



Professional

# PIZZA

# Perfettissima

Die Kunst der perfekten Pizza



Mit dünnem,  
krossem &  
luftigem Teig!



## Einfach perfekt

Lernen Sie unsere neue Pizzamarke Pizza Perfettissima kennen!

S. 3

## Die neue Pizza-Range

Entdecken Sie unsere neuen, hochwertigen Pizzasorten, die Ihre Gäste lieben werden!

S. 6

## Perfettissima bedeutet Erfolg!

Erfahren Sie, wie Sie mit unserem ganzheitlichen Lösungsansatz Ihr Geschäft noch erfolgreicher gestalten können.

S. 12

Die höchste Kunst ist, **das Einfache perfekt umzusetzen.**



# Die Kunst der perfekten Pizza



Pizza ist eine Kunst, die vor allem im Weglassen besteht – und in der **Konzentration auf ausgewählte Zutaten**. Wir glauben fest daran, dass die höchste Kunst darin besteht, das Einfache perfekt umzusetzen. Pizza Perfettissima ist das Ergebnis unserer jahrelangen Entwicklungsarbeit. Unsere Pizza-Philosophie ist dabei so schlicht wie anspruchsvoll:

**Perfektion ist, wenn ausgewählte Zutaten perfekt miteinander harmonieren.** Der im Steinofen gebackene dünne Boden mit locker-knusprigem Rand bildet einen wunderbaren Kontrast zum herzhaft, saftigen Belag. Wie in der Kunst gleicht bei Pizza Perfettissima keine Pizza der anderen – nur der Geschmack ist immer unvergleichlich gut.

## Die <sup>PIZZA</sup> Perfettissima Lösung

Pizza Perfettissima ist weit mehr als eine hochwertige Pizza-Range: **Pizza Perfettissima ist in jedem Detail auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten.** Unsere neue Pizza-Range mit ihren acht leckeren Sorten sowie der Basispizza ist in Minutenschnelle zubereitet und bietet Ihren Gästen ein Pizzaaerlebnis wie in Italien.

**Mit Pizza Perfettissima erhalten Sie ein Rundumsorglos-Paket:** den zu Ihrer Küche passenden Ofen, Zubereitungsanleitungen, gelingsichere Rezepte für das besondere Finishing bis hin zu umfangreichen Promotionmaterialien. Sprechen Sie uns an!



# Perfettissima

Perfektion ist, wenn **hochwertige Zutaten** perfekt miteinander **harmonisieren**.



## 29 cm Durchmesser

exklusiv für den Professional Bereich entwickelt



## Im Steinofen vorgebacken

Authentischer Geschmack, wie in Italien



## Wie handgemacht

Ungleichmäßige, runde Form



## Einfaches Handling

Kein Ankleben und Übergären



## Extra lang fermentierter Teig

Feine Teigporung und ein intensives Geschmackserlebnis



## < 7 Minuten

Kein Auftauen!  
In weniger als 7 Minuten zubereitet!



## Knuspriger Rand

Dünnere, vorgebackener Boden mit knusprigem Rand: Das echte Pizzaaerlebnis



## Ausgewählte Zutaten

Für jeden Geschmack die richtige Sorte.

# A tavola!

*Es ist angerichtet: Ein dünner Boden mit locker-knusprigem Rand, auf Stein vorgebacken mit herzhaft, saftigem Belag – das ist Pizza Perfettissima. Bitten Sie Ihre Gäste zu Tisch!*



## Margherita

Mit würziger Tomatensoße

Art.-Nr. 1-25-017100

Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße und feinem Mozzarella Käse.



1 x 2,19 kg Kt.  
6 Stück à ca. 365 g

17 / Lage  
85 / Palette

Nährwerte	je 100 g
Energie	1013 kJ / 241 kcal
Fett	7,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,3 g
Kohlenhydrate	33,0 g
davon Zucker	3,5 g
Eiweiß	11,0 g
Salz	1,1 g



## Salame

Mit herzhafter Salami

Art.-Nr. 1-25-017200

Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit herzhafter Salami und feinem Mozzarella Käse.



1 x 2,25 kg Kt.  
6 Stück à ca. 375 g

17 / Lage  
85 / Palette

Nährwerte	je 100 g
Energie	1058 kJ / 252 kcal
Fett	8,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,6 g
Kohlenhydrate	32,0 g
davon Zucker	3,4 g
Eiweiß	11,0 g
Salz	1,4 g



## Prosciutto

Mit saftigem Kochschinken und würzigen Kräutern

Art.-Nr. 1-25-017300

Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit saftigem Schinken und feinem Mozzarella Käse.



1 x 2,28 kg Kt.  
6 Stück à ca. 380 g

17 / Lage  
85 / Palette

Nährwerte	je 100 g
Energie	940 kJ / 223 kcal
Fett	5,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,4 g
Kohlenhydrate	31,0 g
davon Zucker	3,4 g
Eiweiß	11,0 g
Salz	1,3 g



## Quattro Formaggi

Mit einer raffinierten Kombination aus vier Käsesorten

Art.-Nr. 1-25-017400

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



1 x 2,28 kg Kt.  
6 Stück à ca. 380 g

17 / Lage  
85 / Palette

Nährwerte	je 100 g
Energie	1063 kJ / 253 kcal
Fett	9,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,4 g
Kohlenhydrate	31,0 g
davon Zucker	3,4 g
Eiweiß	10,0 g
Salz	1,2 g





## Verdure Grigliate

Mit leckerem gegrilltem Gemüse

Art.-Nr. 1-25-017500

Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit gegrillter Paprika, Zucchini und Aubergine sowie feinem Mozzarella Käse.



**a g** 1 x 2,20 kg Kt.  
5 Stück à ca. 440 g

17 / Lage  
85 / Palette

Nährwerte	je 100 g
Energie	817 kJ / 194 kcal
Fett	4,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,0 g
Kohlenhydrate	28,0 g
davon Zucker	4,0 g
Eiweiß	7,9 g
Salz	0,9 g

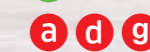


## Tonno

Mit saftigem Thunfisch

Art.-Nr. 1-25-017600

Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße mit ausgewogenem Thunfisch-Zwiebel-Belag und feinem Mozzarella Käse.



1 x 2,46 kg Kt.  
6 Stück à ca. 410 g

17 / Lage  
85 / Palette

Nährwerte	je 100 g
Energie	931 kJ / 221 kcal
Fett	6,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,3 g
Kohlenhydrate	29,0 g
davon Zucker	3,4 g
Eiweiß	11,0 g
Salz	1,1 g



## BBQ Pollo

Mit marinierter Hähnchenbrust und BBQ-Flair

Art.-Nr. 1-25-017700

Vorgebackene Steinofenpizza belegt mit marinierter Hähnchenbrust, pikanter BBQ-Soße, roten Zwiebeln und feinem Mozzarella Käse auf würziger Tomatensoße.



1 x 2,22 kg Kt.  
5 Stück à ca. 445 g

17 / Lage  
85 / Palette

Nährwerte	je 100 g
Energie	863 kJ / 205 kcal
Fett	4,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,0 g
Kohlenhydrate	29,0 g
davon Zucker	4,6 g
Eiweiß	9,8 g
Salz	1,2 g



## Calabrese Piccante

Mit würziger Calabrese-Salami

Art.-Nr. 1-25-017800

Vorgebackene Steinofenpizza ausgewogen belegt mit scharfer Calabrese-Salami, würzigen roten und grünen Peperoni sowie feinem Mozzarella Käse auf würziger Tomatensoße.



1 x 2,43 kg Kt.  
6 Stück à ca. 405 g

17 / Lage  
85 / Palette

Nährwerte	je 100 g
Energie	1000 kJ / 238 kcal
Fett	8,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,4 g
Kohlenhydrate	30,0 g
davon Zucker	3,4 g
Eiweiß	10,0 g
Salz	1,4 g



# Perfettissima

PIZZA



Geling-  
sichere  
Rezepte!

## Italien-Flair vom Feinsten: Rezept „Milano“

Ein perfekter Pizzaboden, kombiniert mit einer unvergleichlichen mediterranen Tomatensoße – lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!

Weitere Rezeptideen finden Sie unter [www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima-rezepte](http://www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima-rezepte)

### Zutaten

(10 Portionen)

*Vor dem Backen:*

- 10 Stk.** Pizza Perfettissima Base Pomodoro
- 600g** Gouda, gerieben
- 450g** Mini Mozzarella

*Nach dem Backen:*

- 350g** Cocktailtomaten
- 450g** Mailänder Salami
- 30g** Basilikum, frisch
- 150g** Parmesan
- 50g** Crema di Balsamico

### Zubereitung

- 1.** Die Pizza Perfettissima Base Pomodoro mit dem geriebenen Gouda und dem Mozzarella belegen und nach Anleitung backen.
- 2.** Anschließend mit den in Scheiben geschnittenen Cocktailtomaten, der Mailänder Salami und den Basilikumblättern belegen.
- 3.** Zum Schluss mit dem gehobelten Parmesan und der Crema di Balsamico verfeinern und sofort servieren.



### Base Pomodoro

Mit fruchtiger Tomatensoße

Art.-Nr. 1-25-017000

Vorgebackener Steinofenpizzaboden mit Tomatensoße zur Herstellung selbstbelegter Pizza.



1 x 2,85 kg  
10 Stück à ca. 285 g

12 / Lage  
60 / Palette

Nährwerte	je 100 g
Energie	955 kJ / 226 kcal
Fett	3,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	41,0 g
davon Zucker	4,3 g
Eiweiß	6,7 g
Salz	1,2 g



# Unser ganzheitliches Pizza-Konzept

Mit Pizza Perfettissima bieten wir Ihnen ein modernes Food-Konzept, das Ihnen die Zubereitung erleichtert und Ihren Gästen das perfekte, authentische Pizzaerlebnis – wie in Italien – bietet.



## Die Pizza Perfettissima



Mit viel Sorgfalt und exklusiv für den Professional Bereich entwickelt.

S. 6

## Gelingsichere Rezepte



Lassen Sie sich von unseren Rezeptideen inspirieren und erfinden Sie Ihre Pizza Perfettissima immer wieder neu.

S. 11

## Optimale Zubereitung in Ihrem Ofen



Egal ob Steinofen oder Konvektomat wir zeigen Ihnen, wie Sie im Handumdrehen die perfekte Pizza backen.

S. 15

## Pizza Perfettissima Promotionmaterial



Vielfältige Promotionartikel zur Unterstützung Ihres Abverkaufs

S. 18



## Beratung durch unseren Außendienst

Unser ganzheitliches Konzept ist konsequent auf Ihren Erfolg ausgerichtet. Kontaktieren Sie uns!

S. 23



## Unsere Ofenempfehlungen

Höchste Qualität und einfaches Handling: Mit diesen Öfen gelingt Ihre Pizza Perfettissima!

S. 20

# Zubereitung nach Gerätetyp

## Steinofen



1. Den Steinofen auf 320 °C Oberhitze und 270 °C Unterhitze vorheizen.
  2. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen und die Folie entfernen.
  3. Pizzen im vorgeheizten Steinofen für 4 – 7 Minuten fertig backen. Die Zubereitungszeit ist abhängig von der Belagmenge. Zubereitungsanleitungen zu den einzelnen Sorten finden Sie unter:  
[www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima](http://www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima)
- ! Tipp: Durch gelegentliches Drehen erhalten Sie ein noch gleichmäßigeres Backergebnis.

## Konvektomat



- Den Konvektomaten auf 250 °C vorheizen.
- Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen und auf einem geeigneten Blech platzieren.
- Pizzen im vorgeheizten Konvektomaten für 5 – 6 Minuten bei 230 °C fertig backen.
- Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungszeit variieren.

Weitere Zubereitungsanleitungen für Schnellgarssysteme und Durchlauföfen finden Sie online unter:

[www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima](http://www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima)

Pizza Perfettissima ist minutenschnell zubereitet – ohne Fachwissen und Schulung!



# Unsere *Perfettissima* PIZZA Rundum-sorglos-Pakete

*Wir wollen vor allem eines:  
Dass Sie und Ihre Gäste glücklich sind!*

*Mit Pizza Perfettissima unterstützen wir Sie  
bis ins Detail - bei der Zubereitung in der Küche  
und bei der Kommunikation mit Ihren Gästen.*



# Perfekt ausgestattet!

## Passendes Handwerkszeug für beste Pizza-Ergebnisse

Mit unserem erweiterten Service-Paket erhalten Sie jede Menge Unterstützung für einen erfolgreichen Einstieg in Ihr Pizza-Geschäft.



### Timer

Digitaler Timer und Stoppuhr mit großem Display. Befestigung mit Magnet, Klipp, Ständer oder Aufhänger. Memory-Funktion.  
**9,50 € netto**



### Pizzaschaufel

Kompakte Pizzaschaufel für ein einfaches Handling – perfekt für kleine Küchen  
**25,90 € netto**



### Pizzaschneider

Profi-Pizzaschneider mit extra großem Rad für müheloses Schneiden, ohne den Belag zu verschieben.  
**17,90 € netto**



Einfach direkt bei Ihrem Kundenberater bestellen!

### Pizzakarton

Ideal für Ihr To-Go- oder Delivery-Geschäft und Room-Service, stabil und leicht zu falten – hält die Pizza knusprig und warm  
**Karton 0,29 € netto**  
**100 Stück VE = 29 € netto**

## Machen Sie auf Ihr *Perfettissima* PIZZA Angebot aufmerksam

Nutzen Sie unser umfangreiches Paket:

- + gedruckte **Speisekarten mit Preisfeldern**
- + **Design-Vorlagen** für individuelle Speisekarten und Bildschirmwerbung
- + **A5 Acryltischaufsteller** inkl. Download-Vorlagen für Einleger
- + **A2 Gehwegtafel** inkl. Plakate
- + **Beachflag** mit Kreuzfuß und Wassersack - als Set in praktischer Tasche



Vorlagen für Bildschirmwerbung gratis

**A5 Acryl**  
**Tischaufsteller**  
gratis



**Beachflag**  
3,4 m hoch, für eine gute Fernwirkung, im Innen- und Außenbereich einsetzbar  
**125 € netto**

Abbildungen ähnlich.



versch. **Speisekartenvorlagen** gratis





[media.oetker-professional.de/qr/sp](http://media.oetker-professional.de/qr/sp)





**Gehwegtafel für A2 Plakate**  
46,5 x 102,5 x 68,3 cm (B x H x T), dank runder Ecken keine Verletzungsgefahr  
**67 € netto**

# Der perfekte Ofen zur perfekten Pizza

- 

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

## Perfettissima <sup>PIZZA</sup> + Modell Professionale uno – Einstock Pizzaofen

Modell:	Professionale uno
Arbeitstemperatur:	50 – 320 °C
Elektrischer Anschluss:	230 V / 1 N / 50 Hz
Anschlusswert:	1,6 kW
Außenmaße (BxTxH):	615 x 500 x 280 mm
Innenmaße je Backkammer (BxTxH):	410 x 360 x 90 mm
Nettogewicht:	21 kg

– stapelbar  
– Made in Italy



Unverb. Preisempf. des Herstellers **399,00 € netto**  
(zzgl. Versandkosten Prismafood)

## Perfettissima <sup>PIZZA</sup> + Modell Professionale due – Doppelstock Pizzaofen

Modell:	Professionale due
Arbeitstemperatur:	50 – 320 °C
Elektrischer Anschluss:	230 V / 1 N / 50 Hz
Anschlusswert:	3,2 kW
Außenmaße (BxTxH):	615 x 500 x 430 mm
Innenmaße je Backkammer (BxTxH):	410 x 360 x 90 mm
Nettogewicht:	32 kg

– stapelbar  
– Made in Italy



Unverb. Preisempf. des Herstellers **549,00 € netto**  
(zzgl. Versandkosten Prismafood)



**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

Sie möchten direkt mit unserem Partner Prismafood in Kontakt treten? Unser Partner steht Ihnen mit Rat und Tat zur Seite und bietet für jeden Anspruch das passende Gerät.

**Informationen, Bestellung & Versand**  
versand@prismafood.de  
+49 (0) 8341 966819-0

**Technischer Service**  
service@prismafood.de  
+49 (0) 8341 966819-31

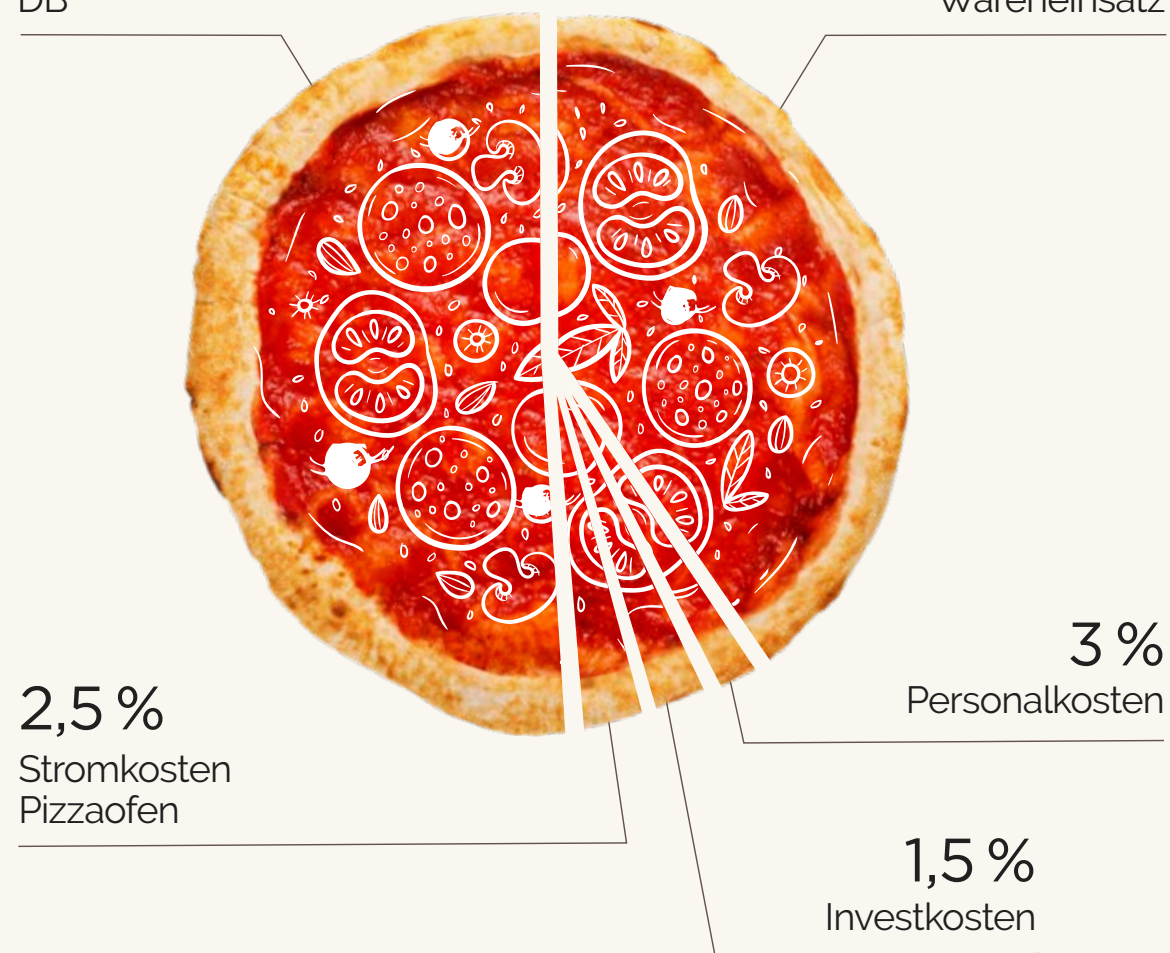
# PIZZA *Perfettissima* lohnt sich!

Profitieren Sie von unserer Pizza Perfettissima. Dank dem hohen Convenience Grad ist die Zubereitung einfach, schnell und gelingsicher. Das spart Personalkosten und eine aufwendige Einarbeitung Ihres Personals.

Für die Zubereitung benötigen Sie lediglich einen Steinofen oder Konvektomaten, eine Pizzaschaufel, ein Schneidebrett sowie einen Pizzaschneider und schon kann es losgehen.

63 %  
DB\*

30 %  
Wareneinsatz



\*DB = Nettoverkaufspreis abzüglich Wareneinsatz, Personalkosten, Investkosten, Stromkosten Pizzeria



Perfekt für Restaurants mit kleiner Küche: Pizza Perfettissima steht für einfache Zubereitung und authentisches Pizzal-Erlebnis in einem!

## Kalkulieren Sie zusammen mit unserem Außendienst Ihren persönlichen Pizza-Business Case!

Hierbei berechnen wir unter Berücksichtigung folgender Angaben Ihren individuellen Deckungsbeitrag\*:

- ✓ **Wareneinsatz pro Pizza** / individuell belegt oder fertig belegt aus dem Sortiment
- ✓ **Lohnkosten der Mitarbeiter**
- ✓ **Investitionskosten** für die benötigte Technik
- ✓ **Stromverbrauch** anhand der benötigten Technik
- ✓ **Nettoverkaufspreis pro Pizza** (z. B. in Abhängigkeit zum Wareneinsatz)



# PIZZA *Perfettissima*

## *Kontakt*

E-Mail: [pizza-perfettissima@oetker-professional.de](mailto:pizza-perfettissima@oetker-professional.de)

Tel: 07243 104-307





---

[www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima](http://www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima)




## Piktogramme auf einen Blick

---



### Produkteigenschaften / Nährwerte

-  ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe\*
  -  ohne kennzeichnungspflichtige laktosehaltige Zutaten\*\*
  -  vegetarisch  
(ovo-lacto-vegetabil)
  -  vegan
- 

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

-  Glutenhaltiges Getreide\*\*\*
  -  Fisch
  -  Milch (einschließlich Laktose)
- 

### Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV:

-  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 Allergenen  
„Glutenhaltiges Getreide“ siehe  
Dr. Oetker Professional Katalog  
„Unser Großverbrauchersortiment“.

Hinweis: Die hier dargestellten Bar-  
codes dienen der internen Erfassung  
durch Dr. Oetker Professional.

Alle Informationen in diesem Folder  
beziehen sich auf den Zeitpunkt der  
Erstellung im August 2021.  
Änderungen sind möglich.

# *Impressum*

---

## **Herausgeber**

Dr. August Oetker  
Nahrungsmittel KG  
Sortimentsbereich  
Professional  
Mörscher Straße 21  
76275 Ettlingen

---

## **Konzeption & Gestaltung**

Branding Cuisine GmbH & Co. KG  
[www.brandingcuisine.com](http://www.brandingcuisine.com)

---

## **Druck**

Stober GmbH . Druckerei und Verlag  
[www.stober.de](http://www.stober.de)

---

Stand aller Angaben

Drucklegung August 2021

