



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



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:



+ Steinofnpizzaboden 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.



Steinofnpizza 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 Steinofnpizza 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 Steinofnpizzaboden 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

Steinofnpizza Caprese

01 Die Pizzaböden mit dem Pizzakäse, den Tomatenscheiben, den Mozzarella-Kugeln sowie dem Pesto Verde gleichmäßig belegen.

02 Für die Steinofnpizza 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 Steinofnpizzaboden 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



Art.-Nr. 1-25-015000

Steinofnpizzaboden 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)

AICHINGER
Erfolg lässt sich einrichten.

MERRYCHEF
A Welbilt Brand

Dr. Oetker
Professional

free Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe* **free** Ohne kennzeichnungspflichtige laktosehaltige Zutaten**

V Vegetarisch (ovo-lakto-vegetabil) **V** Vegan **❄** tiefgekühlt **🌱** Leichte Vollkost

a Glutenhaltiges Getreide (Weizen) **g** Milch (einschließlich Laktose)

* gem. § 9 ZZuLV. ** gem. VO EU Nr. 1169/2011 (LMIV). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.