

PIZZA Pinsas!

OW LA LA

VOLL IM TREND,
VOLL IM GESCHMACK



Professional



Convenience muss sich jetzt warm anziehen.

Dürfen wir vorstellen? La PINSA! – die Lieblingschwester der Pizza. Eine bessere TK-Pinsa hat Ihr Teller noch nicht erlebt!

Oben drauf mit leckeren u. a. original italienischen Belägen von vegan über vegetarisch, mit Fleisch – oder was auch immer Sie drauflegen wollen.

Unten drunter unser Teig aus **drei Mehlsorten und mit Sauerteig** – fermentiert, damit er ganz locker aufgeht: außen knusprig und innen luftig.

So geht „sich etwas gönnen“ heute. Pizza aufgepasst: Jetzt kommt La PINSA! – **exklusiv für das OOH-Business** entwickelt in der bekannten Qualität von Dr. Oetker Professional.

Unser **360°-Servicekonzept** drumherum macht Ihnen diesen neuen Leckerbissen noch viel schmackhafter.

... will italienisches Olivenöl für Teig, Soßen und Pesto



... will eine handliche und trotzdem vollwertige Mahlzeit!



... will echt schmackhafte Tomaten aus Italien für die Soße



... will edle Fenchel-Salami



... will nur wenige Minuten Zubereitungszeit



... will Provolone-Käse aus Italien



... will fermentierten luftig-knusprigen Teig aus 3 Mehlsorten

WER MEHR WILL ALS CONVENIENCE, ...



... will ein auf Stein vorgebackenes Produkt



... will leckeren Handmade-Look



... will gegrillte Aubergine und Zucchini



... will auf der Margherita italienischen Mozzarella aus Büffelmilch

... und das alles exklusiv für den OOH-Markt!

Sie merken schon: Wir legen Wert auf authentische und höchste Qualität. Beim Geschmack und beim Aussehen - wie handgemacht.

Na, schon Lust auf La PINSA!?

Dann auf zu den fantastischen Fünf.

Vegetarisch
aromatisch

MARGHERITA DI BUFALA

*Mamma mia:
Mozzarella aus Büffelmilch!*

Art-Nr.: 1-25-012200

Unsere Margherita, vegetarisch belegt mit:

- Aromatischer Tomatensoße mit italienischen Tomaten
- Feinem Mozzarella aus Büffelmilch aus Italien
- Teig und Tomatensoße mit italienischem Olivenöl



1 x 2,16 kg
6 Stück à ca. 360 g

12 / Lage
84 / Palette

Nährwerte	je 100 g
Energie	962 kJ / 228 kcal
Fett	6,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,8 g
Kohlenhydrate	33 g
davon Zucker	3,8 g
Eiweiß	7,9 g
Salz	1,0 g

SALAME DI FINOCCHIETTO

Echt edle Fenchel-Salami

Art-Nr.: 1-25-012300

Kräftig im Geschmack und trotzdem fein und natürlich
typisch italienisch:

- Aromatische Tomatensoße mit italienischen Tomaten
- Edle Fenchel-Salami
- Aromatisches Rucola-Pesto
- Provolone-Käse aus Italien
- Teig, Pesto und Tomatensoße mit italienischem Olivenöl



1 x 2,40 kg
6 Stück à ca. 400 g

12 / Lage
84 / Palette

Nährwerte	je 100 g
Energie	981 kJ / 233 kcal
Fett	8,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,4 g
Kohlenhydrate	30 g
davon Zucker	3,5 g
Eiweiß	8,7 g
Salz	1,3 g

*Italien
intensiv!*

VERDURE E FORMAGGIO DI CAPRA

Gemüse. Gegrillt. Genial.

Art-Nr.: 1-25-012400

Reichlich vegetarisch:

- Aromatische Tomatensoße mit italienischen Tomaten
- Gegrillte Auberginen und Zucchini
- Provolone-Käse aus Italien
- Ziegenkäsewürfel
- Teig und Tomatensoße mit italienischem Olivenöl



1 x 2,52 kg
6 Stück à ca. 420 g

12 / Lage
84 / Palette

Nährwerte	je 100 g
Energie	841 kJ / 200 kcal
Fett	5,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,7 g
Kohlenhydrate	29 g
davon Zucker	3,6 g
Eiweiß	7,6 g
Salz	1,1 g

*Doppelt Käse
gefällig?*

Weil Italien
alles sein kann

ITALIA!



Weil frische Zutaten
Ihr Ding sind



Weil die Handmade-
Optik noch steigerbar ist

Weil jeder kreativen
Freiraum braucht

Weil Belag nicht
gleich Belag ist



Weil Essen
Spaß macht

Weil die
Geschmäcker
verschieden sind



Weil wir noch viele
Rezepte für Sie haben



Weil auch Ihre Gäste
individuell sind

Als Pinsabeleger
haben Sie es voll
drauf!

Auch die beiden unbelegten Varianten der La PINSAs sind vor allem eines: lecker italienisch! Vom knusprigen Teig mit den vielen auflockernden Luftblasen bis zur Tomatensoße oder Crème-fraîche-Sauce, die als leckere Basis für Ihre Eigenkreationen beim Belegen dienen.

Mit Dr. Oetker Professional liegt damit die leckerste La PINSAs Ihres Lebens ganz in Ihrer Hand - und natürlich im Trend!



Mortadella



Gamberetti

Hier finden Sie weitere Rezeptideen



BASE POMODORO

Italienische Tomaten

Art-Nr.: 1-25-012000

Luftiger Teig und Tomaten und das auch noch vegan:

- Mit aromatischer Tomatensoße mit italienischen Tomaten
- Teig und Tomatensoße mit italienischem Olivenöl

Den Rest bestimmen Sie.



1 x 2,10 kg
7 Stück à ca. 300 g

12 / Lage
84 / Palette

Nährwerte	je 100 g
Energie	890 kJ/210 kcal
Fett	2,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	40 g
davon Zucker	4,3 g
Eiweiß	6,0 g
Salz	1,0 g

BASE BIANCA

Freiheit mit
Crème fraîche

Art-Nr.: 1-25-012100

Dolce Vita ohne Tomate –
die vegetarische weiße Variante:

- Mit würziger Crème-fraîche-Sauce
- Teig und Crème-Fraîche-Sauce
mit italienischem Olivenöl



1 x 2,10 kg
7 Stück à ca. 300 g

12 / Lage
84 / Palette

Nährwerte	je 100 g
Energie	1071 kJ/254 kcal
Fett	7,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,7 g
Kohlenhydrate	39 g
davon Zucker	3,6 g
Eiweiß	6,1 g
Salz	1,0 g

Hier finden
Sie weitere
Rezeptideen



Flammkuchen
-Style-



Salmon Spinaci

LA PINSA!

is coming
OOHome.

Unser exklusives OOH-Konzept der La PINSA! ist mit den fünf leckeren Sorten aber noch nicht alles. Damit Sie den weiter wachsenden Italien-Trend noch besser nutzen können, bietet Ihnen Dr. Oetker Professional zusätzlich das passende **360°-Serviceprogramm** dazu an!

Die bekannten und bewährten Steinöfen, Ofen-Timer, Schaufeln und Pizzakartons gibt es natürlich auch noch.

Für Sie:

Das neue La PINSA! Wiegemesser, eine Schere und ein spezielles Holzbrett machen es Ihnen leicht.



Wiegemesser
27,90 € netto

Pinsaschere
7,90 € netto

Holzbrett
13,90 € netto

Timer
9,50 € netto



Pizzaofen Uno
UVP des Herstellers
399,00 € netto



Pizzaofen Duo
UVP des Herstellers
549,00 € netto

Pizzakarton
100 Stück
VE = 29 € netto

Pizzaschaufel
25,90 € netto

Für Ihre Gäste:

Versetzen Sie Ihre Gäste schon von weitem nach Italien: mit Beachflags, Gehwegtafeln, Plakaten und Bildschirmwerbung.

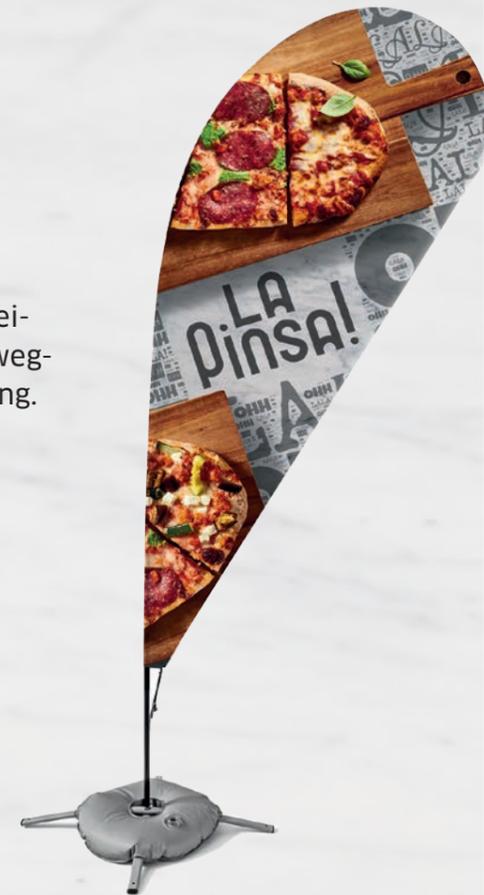
Tischaufsteller und Speisekarten machen noch mehr Appetit auf Italienisches.

A5 Tischaufsteller
mit Einleger
gratis

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



Speisekarte
gratis



Beachflag
System (3,4 m hoch)
75 € netto
Grafikfläche 55 € netto

Vorlagen für
Bildschirmwerbung
und Speisekarten
gratis



Sie merken schon:

Dr. Oetker Professional bringt das derzeit Beliebteste und Leckerste für echten italienischen Flair stilecht und authentisch zu Ihnen.





Buon
Appetito

Lakontakt

Bei Interesse an unseren Service-Paketen steht Ihnen Ihr Kundenberater und unser Kundenservice gerne zur Verfügung.

Für Produkt-Bestellungen wenden Sie sich bitte an unsere Großhandelspartner oder direkt an:

07243-104-307

kundenbetreuung@oetker-professional.de

Unsere gesamte Produkt- und Konzeptvielfalt finden Sie unter:

www.oetker-professional.de

Alle Abbildungen sind Serviervorschläge.
Artikel-Nr. 9-39-200437

Piktogramme auf einen Blick

Produkteigenschaften



ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe*



ohne kennzeichnungspflichtige laktosehaltige Zusatzstoffe**



vegetarisch



vegan

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



enthält glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse



enthält Milch (einschließlich Laktose) und daraus hergestellte Erzeugnisse

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV:



mit Antioxidationsmittel

*gem. deutscher LMZDV.

**gem. VO EU Nr.1169/2011 (LMIV) Technologisch unvermeidbare Spuren könnten nicht ausgeschlossen werden. Für nähere Informationen zu den im Produkt enthaltenen „Glutenhaltiges Getreide“ siehe Dr. Oetker Professional Katalog „Unser Großverbrauchersortiment“.

Alle Informationen in diesem Folder beziehen sich auf den Zeitpunkt der Erstellung im August 2022.

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen ähnlich.

Alle lebensmittelrechtlichen Angaben für die zubereiteten Produkte liegen in der Verantwortung des Weiterverarbeiters.