



#### **ITALIEN** À LA DR. OETKER **PROFESSIONAL EXKLUSIV FÜR PROFI-KUNDEN**

Unser ganzheitliches Pizza-Konzept	6
Pizza Perfettissima	14
La PINSA!	24
Rohteigpizza	32
Pizza Snacks	38
Blechpizza 1/2 GN und 1/1 GN	42
Pizza Teiglinge + Dessert	46

#### Rund, eckiq, oval - Pizza hat viele Seiten

Wer seinen Gästen eine authentische Pizza oder Pinsa servieren möchte, muss viel Zeit und Muße in die Vorbereitung stecken. Dass es auch einfacher und ohne Vorkenntnisse geht, zeigen wir mit Pizza Perfettissima und La PINSA! Beide Konzepte, die exklusiv für den Außer-Haus-Markt entwickelt wurden, stehen für Genuss nach italienischem Vorbild, höchste Qualität und handwerkliche Optik - und sind doch so verschieden.

Es ist der Boden, der die Pizza von der Pinsa unterscheidet, aber beide so unwiderstehlich macht: Ein dünner Boden mit locker-knusprigem Rand und auf Stein vorgebacken ist das Herzstück der Pizza Perfettissima. Oval ausgeformt, aus drei Mehlsorten und mit Sauerteig zubereitet, außen knusprig und innen luftig - das ist der Boden von La PINSA!.

Für den Hunger zwischendurch freuen sich Gäste über einen Pizza Snack oder unsere Blechpizza - ganz unkompliziert to go. Und wer sich in der Pizza-Küche ganz individuell verwirklichen möchte, findet mit tiefgekühlten Pizza Teiglingen die richtige Basis.

#### Rundum sarglas

Wir wollen vor allem eines: Dass Sie und Ihre Gäste glücklich sind! Mit unserem Rundumsorglos-Paket unterstützen wir Sie deshalb bis ins Detail – bei der Zuberei-



## PERFEKTE PIZZA, PERFEKTER OFEN, PERFEKTES ERGEBNIS!

Eine Pizza ist nur so perfekt wie der Ofen, in dem sie gebacken wird. Damit diese zur Geltung kommt, braucht es daher die richtige Technik: Deshalb arbeiten wir mit verschiedenen Herstellern hochwertiger Pizzaöfen zusammen, die ideal auf die Bedürfnisse von Produkt und Business abgestimmt sind. Alle Geräte ermöglichen eine Zubereitung ohne Vorkenntnisse und lassen sich mit einzelnen oder gleich bis zu vier Pizzen bestücken. Ganz unkompliziert, ganz individuell für Ihr Umfeld.

## UNSER ALLROUNDER - DER STEINOFEN VON PRISMAFOOD

Unsere schlagkräftigen Argumente für einen perfekten Ofen:

- Backzeit für die Pizza Perfettissima
  4:00 6:30 min
- Backzeit für die La PINSA!
  7:00 8:00 min
- Tür mit großem Fenster zur Sichtprüfung ohne Wärmeverlust
- Beleuchtete Backkammer für eine bessere Einsicht in den Ofen
- Separate Regulierung der Ober- & Unterhitze für ein optimales Backergebnis
- Korpus aus lackiertem
   Stahlblech & hochwertige
   Edelstahl-Front



#### Exklusives Angebot

nur für Dr. Oetker Professional Kunden



**48-Stunden- Liefergarantie**nach Auftragseingang

bei Prismafood



#### Einfache & schnelle Abwicklung

über unseren Außendienst oder unseren Partner Prismafood



#### Gewährleistungs-Garantie:

Reparatur oder kostenfreier Austausch innerhalb von 48 Stunden

Modell:	Professionale uno	Professionale due	Profi 4
Pizzen pro Backkammer:	einzelne Pizzen	ein bis zwei Pizzen	bis zu vier Pizzen
Pinsen pro Backkammer:	zwei Pinsen	zwei bis vier Pinsen	bis zu sechs Pinsen
Arbeitstemperatur:	50 - 320 °C	50 - 320 °C	50 - 455 °C
Elektrischer Anschluss:	230 V / 1 N / 50 Hz	230 V / 1 N / 50 Hz	400 V / 3 N / 50 Hz
Anschlusswert:	1,6 kW	3,2 kW	4,7 kW
Außenmaße (BxTxH):	615 x 500 x 280 mm	615 x 500 x 430 mm	975 x 924 x 413 mm
Innenmaße je Back- kammer (BxTxH):	410 x 360 x 90 mm	410 x 360 x 90 mm	660 x 660 x 140 mm
Nettogewicht:	21 kg	32 kg	75 kg
Steckfertig & Stapelbar:	ja	ja	nein
Unverb. Preisempfehlung des Herstellers:	399,00 € netto	549,00 € netto	759,00 € netto

- Made in Italy

(zzgl. Versandkosten)

0



#### PRAKTISCH -DAS ZEIGT DIE PRAXIS!

Unsere Produkte machen in verschiedensten Gastronomie-Umfeldern eine gute Figur, vor allem dann, wenn sie individuell verpackt oder zubereitet werden. Damit treffen Sie genau den Geschmack Ihrer Zielgruppe.

#### PIZZA? WRAP? **WRAP AUS PIZZA!**

Gerollt und nicht geschnitten – eine Pizza muss nicht immer flach auf dem Teller liegen: Die Pizza Perfettissima lässt sich wenigen Schritten zubereitet:

individuell belegt auch wunderbar zum Wrap aufrollen und ist ganz einfach in

- Sorte auswählen, ca. 45 - 60 Minuten auftauen lassen und mit Rucola belegen.
- Pizza zu einem Wrap rollen (ggf. fixieren mit Holzspießen).
- 8 Minuten bei 200° im Steinofen backen, gelegentlich wenden und diagonal
- z.B. in Snackbechern servieren.





#### PINSA - EIN TREND **AUF ALLEN KANÄLEN**

PERFEKT FÜR DIE

**SCHNELLE PAUSE** 

Zwischen den Dritteln muss es beim

Eishockey schnell gehen: 15 Minuten

bleiben den Gästen in der Eishockey

zu versorgen. Damit alle rechtzeitig ver-

sorgt sind, werden bei den Heilbronner Falken die Pizza Snacks von Dr. Oetker Professional serviert. Ein besonderes Highlight: Die individualisierte Esshilfe

samt Team Logo sorgt für saubere Hän-

de und die passende Stimmung für das

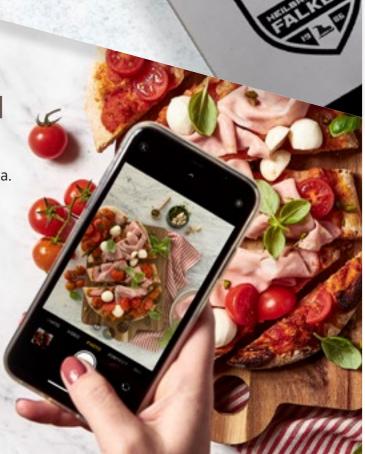
nächste Drittel.

In Pizzerien, Pinserien und auch auf Social Media wird Pinsa ein immer größeres Thema. Oh la la La PINSA!









### WIR MACHEN AUF SIE AUFMERKSAM!

Mit auffälligen Werbematerialien wie Beachflags oder Gehwegtafeln ist die Suche nach der perfekten Pizza schon von weitem erfolgreich. Und auch aus nächster Nähe macht Ihr Business mit unserem 360°-Servicepaket eine gute Figur und Appetit auf mehr.



#### **INDIVIDUELL? GERNE!**

Je individueller Gäste angesprochen werden, desto besser. Passen Sie unsere Designvorlagen für Speisekarten daher ganz unkompliziert an: Einfach den QR Code scannen, anmelden, Vorlage kostenlos downloaden, individualisieren, fertig! Sie haben weitere Ideen für Ihren individuellen Auftritt? Unser Außendienst brennt darauf und berät Sie gerne.

# Perfettissima LA PINSA!



#### DAMIT ES IHREM KÜCHENPERSONAL AN NICHTS FEHLT...

... haben wir ein Paket mit vielen weiteren Küchenhelfern für Sie geschnürt. Ob Pizzaschneider, Wiegemesser, Pizzaschaufel oder -karton auf Wunsch statten wir Sie mit allem aus, was es zur Zubereitung und Präsentation einer perfekten Pizza braucht. Damit Ihre Gäste begeistert sind und Ihr Personal gut ausgestattet ist!

## AUF DIE HAND – FÜR UNTERWEGS

Mit ihrer kleineren Portionsgröße passen unsere Pizza Snacks hervorragend zu aktuellen Verzehrgewohnheiten. Perfekt verpackt sind die Pizza Snacks in der praktischen Esshilfe, die schnell und einfach zusammengefaltet werden kann. Dank ihrer leicht gewölbten Form bleibt der Belag dort, wo er hingehört. Einfach an der perforierten Stelle aufreißen, den Snack über den Schlitz auf der Rückseite nach oben schieben und direkt aus der Verpackung genießen. Garantiert lecker und garantiert mit trockenen Fingern!

#### EIN BLECH VOLLER MÖGLICHKEITEN

In vier oder sechs Stücken, in Drei- oder Vierecken: Unsere Blechpizzen lassen sich flexibel portionieren und sind damit in vielen gastronomischen Umfeldern eine beliebte Wahl. Besonders praktisch, wenn man den passenden Pizzaschneider gleich zur Hand hat. Welches Stück darf es sein?

Perfekt zum Schneiden in beliebig große Stücke:





als Hauptgericht ideale Größe zum Salat







Winkelpalette 22,90 € netto Profi-Pizzaschneider **17,90 €** netto



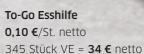


A5 Acryl Tischaufsteller inkl. Einleger gratis





Gehwegtafel (für DIN A2) inkl. Grafikfläche **67 €** netto



A2 Plakate



# Ginfach Perfettissima

Ein dünner Boden mit lockerknusprigem Rand, auf Stein vorgebacken und mit herzhaften, saftigen Auflagen belegt, das ist unsere Pizza Perfettissima. Ihr Geheimnis ist der lang fermentierte Teig, der sie im Geschmack so intensiv und ungleichmäßig ausgeformt zum Unikat macht. Keine Pizza Perfettissima sieht aus wie die andere! Bellissima!



#### SALAME

Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit herzhafter Salami und feinem Mozzarella-Käse. Ø 29 cm.

Art.-Nr. 1-25-017200 EAN-Nr. 4001724033462

1 x 2,25 kg Kt. 6 Stück à ca. 375 g

17 / Lage 85 / Palette





#### **MARGHERITA**

Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße und feinem Mozzarella-Käse. Halal-zertifiziert. Ø 29 cm.

Art.-Nr. 1-25-017100 EAN-Nr. 4001724033448

1 x 2,19 kg Kt. 6 Stück à ca. 365 g

17 / Lage 85 / Palette





Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit herzhafter Salami, Schinken, gegrillten Champignons und feinem Mozzarella Käse. Ø 29 cm.

Art.-Nr. 1-25-018400 EAN-Nr. 4001724045410

1 x 2,67 kg Kt. 6 Stück à ca. 445 g

17 / Lage 85 / Palette







Art.-Nr. 1-25-017300 EAN-Nr. 4001724033486

feinem Mozzarella-Käse. Ø 29 cm.

1 x 2,28 kg Kt. 6 Stück à ca. 380 g

17 / Lage 85 / Palette







#### **BBQ POLLO**

Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit marinierter Hähnchenbrust, pikanter BBQ-Sauce, roten Zwiebeln und feinem Mozzarella Käse. Ø 29 cm.

Art.-Nr. 1-25-017700 EAN-Nr. 4001724033561

1 x 2,225 kg Kt. 5 Stück à ca. 445 g

17 / Lage 85 / Palette





#### HAWAII

Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit halb ovalem Schinken, fruchtiger Ananas und feinem Mozzarella Käse. Ø 29 cm.

Art.-Nr. 1-25-017900 EAN-Nr. 4001724041214

1 x 2,61 kg Kt. 6 Stück à ca. 435 g

17 / Lage 85 / Palette









#### TONNO

Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogenem Thunfisch-Zwiebel-Belag und feinem Mozzarella-Käse. Ø 29 cm.

Art.-Nr. 1-25-017600 EAN-Nr. 4001724033547

1 x 2,46 kg Kt. 6 Stück à ca. 410 g

17 / Lage 85 / Palette







#### **CALABRESE PICCANTE**

Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit scharfer Calabrese-Salami, Peperoni sowie feinem Mozzarella Käse. Ø 29 cm.

Art.-Nr. 1-25-017800 EAN-Nr. 4001724033585

1 x 2,43 kg Kt. 6 Stück à ca. 405 g

17 / Lage 85 / Palette







#### **VERDURE GRIGLIATE**

Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit gegrillter Paprika, Zucchini und Aubergine sowie feinem Mozzarella-Käse. Halal-zertifiziert. Ø 29 cm.

Art.-Nr. 1-25-017500 EAN-Nr. 4001724033523

1 x 2,20 kg Kt. 5 Stück à ca. 440 g

17 / Lage 85 / Palette





#### **QUATTRO FORMAGGI**

Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit würzigem Emmentaler-, Provolone-, Blauschimmel-Käse und feinem Mozzarella-Käse. Ø 29 cm.

Art.-Nr. 1-25-017400 EAN-Nr. 4001724033509

1 x 2,28 kg Kt. 6 Stück à ca. 380 g

17 / Lage 85 / Palette









#### KÜRBIS SPINAT

Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit gegrilltem Butternut-Kürbis, Spinat, Gewürzcreme-Spots sowie veganer Käsealternative. Ø 29 cm.

Art.-Nr. 1-25-018500 EAN-Nr. 4001724045434

1 x 2,225 kg Kt. 5 Stück à ca. 445 g

17 / Lage 85 / Palette



Kleinerer Durchmesser, aber echt *Derfettissing*Mit ihrem **Durchmesser von ca. 22 cm** ist die Piccola Margherita ganz groß für den kleineren Appetit.

#### **PICCOLA MARGHERITA**

Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße und feinem Mozzarella Käse. Ø 22 cm

Art.-Nr. 1-25-015200 EAN-Nr. 4001724035794

1 x 4,05 kg Kt. 18 Stück á ca. 225 g

7 / Lage 49 / Palette







#### **BASE PURA GLUTENFREI**

Vorgebackener Pizzaboden zur Herstellung von glutenfreiem Pizzabrot oder glutenfreier selbstbelegter Pizza. Ø 27 cm

Art.-Nr. 1-39-270014 EAN-Nr. 4006733016895

1 x 5,88 kg Kt. 28 Stück à 210 g

8 / Lage 40 / Palette







#### Wer mehr will als Convenience, ...

WILL ECHT SCHMACKIGE TOMATEN **AUS ITALIEN FÜR DIE SOSSE** 

will auf der Margherita italienischen Mozzarella aus Büffelmilch : und mit Sauerteig

will fermentierten luftig-knusprigen Teig aus drei Mehlsorten



#### will leckeren Handmade-Look

will gegrillte Aubergine und Zucchini



WILL VORZÜGLICHE FENCHEL-SALAMI IN BESTER QUALITÄT

will eine handliche und trotzdem volle Mahlzeit!



#### WILL NUR WENIGE MINUTEN **ZUBEREITUNGSZEIT**

WILL EIN AUF STEIN
VORGERACKENES



will Provolone-Käse aus Italien

WORDEBACKENES

Produkt



 $29\times18^{\frac{cm}{\text{Größe}}}\,{}^{\text{IN WENIGER ALS}}_{\text{8:00 MIN}}$ 

UND DAS ALLES EXKLUSIV FÜR PRISMAFOOD **DEN AUSSER-HAUS-MARKT!** 

LA Pinsa!





Convenience muss sich jetzt warm anziehen.

Dürfen wir vorstellen? La PINSA! – die Lieblingsschwester der Pizza. Eine bessere TK-Pinsa hat Ihr Teller noch nie erlebt. Oben drauf die leckersten **original italienischen** Beläge und drunter unser Teig aus drei Mehlsorten und mit Sauerteig – fermentiert, damit er ganz locker aufgeht: außen knusprig und innen luftig. So geht sich was gönnen heute.

#### WEIL SICH AUCH TEIG BESSER FÜHLT, WENN ER MAL GEDRÜCKT WIRD.

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 ihn länglich zurecht. **Und weil "drücken, quetschen" auf Lateinisch "pinsere" heißt, ist damit die Pinsa geboren**: der luftigste und knusprigste Konkurrent der klassischen runden Pizza.

La PINSA! liegt belegt und unbelegt voll im Trend: weil sie so italienisch, authentisch und maximal lecker schmeckt, dass Ihre Gäste sich von Ihnen gedrückt fühlen werden.





LA PINSA!

"LECKERE REZEPIDEEN FINDEN SIE UNTER"

> Als Pinsabeleger haben Sie es voll drauf! Die beiden unbelegten Varianten der La PINSA! sind vor allem eines: lecker italienisch! Vom knusprigen Teig mit den vielen auflockernden Luftblasen bis zur Tomaten- oder Crème fraîche-Sauce, die als leckere Basis für Ihre Eigenkreationen beim Belegen dienen. Mit uns liegt damit die leckerste La PINSA! Ihres Lebens ganz in Ihrer Hand und natürlich im Trend!



#### **BASE POMODORO**

Steinofen Pinsa mit aromatischer Tomatensoße aus italienischen Tomaten. 29 x 18 cm.

Art.-Nr. 1-25-012000 EAN-Nr. 4001724044635

1 x 2,10 kg Kt. 7 Stück à ca. 300 g





Dolce VITA OHNE TOMATE



Steinofen Pinsa mit würziger Crème fraîche-Sauce. 29 x 18 cm.

Art.-Nr. 1-25-012100 EAN-Nr. 4001724044659

1 x 2,10 kg Kt. 7 Stück à ca. 300 g







#### **MARGHERITA DI BUFALA**

Steinofen Pinsa mit aromatischer Tomatensoße aus italienischen Tomaten und feinem italienischen Mozzarella aus Büffelmilch. 29 x 18 cm.

Art.-Nr. 1-25-012200 EAN-Nr. 4001724044673

1 x 2,16 kg Kt. 6 Stück á ca. 360 g

12 / Lage 84 / Palette







#### **VERDURE E FORMAGGIO DI CAPRA**

Steinofen Pinsa mit aromatischer Tomatensoße aus italienischen Tomaten, gegrillten Auberginen und Zucchini, Provolone-Käse aus Italien und Ziegenkäsewürfel. 29 x 18 cm.

Art.-Nr. 1-25-012400 EAN-Nr. 4001724044710

1 x 2,52 kg Kt. 6 Stück á ca. 420 g

12 / Lage 84 / Palette



## Classico!

Unsere belegten Varianten überzeugen mit ausgewählten italienischen Zutaten: Für Teig, Soßen und Pesto wird ausschließlich italienisches Olivenöl verwendet. Auch die aromatischen Tomaten für die Tomatensoße stammen aus Italien genauso wie der Provolone Käse und der Mozzarella aus Büffelmilch für die La PINSA! Margherita di Bufala.



#### **SALAME DI FINOCCHIETTO**

Steinofen Pinsa mit aromatischer Tomatensoße aus italienischen Tomaten, edler Fenchel-Salami, Rucola-Pesto und Provolone-Käse aus Italien. 29 x 18 cm.

Art.-Nr. 1-25-012300 EAN-Nr. 4001724044697

1 x 2,40 kg Kt. 6 Stück á ca. 400 g

12 / Lage 84 / Palette







Luftiger Rand & reichhaltiger Belag

schmeckt wie hausgemacht

25 ZENTIMETER DURCHMESSER

weniger als 12 Minuten Backzeit im Kombi-Dämpfer

SCHNELL UND GELINGSICHER ZUBEREITET



Aus nicht vorgebackenem Hefe-Rohteig hergestellt!

#### **KEIN AUFTAUEN**

Ausgewählte (Zutaten





# So lytig! So lecker!

Pizza geht immer! Und das ganz unkompliziert mit verschiedenen Ofenfrische-Varianten. Der nicht vorgebackene Rohteig-Pizzaboden, der während des Backprozesses aufgeht und zum ersten Mal frisch hochbackt, überzeugt nicht nur Sie, sondern auch Ihre Gäste.



#### VIER-KÄSE

Rohteig-Pizzaboden, reich belegt mit pikant würzigem Edamer-, Mozzarella-, Emmentaler- und Blauschimmel-Käse. Ø 25 cm.

Art.-Nr. 1-25-020400 EAN-Nr. 4001724014621

1 x 4,92 kg Kt. 12 Stück à ca. 410 g

6/Lage 66/Palette





#### SPECIALE

Rohteig-Pizzaboden, reich belegt mit Schinken, Salami, Champignons sowie Käse. Ø 25 cm.

Art.-Nr. 1-25-020200 EAN-Nr. 4001724014584

1 x 4,98 kg Kt. 12 Stück à ca. 415 g

6/Lage 66/Palette





#### PEPERONI-SALAMI

Rohteig-Pizzaboden, reich belegt mit herzhafter Peperoni-Salami und Peperoni sowie Käse. Ø 25 cm.

Art.-Nr. 1-25-020300 EAN-Nr. 4001724014607

1 x 4,98 kg Kt. 12 Stück à ca. 415 g

6/Lage 66/Palette





#### DIAVOLO

Rohteig-Pizzaboden, reich belegt mit scharfer Calabrese-Salami, würzigen Peperoni und pikanten roten Zwiebeln auf einer scharfen Chili-Tomaten-Soße sowie Käse. Ø 25 cm.

Art.-Nr. 1-25-020000 EAN-Nr. 4001724014546

1 x 4,86 kg Kt. 12 Stück à ca. 405 g

6/Lage 66/Palette







#### **THUNFISCH**

Rohteig-Pizzaboden, reich belegt mit Thunfisch-Zwiebel-Auflage sowie Käse. Ø 25 cm.

Art.-Nr. 1-25-020500 EAN-Nr. 4001724014645

1 x 5,22 kg Kt. 12 Stück à ca. 435 g

6/Lage 66/Palette





#### **ROHTEIG-PIZZABODEN** MIT PULPE

Rohteig-Pizzaboden mit Tomatenpulpe zur Herstellung von selbstbelegter Pizza. Ø 25 cm.

Art.-Nr. 1-25-020900 EAN-Nr. 4001724016335

1 x 6,38 kg Kt. 22 Stück à ca. 290 g

6/Lage 42/Palette



WERDE SELBST KREATIV!





Ungebacken, unbelegt, unglaublich viele Möglichkeiten!

Bei unseren Rezeptideen geht nicht nur der Rohteig, sondern auch das Herz auf.

**PIZZA SNACKS**  8,5 x 19 cm perfekte Snackgröße

AUSSEN KNUSPRIG, INNEN SCHÖN LUFTIG dadurch leicht im Biss

Optimal ausgeprägter Rand und dadurch einfacher "To-Go" Verzehr SEHR GROSSE

Selbst nach langen Standzeiten noch saftig und knusprig

Lockerer Hefeteig

HANDLING

IM STEINOFEN VORGEBACKEN **EINFACHES FETTFINGER** 



Die richtige Sorte für jeden Geschmack

**NUR AUSGEWÄHLTE ZUTATEN** 

**EXKLUSIV FÜR DEN AUSSER-HAUS-MARKT** 



# Pizza im Snackformat

Snacks sind im wahrsten Sinne des Wortes in aller Munde. Mit ihrer kleineren Portionsgröße passen sie hervorragend zu aktuellen Verzehrgewohnheiten, die sich immer individueller und flexibler gestalten: möglichst schnell soll es gehen, am besten für "auf die Hand" geeignet sein, aber trotzdem gut schmecken. All diese Eigenschaften vereinen unsere vier Pizza Snacks. Sie haben einen optimal ausgeprägten Rand zum Anfassen, sind ausgewogen belegt und machen sich mit ihrer appetitlichen Form gut in jeder To go-Auslage.

Basis ist ein lockerer Hefeteig, außen knusprig, innen luftig und dank großer Porung leicht im Biss. Besonders praktisch: Durch unsere spezielle Teigentwicklung sind die Pizza Snacks auch nach langen Standzeiten noch supersaftig und knusprig. Das Snack

#### SALAME

Knuspriger und luftiger ovaler Pizza Snack ausgewogen belegt mit fruchtiger Tomatensoße, Salami sowie feiner Edamer-Mozzarella Käsemischung. 8,5 x 19 cm.

Art.-Nr. 1-25-002100 EAN-Nr. 4001724035572

1 x 4,48 kg Kt. 28 Stück á ca. 160 g

12 / Lage 72 / Palette





APPETITO!

#### **PROSCIUTTO**

Knuspriger und luftiger ovaler Pizza Snack ausgewogen belegt mit fruchtiger Tomatensoße, Schinken sowie feiner Edamer-Mozzarella Käsemischung. 8,5 x 19 cm.

Art.-Nr. 1-25-002200 EAN-Nr. 4001724035596

1 x 4,48 kg Kt. 28 Stück á ca. 160 g

12 / Lage 72 / Palette







Knuspriger und luftiger ovaler Pizza Snack ausgewogen belegt mit fruchtiger Tomatensoße, Paprika und Brokkoli sowie feiner Edamer-Mozzarella Käsemischung. 8,5 x 19 cm.

Art.-Nr. 1-25-002300 EAN-Nr. 4001724035619

1 x 4,76 kg Kt. 28 Stück á ca. 170 g







#### MARGHERITA

Knuspriger und luftiger ovaler Pizza Snack ausgewogen belegt mit fruchtiger Tomatensoße sowie feiner Edamer-Mozzarella Käsemischung. 8,5 x 19 cm.

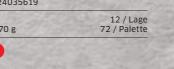
Art.-Nr. 1-25-002000 EAN-Nr. 4001724035558

1 x 4,2 kg Kt. 28 Stück á ca. 150 g

12 / Lage 72 / Palette











# Pizza mit Ecken und Kanten, die alle lieben!

#### 1/2 GN Blechpizza - doppeltes Pizzaglück auf einem Blech

Unsere Blechpizza mit 24 x 28 cm (1/2 GN) verbindet viele Vorteile auf einem halben Blech: Sie lässt sich in beliebig große Stücke teilen, mit einer weiteren Sorte auf einem Blech kombinieren und eignet sich dadurch für unterschiedliche Verzehrsituationen. Grundlage des Multitalents ist ein Pizzaboden aus lockerem Hefeteig, der außen knusprig, innen luftig und dank seiner großen Porung leicht im Biss ist und durch seine hohe Standstabilität überzeugt. Damit es in Stoßzeiten nicht zu Engpässen kommt, kann die im Steinofen vorgebackene Pizza vorab zubereitet und nach kurzer Regeneration knusprig und supersaftig serviert werden.

#### **BASE POMODORO**

Knusprige und luftige Pizza im Format 24 x 28 cm (1/2 GN) belegt mit fruchtiger Tomatensoße.

Art.-Nr. 1-25-025200 EAN-Nr. 4001724035633

1 x 3,96 kg Kt. 8 Stück á ca. 495 g





1 x 4,88 kg Kt. 8 Stück á ca. 610 g

1/ free a g

#### SALAME

Knusprige und luftige Pizza im Format 24 x 28 cm (1/2 GN) belegt mit fruchtiger Tomatensoße, einer Puten-Rind-Salami sowie feiner Edamer-Mozzarella Käsemischung.

Art.-Nr. 1-25-025400 EAN-Nr. 4001724035671

1 x 4,96 kg Kt. 8 Stück á ca. 620 g







#### **PROSCIUTTO**

Knusprige und luftige Pizza im Format 24 x 28 cm (1/2 GN) belegt mit fruchtiger Tomatensoße und saftigem Schinken sowie feiner Edamer-Mozzarella Käsemischung.

Art.-Nr. 1-25-025500 EAN-Nr. 4001724035695

1 x 5,0 kg Kt. 8 Stück á ca. 625 g

11 / Lage 55 / Palette





#### Blechpizza 1/1 GN - Pizza Genuss ganz groß gedacht

Das einfache Handling und die perfekte Blechauslastung machen unsere Pizzaplatte mit 48 x 28 cm (1/1 GN) zum absoluten Allrounder und unverzichtbar für Großküchen. Der unbelegte Hefeteigboden bietet maximalen Spielraum für eigene Pizza Kreationen mit frischen Belägen ganz nach dem Geschmack Ihrer Gäste.

#### **PIZZAPLATTE** Steinofenpizzaboden, 48 x 28 cm. Art.-Nr. 1-39-270013 EAN-Nr. 4006733015058

1 x 9,0 kg Kt. 15 Stück á ca. 600 g

6 / Lage 36 / Palette













# PIZZA TEIGLINGE + DESSERT

#### FÜR PIZZA-INDIVIDUALISTEN

Wer selbst knetet, darf auch selbst belegen: Die Pizza Teiglinge in den zwei Grammaturen 170 g und 230 g bieten maximale Freiheit in der Pizza-Küche. Die Teiglinge eignen sich ideal für die Herstellung von Pizzen und Pizzabroten in unterschiedlichen Größen und lassen

Gestaltungsspielraum für unterschiedlichste Kreationen. Nach dem Auftauen können die tiefgekühlten Teiglinge direkt weiterverarbeitet werden; dabei unterstützt auf Wunsch unser praktisches Zubereitungshandbuch.



#### PIZZA TEIGLING 170 g

Pizza Teigling, zum Herstellen von Pizzabrot, oder selbstbelegter Pizza, 60 x 170 g

Art.-Nr. 1-39-270007 EAN-Nr. 4006733014983

1 x 10,2 kg Kt. 60 St. á ca. 170 g

V free a



#### PIZZA TEIGLING 230 g

Pizza Teigling, zum Herstellen von Pizzabrot, oder selbstbelegter Pizza, 45 x 230 g

Art.-Nr. 1-39-270008 EAN-Nr. 4006733014990

1 x 10,35 kg Kt. 45 St. á ca. 230 g

9/Lage 63/Palette





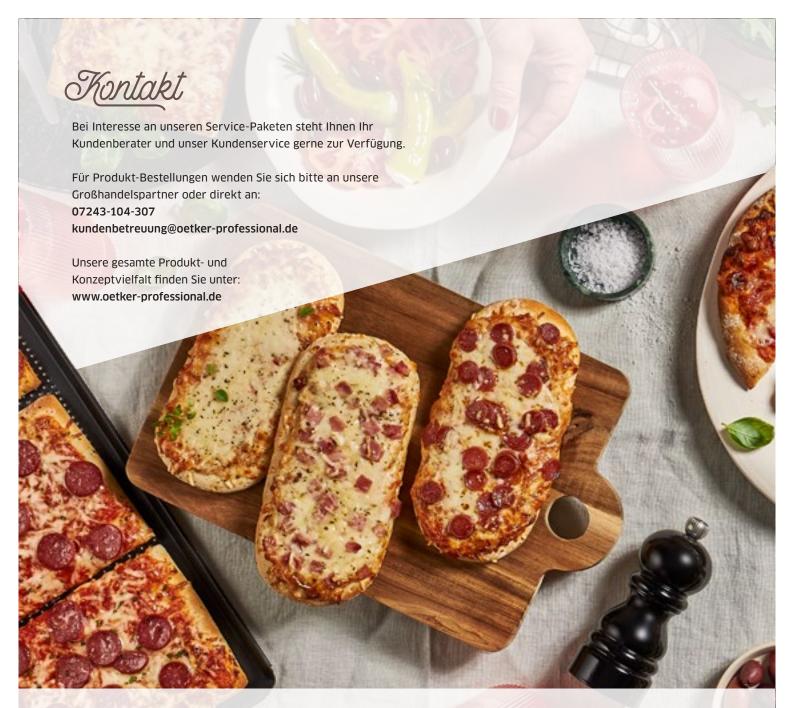
#### **NACH DER PIZZA IST VOR DEM DESSERT**

Wer den italienischen Abend perfekt machen möchte, greift nach der Pizza zu Espresso und Dessert. Ideal geeignet sind zum Beispiel die Dessert-Hupferl Tiramisu und Panna Cotta aus dem Kuchen und Dessertkonzept Let's Gugelhupf! Die kleinen tiefgefühlten Desserts in Gugelhupf-Optik müssen lediglich aufgetaut und nach Belieben garniert werden.

Fertig ist ein echter Blickfang, der jeden Tischgast strahlen lässt. Nicht nach italienischem Vorbild, aber mindestens genauso lecker: die drei weiteren Dessert-Hupferl in den Sorten Lavacake Schoko. Cheesecake und Mousse au Chocolat Vegan.

So schneckt la dolce vita!





#### Piktogramme auf einen Blick

Produkteigenschaften / Nährwerte

- vegan
- vegetarisch
- ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe\*
- ohne kennzeichnungspflichtige laktosehaltige Zusatzstoffe\*\*

Kennzeichnungspflichtige Allergene gem. VO EU Nr.1169/2011 (LMIV):

- Glutenhaltiges Getreide\*\*\*
- d enthält Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
- enthält Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Milch (einschließlich Laktose)

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV:

- 1 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 7 mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen)

Alle Informationen in diesem Folder beziehen sich auf den Zeitpunkt der Erstellung im Februar 2023. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen ähnlich. Alle lebensmittelrechtlichen Angaben für die zubereiteten Produkte liegen in der Verantwortung des Weiterverarbeiters. Alle Abbildungen sind Serviervorschläge.

<sup>\*</sup> gem. deutscher LMZDV.

<sup>\*\*</sup> gem. VO EU Nr.1169/2011 (LMIV). Technologisch unvermeidbare Spuren könnten nicht ausgeschlossen werden.

<sup>\*\*\*</sup> Für nähere Informationen zu den im Produkt enthaltenen "Glutenhaltiges Getreide" siehe Dr. Oetker Professional Katalog "Unser Großverbrauchersortiment".