



AICHINGER GmbH

Ostring 2 · 90530 Wendelstein

Tel. 09129/406-0 · Fax 09129/406-130

info@aichinger.de · www.aichinger.de

Welbilt Deutschland GmbH

Auf der Weih 11 · 35745 Herborn

Tel. 02772/5805-0 · Fax 02772/5805-70

info-de@welbilt.com · www.welbilt.com/de

Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG

Sortimentsbereich Professional

Mörscher Straße 21 · 76275 Ettlingen · Tel. 07243/104-0

info@oetker-professional.de · www.oetker-professional.de



Professional

Perfekte Pizzen auf kleinstem Raum

Wenig Aufwand – tolle Qualität.



Alle Abbildungen sind Serviervorschläge.

AICHINGER
Erfolg lässt sich einrichten.

MERRYCHEF
A Welbilt Brand

Wir sind Pizza!

Wenig Aufwand, tolle Qualität:
Dr. Oetker Professional sorgt auch
in raumsparender Technik wie dem
Merrychef für authentische und
gelungene Pizzaaerlebnisse:



- + Steinofenpizzaboden mit Pulpe für Individualisten:** Die vorgebackene, vegane Basis lässt sich immer wieder neu abwandeln und ist in kürzester Zeit zubereitet.
- + Die Ofenfrische Vier-Käse:** Der backfertige Rohteigpizzaboden sorgt für beliebten und schnellen Pizzagenuss, ob pur oder individuell abgerundet, z.B. mit etwas Chili-Öl und Rucola.



Art.-Nr. 1-25-015000
Steinofenpizzaboden mit Pulpe
Gesamte Backzeit im Merrychef: 2 min. 30 sec.
Step 1: 45 sec. bei 250 °C, 50 % Lüfter, 100 % Mikrowelle
Step 2: 1 min. 45 sec. bei 250 °C, 60 % Lüfter, 0 % Mikrowelle
Bestelleinheit: 1 x 4,6 kg Kt. (20 St. à ca. 230 g)



Art.-Nr. 1-25-020400
Die Ofenfrische Vier-Käse
Gesamte Backzeit im Merrychef: 3 min.
Step 1: 30 sec. bei 250 °C, 100 % Lüfter, 100 % Mikrowelle
Step 2: 1 min. 30 sec. bei 275 °C, 90 % Lüfter, 70 % Mikrowelle
Step 3: 1 min. bei 275 °C, 20 % Lüfter, 20 % Mikrowelle
Bestelleinheit: 1 x 4,92 kg Kt. (12 St. à ca. 410 g)



Steinofenpizza Indian Summer

- 01** Die Pizzaböden mit dem Pizzakäse, den Ananaswürfeln, den Hähnchenbruststreifen, den Zwiebelringen, den roten Chiliringen sowie der Currysauce gleichmäßig belegen.
- 02** Für die Steinofenpizza folgendes Backprogramm für den Merrychef angeben:
Gesamte Backzeit: 2 min. 30 sec.
Step 1: 45 sec. bei 250 °C, 50 % Lüfter, 100 % Mikrowelle
Step 2: 1 min. 45 sec. bei 250 °C, 60 % Lüfter, 0 % Mikrowelle
- 03** Zum Schluss mit den Frühlingszwiebeln garnieren und sofort servieren.
- Zutaten für 10 Personen:**
- | | |
|---------|---|
| 10 Stk. | 1-25-015000 |
| | Steinofenpizzaboden mit Pulpe a |
| 600 g | Pizzakäse, gerieben |
| 400 g | Ananas, in kleine Würfel geschnitten |
| 500 g | Hähnchenbruststreifen, gebraten |
| 120 g | Zwiebeln, rot, in Ringe geschnitten |
| 15 g | Chili, rot, in feine Ringe geschnitten |
| 450 g | Currysauce |
| 100 g | Frühlingszwiebeln, in feine Ringe geschnitten |

Steinofenpizza Caprese

- 01** Die Pizzaböden mit dem Pizzakäse, den Tomatenscheiben, den Mozzarella-Kugeln sowie dem Pesto Verde gleichmäßig belegen.
- 02** Für die Steinofenpizza folgendes Backprogramm für den Merrychef angeben:
Gesamte Backzeit: 2 min. 30sec.
Step 1: 45 sec. bei 250 °C, 50 % Lüfter, 100 % Mikrowelle
Step 2: 1 min. 45 sec. bei 250 °C, 60 % Lüfter, 0 % Mikrowelle
- 03** Zum Schluss mit den Basilikumblättern garnieren und sofort servieren.
- Zutaten für 10 Personen:**
- | | |
|---------|--|
| 10 Stk. | 1-25-015000 |
| | Steinofenpizzaboden mit Pulpe a |
| 600 g | Pizzakäse, gerieben |
| 750 g | Tomaten, in Scheiben geschnitten |
| 500 g | Mozzarella, kleine Kugeln |
| 150 g | Pesto Verde |
| 20 g | Basilikumblätter |