

# PIZZA erfettissima Die Kunst der perfekten Pizza



## **Einfach** perfekt

Lernen Sie unsere neue Pizzamarke Pizza Perfettissima kennen! S. 3

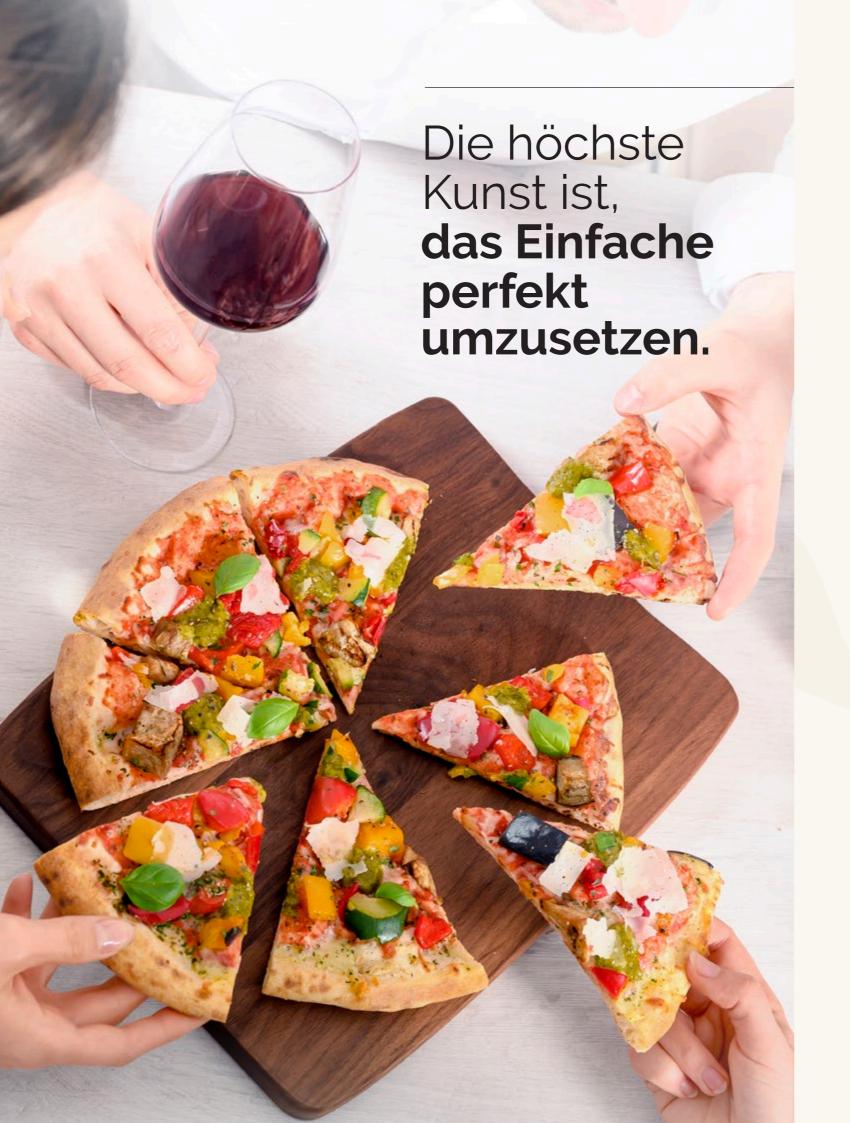
### Die neue Pizza-Range

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 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 lockerknusprigem 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 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 Pizzaerlebnis 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!



# SOO extettissima

Perfektion ist, wenn hochwertige Zutaten perfekt miteinander harmonieren.



### 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**

Dünner, vorgebackener Boden mit knusprigem Rand: Das echte Pizzaerlebnis



### 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!



### 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.

ährwerte	je 100 g
ergie	1058 kJ /
	252 kcal
tt	8,6 g
von gesättigte Fettsäuren	3,6 g
phlenhydrate	32,0 g
von Zucker	3,4 g
weiß	11,0 g
lz	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.





davon gesättigte Fettsäuren

1 x 2,28 kg Kt. 6 Stück à ca. 380 g

> je 100 g 223 kcal

> > 3,4 g 11,0 g

4	172	4 0	33	48	





# Margherita

Mit würziger Tomatensoße

Art.-Nr. 1-25-017100

Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße und feinem Mozzarella Käse.



Nährwerte

davon gesättigte Fettsäuren

1 x 2,19 kg Kt. 6 Stück à ca. 365 g

17 / Lage 85 / Palette

je 100 g	
1013 kJ /	
241 kcal	
7,0 g	
3,3 g	4
33,0 g	4
3,5 g	
11,0 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 kca
Fett	9,0
davon gesättigte Fettsäuren	4,4 9
Kohlenhydrate	31,0 9
davon Zucker	3,4 9
Eiweiß	10,0 9
Salz	1,2 9







### Tonno

### Mit saftigem Thunfisch

Art.-Nr. 1-25-017600

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



Fett





1 x 2,46 kg Kt. 6 Stück à ca. 410 g

17 / Lage 85 / Palette

rwerte	je 100
gie	931 kJ
	221 kc
	6,1
n gesättigte Fettsäuren	2,3
enhydrate	29,0
n Zucker	3,4
iß	11,0
	1,1



### **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.



Nährwerte

gesättigte Fettsä

davon Zucker



**a g 7** 1 x 2,22 kg Kt. 5 Stück à ca. 445 g

	je 100 g 863 kJ / 205 kcal 4,9 g	
uren	2,0 g 29,0 g 4.6 g	4 001724 03





# Verdure Grigliate

#### Mit leckerem gegrillten Gemüse

Art.-Nr. 1-25-017500

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







1 x 2,20 kg Kt. 5 Stück à ca. 440 g

lährwerte	je 100 g
nergie	817 kJ/
	194 kcal
ett	4,7 g
avon gesättigte Fettsäuren	2,0 g
ohlenhydrate	28,0 g
avon Zucker	4,0 g
iweiß	7,9 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.

		_
a١		r
ш	$\mathbf{v}$	V

1 x 2,43 kg Kt. 6 Stück à ca. 405 g

17 / Lage 85 / Palette

Nährwerte	je 100 g
Energie	1000 kJ
	238 kca
Fett	8,2
davon gesättigte Fettsäuren	3,4 9
Kohlenhydrate	30,0 (
davon Zucker	3,4 9
Eiweiß	10,0
Salz	1,4 9



# erfettissima

# Italien-Flair vom Feinsten: Rezept "Milano"

Geling-sichere Rezepte!

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

# Zutaten

(10 Portionen)

Vor dem Backen:

10 Stk. Pizza Perfettissima

Base Pomodoro

600g Gouda, gerieben

### Base Pomodoro

#### Mit fruchtiger Tomatensoße

Art.-Nr. 1-25-017000

Vorgebackener Steinofenpizzaboden mit Tomatensoße zur Herstellung selbstbelegter Pizza.





10 Stück à ca. 285 q

Nährwerte	je 100 g
Energie	955 kJ
	226 kca
Fett	3,1 (
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	41,0 (
davon Zucker	4,3 (
Eiweiß	6,7 (
Salz	1,2 9



450g Mini Mozzarella

#### Nach dem Backen:

350g Cocktailtomaten

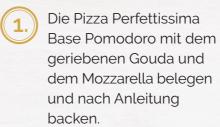
450g Mailänder Salami

30g Basilikum, frisch

**150g** Parmesan

50g Crema di Balsamico

# Zubereitung



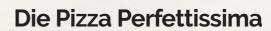
Anschließend mit den in Scheiben geschnittenen Cocktailtomaten, der Mailänder Salami und den Basilikumblättern belegen.

Zum Schluss mit dem gehobelten Parmesan und der Crema di Balsamico verfeinern und sofort servieren.



# 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.





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



# Beratung durch unseren Außendienst

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

S. 23

### C 45



### Unsere Ofenempfehlungen

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

S. 20

### Pizza Perfettissima Promotionmaterial



Vielfältige Promotionartikel zur Unterstützung Ihres Abverkaufs

S. 18

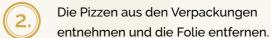
12



# Zubereitung nach Gerätetyp







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

Tipp: Durch gelegentliches Drehen erhalten Sie ein noch gleichmäßigeres Backergebnis.

### <u>Konvektomat</u>



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 Zubereitungsdauer variieren.

Weitere Zubereitungsanleitungen für Schnellgarsysteme u<mark>nd Durchlauf</mark>öfen finden Sie online unter:

www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima

# Unsere Verfettissima 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.



Knusprige Steinofenpizza – auch to go!

# 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



#### **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



#### Pizzaschneider

Profi-Pizzaschneider mit extra großem Rad für müheloses Schneiden, ohne den Belag zu verschieben.

**17,90 €** netto

# Machen Sie auf Ihr Verfettissima 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
- O A2 Gehwegtafel inkl. Plakate

Beachflag

im Innen- und

Außenbereich

einsetzbar

125 € netto

Abbildungen ähnlich.

3,4 m hoch, für eine gute Fernwirkung,

Beachflag mit Kreuzfuß und Wassersack als Set in praktischer Tasche



Vorlagen für Bildschirmwerbung gratis

A5 Acryl Tischaufsteller gratis

gen kostenlos downloaden.





versch. Speisekartenvorlagen gratis



Sprechen Sie Ihren Kundenberater an!

media.oetker-professional.de/qr/sp



Gehwegtafel für A2 Plakate

46,5 x 102,5 x 68,3  $cm(B \times H \times T)$ , dank runder Ecken keine Verletzungsgefahr

**67 €** netto



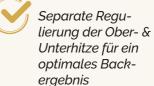


# Der perfekte Ofen zur perfekten Pizza













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 × 360 × 90 mm		
Nettogewicht:	21 kg	

- stapelbar
- Made in Italy

Unverb. Preisempf. des Herstellers 299,00 € netto (zzgl. Versandkosten Prismafood)



# erfettissima + Modell Professionale due - Doppelstock Pizzaofen

Modell:	Professionale due
Arbeitstemperatur:	50 − 320 °C
Elektrischer Anschluss:	230 V / 1 N / 50 Hz
Anschlusswert:	3,2 kW
Аивептаве (ВхТхН):	615 x 500 x 430 mm
Innenmaße je Backkammer (l	<b>BxTxH)</b> : 410 x 360 x 90 mm
Nettogewicht:	32 kg
at ava alla ava	



- Made in Italy



Unverb. Preisempf. des Herstellers 449,00 € 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.

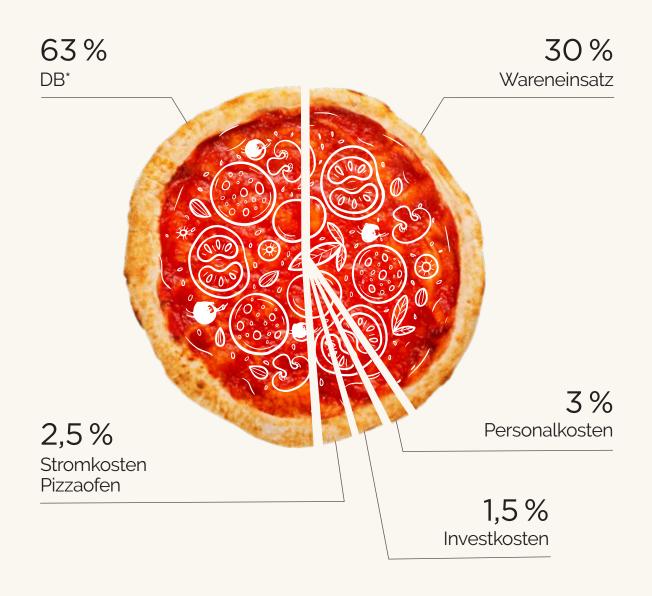
Informationen, Bestellung & Versand versand@prismafood.de +49 (0) 8341 966819-0

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

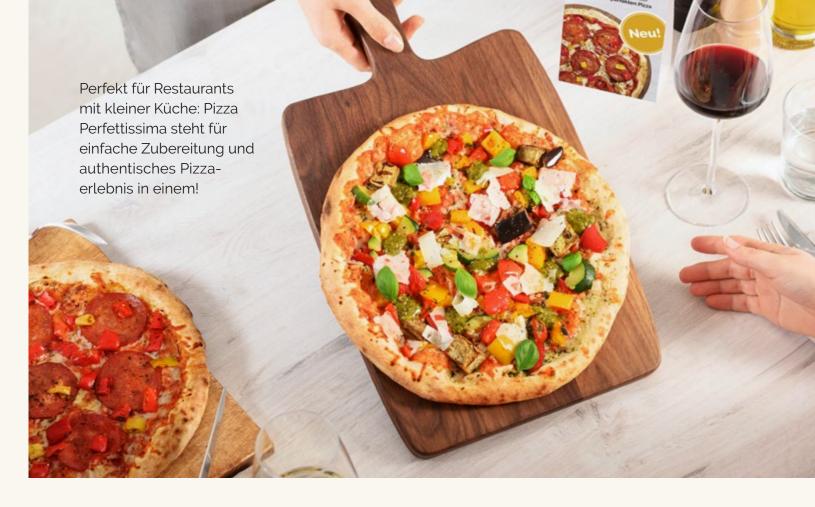
# Cerfettissima lohnt sich!

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.



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



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)





## **Kontakt**

E-Mail: pizza-perfettissima@oetker-professional.de Tel: 07243 104-307

www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima

# Piktogramme auf einen Blick

#### Produkteigenschaften / Nährwerte

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

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

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

### Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV:

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

\*\*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 darstgestellten Barcodes 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.

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

### Impressum

### Herausgeber

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

Konzeption & Gestaltung Branding Cuisine GmbH & Co. KG www.brandingcuisine.com

# **Druck**Stober GmbH . Druckerei und Verlag www.stober.de

Stand aller Angaben Drucklegung August 2021

