002000	Pizza Snack Margherita	🌱🌿🍕🍅🍷	28 St. à 150 g	12/Lage 72/Palette
I-25-002100	Pizza Snack Salame	🌱🌿🍕🍅🍷	28 St. à 160 g	12/Lage 72/Palette
I-25-002300	Pizza Snack Verdure	🌱🌿🍕🍅🍷	28 St. à 170 g	12/Lage 72/Palette
I-25-002200	Pizza Snack Prosciutto	🌱🌿🍕🍅🍷	28 St. à 160 g	12/Lage 72/Palette
I-39-270022	Mini-Pizza Trio-Mix	🌱🌿🍕🍅🍷	160 St. à 30 g	12/Lage 72/Palette
Die Ofenfrische				
I-25-020900	Die Ofenfrische Rohteigpizzaboden mit Pulpe	🌱🌿🍕🍅🍷	22 St. à 290 g	6/Lage 42/Palette
I-25-020400	Die Ofenfrische Vier-Käse	🌱🌿🍕🍅🍷	12 St. à 410 g	6/Lage 66/Palette
I-25-020200	Die Ofenfrische Speciale	🌱🌿🍕🍅🍷	12 St. à 415 g	6/Lage 66/Palette
I-25-020300	Die Ofenfrische Pepperoni-Salami	🌱🌿🍕🍅🍷	12 St. à 415 g	6/Lage 66/Palette
I-25-020000	Die Ofenfrische Diavolo	🌱🌿🍕🍅🍷	12 St. à 405 g	6/Lage 66/Palette
I-25-020500	Die Ofenfrische Thunfisch	🌱🌿🍕🍅🍷	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

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

Kennzeichnungspflichtige 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 Großverbraucherassortiment“.