



Professional

# Pizza-Kompetenz aus einer Hand

EINFACH. LECKER. DURCHDACHT.



Pinsa und Pizza in vielen, hochwertigen Varianten, wie es das Genuss-Herz Ihrer Gäste begehrt: Dr. Oetker Professional bietet neben dem Trendprodukt Pinsa die beliebte Pizza Perfettissima mit Handmade-Charakter sowie Blechpizzen und Pizza Snacks. Das passende Handwerkszeug, aufmerksamkeitsstarke Werbematerialien und professionelle Beratung runden unsere Pizzakonzepte ab.

## Pizza und Pinsa – die raffinierten Verwandlungskünstlerinnen

Wussten Sie, dass Pizza und auch die raffinierte Pinsa wahre Allroundtalente sind? Die beliebten, knusprigen Köstlichkeiten lassen sich unendlich abwandeln.

Ob trendige Pinsa, Steinofenpizza- oder Blechpizzaböden mit und ohne Tomatenpulpe, bereits mit Tomatensoße bestrichene Rohteigpizzaböden oder fertig belegte Pizza-Spezialitäten mit herzhaften Auflagen – das Handling ist einfach und der Geschmack unnachahmlich lecker.

Mit dem Sortiment von Dr. Oetker Professional schaffen Sie täglich neue, typisch italienische Genussmomente. Für den großen Hunger oder den kleinen Appetit. Mit dem passenden Handwerkszeug und Werbematerial unterstützen wir Sie von A-Z bei Ihrem Pizza- oder Pinsa-Geschäft.

## Unsere knusprige Pizza- und Pinsa-Vielfalt

Steinofenpizza .....	4
Pinsa .....	12
Rohteigpizza .....	16
Blechpizza 1/2 GN .....	18
Blechpizza 1/1 GN .....	22
Pizza Snacks .....	24
Crunchy Sticks Pizza Style .....	28

PIZZA  
*Perfettissima*

## Steinofenpizza wie vom Italiener

Ein dünner Boden mit locker-knusprigem Rand, auf Stein vorgebacken, mit herzhaft, saftigem Belag – das ist Pizza Perfettissima. Sie wird begleitet durch ein Service-Paket aus Küchenutensilien und Werbematerialien, das Sie vom Start weg bestens für ein erfolgreiches Pizza-Business ausrüstet.



# PIZZA Perfettissima

## Die exklusive Pizza für Profi-Kunden

Das Geheimnis der Pizza Perfettissima ist ein lang fermentierter Teig, der den Pizzaboden besonders geschmacksintensiv macht. Dank der runden, aber ungleichmäßigen Form mit ca. 29 Zentimetern Durchmesser ist jede Pizza ein Unikat mit Handmade-Charakter.

- + Exklusiv für den Professional Bereich entwickelt**  
nur über den Großhandel erhältlich

**+ Im Steinofen vorgebacken**  
Authentischer Geschmack, wie in Italien

**+ Wie handgemacht**  
Ungleichmäßige, runde Form
- + Einfaches Handling**  
Kein Ankleben und Übergären

**+ Lang fermentierter Teig**  
Feine Teigporung und intensives Geschmackserlebnis

**+ Fertig in weniger als 7 Minuten**  
Kein Auftauen! In weniger als 7 Minuten zubereitet



**Pizza Perfettissima Margherita** ✓  
Art.-Nr. 1-25-017100  
6 Stück à ca. 365 g  
mit würziger Tomatensoße und feinem Mozzarella-Käse. Halal-zertifiziert.



**Pizza Perfettissima Quattro Formaggi** ✓  
Art.-Nr. 1-25-017400  
6 Stück à ca. 380 g  
mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit würzigem Emmentaler-, Provolone-, Blauschimmel- und feinem Mozzarella-Käse.



**Pizza Perfettissima Verdure Grigliate** ✓  
Art.-Nr. 1-25-017500  
5 Stück à ca. 440 g  
mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit gegrillter Paprika, Zucchini und Aubergine sowie feinem Mozzarella-Käse. Halal-zertifiziert.



**Pizza Perfettissima Salame**  
Art.-Nr. 1-25-017200  
6 Stück à ca. 375 g  
mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit herzhafter Salami und feinem Mozzarella-Käse.



**Pizza Perfettissima Prosciutto**  
Art.-Nr. 1-25-017300  
6 Stück à ca. 380 g  
mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit saftigem Schinken und feinem Mozzarella-Käse.



**Pizza Perfettissima BBQ Pollo**  
Art.-Nr. 1-25-017700  
5 Stück à ca. 445 g  
mit marinierter Hähnchenbrust, pikanter BBQ-Soße, roten Zwiebeln und feinem Mozzarella-Käse auf würziger Tomatensoße.



**Pizza Perfettissima Calabrese Piccante**  
Art.-Nr. 1-25-017800  
6 Stück à ca. 405 g  
mit scharfer Calabrese-Salami, würzigen roten und grünen Peperoni sowie feinem Mozzarella-Käse auf würziger Tomatensoße.



**Pizza Perfettissima Tonno**  
Art.-Nr. 1-25-017600  
6 Stück à ca. 410 g  
mit würziger Tomatensoße, ausgewogenem Thunfisch-Zwiebel-Belag und feinem Mozzarella-Käse.



# PIZZA Perfettissima

## Pizzaböden für individuelle Kreationen

Geschmäcker sind verschieden. Und das ist auch gut so! Unsere Pizza Perfettissima Basis-Pizzen sind die perfekte Grundlage für Ihre individuellen Kreationen. Sie haben die Wahl zwischen einem Pizzaboden, den Sie mit der Soße Ihrer Wahl bestreichen können oder der Base Pomodoro, die nur noch mit frischen Zutaten belegt werden muss.

### + Super Handling

Die im Steinofen vorgebackenen Pizzaböden einfach nach dem Gusto Ihrer Gäste belegen

### + Wie handgemacht

Die ungleichmäßige, runde Form lässt Ihre Pizza-Kreationen wie selbstgemacht aussehen

### + Vegane Rezeptur

Mit den entsprechenden Belägen einfach neue Kundengruppen erschließen

ZU DEN  
REZEPT-IDEEN



ZUM  
SELBST  
BELEGEN



Pizza Perfettissima  
Base Pomodoro ✓  
Art.-Nr. 1-25-017000  
10 Stück à ca. 285 g  
mit Tomatensoße zur Herstellung  
von selbstbelegter Pizza.  
Halal-zertifiziert.



Pizza Perfettissima  
Base Puro ✓  
Art.-Nr. 1-25-018000  
10 Stück à ca. 235 g  
zur Herstellung von Pizzabrot  
oder selbstbelegter Pizza.  
Halal-zertifiziert.

# Passendes Handwerkszeug & Ofentechnik für beste Pizza-Ergebnisse

Perfekt ausgestattet! Mit unserem maßgeschneiderten 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**



## 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**



## 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!



## Modell Professionale uno

Kapazität: 1 Pizza  
 UVP des Herstellers **399,00 € netto** (zzgl. Versandkosten Prismafood)



## Modell Professionale due

Kapazität: 2 Pizzen  
 UVP des Herstellers **549,00 € netto** (zzgl. Versandkosten Prismafood)



## Modell Profi 4

Kapazität: bis zu 4 Pizzen  
 UVP des Herstellers **759,00 € netto** (zzgl. Versandkosten Prismafood)

**Exklusives Angebot (Modelle uno und due)** nur für Dr. Oetker Professional Kunden

**48-Stunden-Liefergarantie** nach Auftragseingang bei Prismafood

**Einfache & schnelle Abwicklung** über unseren Partner Prismafood

**Gewährleistungs-Garantie:** Reparatur oder kostenfreier Austausch innerhalb **von 48 Stunden**

# Machen Sie auf Ihr Pizza-Angebot aufmerksam

Nutzen Sie unser umfangreiches Paket an Werbematerialien:

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



**A5 Acryl Tischaufsteller** gratis

**Vorlagen für Bildschirmwerbung** gratis



Zu den Design-Vorlagen: Einfach den QR-Code einscannen oder den Link in Ihrem Browser eingeben, anmelden und die Vorlagen kostenlos downloaden.

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



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



Ihr **Kundenberater** unterstützt Sie gerne!

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

Abbildungen ähnlich.

# Pi.LA Pinsa!

## Oh la la – La Pinsa!

Ein luftig-knuspriger Teig, ausgewählte, italienische Zutaten und einfach nur ein voller Genuss – das ist unsere trendige Pinsa in 5 attraktiven Sorten.



## Voll im Trend, voll im Geschmack!

Ihr Boden? Oval. Der Teig? Aus drei Mehlsorten und mit Sauerteig gemacht. Ihr Geschmack? Typisch italienisch – das ist La PINSAs! Das 360°-Konzept umfasst neben 3 unvergleichlich lecker belegten Sorten auch 2 un belegte Sorten sowie begleitende Werbe- und Non Food-Materialien.

- + Exklusiv für den Professional Bereich entwickelt**  
Größe ca. 29 x 18 cm
- + Im Steinofen vorgebacken**  
Authentischer Geschmack, wie in Italien
- + Teig aus drei Mehlsorten**  
(Weizenmehl, Dinkelmehl, Reismehl) und mit Sauerteig
- + Wie handgemacht**  
Ungleichmäßige, runde Form
- + Sehr luftiger Teig**  
Große Blasenbildung und somit schöne Porung sowie knuspriger Boden
- + Fertig in 6-8 Minuten**  
Kein Auftauen! In 6-8 Minuten zubereitet
- + Üppiger Belag**  
Nur hochwertige Zutaten sowie ausgewählte italienische Zutaten

ZU DEN REZEPT-IDEEN



Beratung zur passenden Ofentechnik inklusive



**La PINSAs!**  
**Base Pomodoro** ✓  
**Art.-Nr. 1-25-012000**  
7 Stück à ca. 300 g  
mit aromatischer Tomatensoße aus italienischen Tomaten.



**La PINSAs!**  
**Base Bianca** ✓  
**Art.-Nr. 1-25-012100**  
7 Stück à ca. 300 g  
mit würziger Crème-Fraîche-Sauce.



**La PINSAs!**  
**Margherita di Bufala** ✓  
**Art.-Nr. 1-25-012200**  
6 Stück à ca. 360 g  
mit aromatischer Tomatensoße aus italienischen Tomaten und feinem Mozzarella aus Büffel-milch aus Italien.



**La PINSAs!**  
**Salame di Finocchietto**  
**Art.-Nr. 1-25-012300**  
6 Stück à ca. 400 g  
mit aromatischer Tomatensoße aus italienischen Tomaten, edler Fenchel-Salami, Rucola-Pesto und Provolone-Käse aus Italien.



**La PINSAs!**  
**Verdure e Formaggio di Capra** ✓  
**Art.-Nr. 1-25-012400**  
6 Stück à ca. 420 g  
mit aromatischer Tomatensoße aus italienischen Tomaten, ge-grillten Auberginen und Zucchini, Provolone-Käse aus Italien und Ziegenkäsewürfel.

**Pinsa-Holzbrett**  
aus Bambus-Holz,  
Größe 41 x 21 x 2 cm.  
**13,90 € netto**

**Pinsa-Schere**  
**7,90 € netto**

**Wiegemesser**  
aus Edelstahl und hand-lischen Keramikgriffen.  
**27,90 € netto**



Werbematerial zum Downloaden



UNSER SERVICE-PAKET

Vorlagen für Bildschirmwerbung gratis

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



**A5 Acryl Tischaufsteller und Speisekarte mit Preisfeldern gratis**

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



## Die Ofenfrische – wie frisch gemacht

Pizza geht immer! Und das ganz unkompliziert mit verschiedenen Ofenfrische-Varianten. Der nicht vorgebackene Rohteig-Pizzaboden, der während des Backprozesses aufgeht und zum ersten Mal frisch hochbackt, überzeugt nicht nur Sie, sondern auch Ihre Gäste.

- + Die Nr. 1 unter den Rohteigpizzen\***  
Mit ansprechender Optik schmeckt wie hausgemacht
- + Teig wird im Ofen zum ersten Mal aufgebacken**  
Aus nicht vorgebackenem Hefeteig (Ø 25 cm)
- + Herausragende Produktqualität**  
Mit knusprigem Rand und reichhaltigem Belag
- + Schnell und gelingsicher zubereitet**  
Ca. 8 - 12 Minuten Backzeit

\*Quelle: Geo Marketing, Stand: MAT Juni 2022

ZU DEN  
REZEPT-IDEEN



Gelingsichere Rezeptideen unter [www.oetker-professional.de](http://www.oetker-professional.de)

ZUM  
SELBST  
BELEGEN



**Rohteigpizzaboden mit Pulpe** ✓  
Art.-Nr. 1-25-020900  
22 St. à ca. 290 g  
mit Tomatenpulpe zur Herstellung von selbstbelegter Pizza.



**Die Ofenfrische Margherita** ✓  
Art.-Nr. 1-25-020800  
12 St. à ca. 355 g  
mit würziger Tomatenpulpe und Gouda-Käse.



**Die Ofenfrische Vier-Käse** ✓  
Art.-Nr. 1-25-020400  
12 St. à ca. 410 g  
mit pikant würzigem Edamer-, Mozzarella-, Emmentaler- und Blauschimmel-Käse.



**Die Ofenfrische Speciale**  
Art.-Nr. 1-25-020200  
12 St. à ca. 415 g  
mit Schinken, Salami, Champignons und Käse.



**Die Ofenfrische Pepperoni-Salami**  
Art.-Nr. 1-25-020300  
12 St. à ca. 415 g  
mit herzhafter Pepperoni-Salami, Peperoni und Käse.



**Die Ofenfrische Diavolo**  
Art.-Nr. 1-25-020000  
12 St. à ca. 405 g  
mit scharfer Calabrese-Salami, würzigen roten Peperoni, pikanten roten Zwiebeln auf einer scharfen Chili-Tomaten-Soße und Käse.



**Die Ofenfrische Thunfisch**  
Art.-Nr. 1-25-020500  
12 St. à ca. 435 g  
mit Thunfisch-Zwiebel-Auflage und Käse.

## Vier Pizzen mit vier Ecken

Unsere Blechpizza im 1/2 GN-Format ist vielseitig einsetzbar und kann mit dem italienischen Original ohne Weiteres mithalten.

# 1/2 GN-Blechpizza – doppeltes Pizzaglück auf einem Blech

Unsere Blechpizza mit 24 x 28 cm (1/2 GN) hat viele Vorteile. Sie lässt sich in beliebig große Stücke teilen und eignet sich dadurch für unterschiedliche Verzehrsituationen. Damit es in Stoßzeiten nicht zu Engpässen kommt, kann die im Steinofen vorgebackene Pizza vorab zubereitet und nach kurzer Regeneration knusprig und supersaftig serviert werden.

- + **Lockerer Hefeteig** – außen knusprig, innen luftig
- + **Sehr große Porung** – dadurch leicht im Biss
- + **Beste Bodenqualität** durch Fermentation des Teiges und Vorbacken im Steinofen
- + **Optimale Blechbelastung** (2 Stück pro 1/1 GN-Blech) - gleichzeitig zwei unterschiedliche Sorten auf einem 1/1 GN-Blech aufbacken
- + **Überragende Standstabilität** – für eine Vielzahl an Zubereitungsmöglichkeiten
- + **Unbelegte**, sowie ausgewogen und reichlich **belegte** Varianten



knusprig und luftig



ZUM SELBST BELEGEN



**1/2 GN 24 x 28 cm**  
**Pizza Base Pomodoro**  
Art.-Nr. 1-25-025200  
8 St. à ca. 495 g  
mit fruchtiger Tomatensoße.



**1/2 GN 24 x 28 cm**  
**Pizza Margherita**  
Art.-Nr. 1-25-025300  
8 St. à ca. 610 g  
mit fruchtiger Tomatensoße und feiner Edamer-Mozzarella-Käsemischung.



**1/2 GN 24 x 28 cm**  
**Pizza Salame**  
Art.-Nr. 1-25-025400  
8 St. à ca. 620 g  
mit fruchtiger Tomatensoße, einer Puten-Rind-Salami sowie feiner Edamer-Mozzarella-Käsemischung.



**1/2 GN 24 x 28 cm**  
**Pizza Prosciutto**  
Art.-Nr. 1-25-025500  
8 St. à ca. 625 g  
mit fruchtiger Tomatensoße und saftigem Schinken sowie feiner Edamer-Mozzarella-Käsemischung.

UNSER SERVICEPAKET



**Winkelpalette**  
extra breite Auflagefläche, hochwertiger Griff  
**22,90 € netto**

**A5 Acryl Tischaufsteller**  
inkl. Einleger gratis

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

Werbematerial zum Downloaden



Mit 24 x 28 cm (1/2 GN) ist die Blechpizza perfekt zum Schneiden in beliebig große Stücke und Schnittmuster geeignet und kann dadurch in unterschiedlichen Verzehrsituationen angeboten werden.



als Hauptgericht



ideale Größe zum Salat



als Snack

Gelingsichere Rezeptideen unter [www.oetker-professional.de](http://www.oetker-professional.de)



## Blechpizza 1/1 GN - Pizza-Genuss ganz groß gedacht

Das einfache Handling und die perfekte Blechbelastung machen unsere Pizzaplatte mit 48 x 28 cm (1/1 GN) zum absoluten Allrounder und unverzichtbar für Großküchen. Der unbelegte Hefeteigboden bietet maximalen Spielraum für eigene Pizza-Kreationen mit frischen Belägen – ganz nach dem Geschmack Ihrer Gäste.

- + **Attraktive Größe durch optimale Blechbelastung (1/1 GN)** für den Großverbraucher-Sektor
- + **Im Steinofen vorgebacken**
- + **Fermentierter Teig**
- + **Kurze Zubereitungszeit**
- + **Luftiger Boden mit knusprigem Rand**
- + **Geringe industrielle Anmutung**  
Teig ist nicht gestipfelt/geigelt und weist somit keine Lochstruktur auf



ZUM  
**SELBST  
BELEGEN**

1/1 GN 48 x 28 cm  
Pizzaplatte

Art.-Nr. 1-39-270013

15 St. à ca. 600 g

Steinofenpizzaboden



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

PASSENDES  
**HANDWERKS-  
ZEUG**

**Winkelpalette**  
extra breite Auflagefläche,  
hochwertiger Griff  
**22,90 € netto**



## Luftig, kross und handlich

Was zeichnet einen perfekten Snack aus? Er muss locker und knusprig sein – und die Finger müssen sauber bleiben, da man ihn ohne Besteck genießt. Unsere Pizza Snack-Varianten sind deshalb die idealen Sattmacher für unterwegs und bringen Abwechslung in Ihr To-Go-Geschäft.

## Im Steinofen vorgebacken – außen knusprig, innen luftig

Damit kleine Mahlzeiten optisch was hermachen und praktikabel sind, haben wir vier Pizza Snack-Varianten kreiert. Sie haben einen optimal ausgeprägten Rand zum Anfassen, sind ausgewogen belegt und machen sich mit ihrer appetitlichen Form gut in jeder Auslage.

- + **Lockerer Hefeteig** – außen knusprig, innen luftig
- + **Sehr große Porung** und dadurch leicht im Biss
- + **Beste Bodenqualität** durch Fermentation des Teiges und Vorbacken im Steinofen
- + Mit **8,5 x 19 cm** die perfekte Snackgröße
- + **Einfacher Verzehr "To-Go"** dank optimal ausgeprägtem Rand
- + **Zubereitung von großen Mengen vorab möglich** – auch nach langen Standzeiten noch supersaftig und knusprig



knusprig  
und  
luftig



**Pizza Snack Margherita**

Art.-Nr. 1-25-002000

28 St. à ca. 150 g

mit fruchtiger Tomatensoße und feiner Edamer-Mozzarella-Käsemischung.



**Pizza Snack Verdure**

Art.-Nr. 1-25-002300

28 St. à ca. 170 g

mit fruchtiger Tomatensoße, Paprika und Brokkoli sowie feiner Edamer-Mozzarella-Käsemischung.



**Pizza Snack Salame**

Art.-Nr. 1-25-002100

28 St. à ca. 160 g

mit fruchtiger Tomatensoße, Salami sowie feiner Edamer-Mozzarella-Käsemischung.



**Pizza Snack Prosciutto**

Art.-Nr. 1-25-002200

28 St. à ca. 160 g

mit fruchtiger Tomatensoße, saftigem Schinken sowie feiner Edamer-Mozzarella-Käsemischung.



A2 Plakate  
gratis

**Winkelpalette**  
extra breite Auflagefläche,  
hochwertiger Griff  
**22,90 € netto**

**A5 Acryl  
Tischauflager**  
inkl. Einleger  
gratis

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

**Perfekt verpackt mit unserer maßgeschneiderten Esshilfe:**

- + **Schnell und einfach** zusammengefaltet
- + Leicht gewölbte Form – **schützt den Belag** optimal
- + Einfach **Perforation** aufreißen und aus der To-Go Verpackung genießen
- + Schlitz auf der Rückseite ermöglicht das **problemlose Herausschieben** aus der Verpackung



Werbematerial  
zum Downloaden



**To-Go Esshilfe**  
**0,10 €/St.** netto  
345 Stück VE = **34 € netto**

# Crunchy Sticks Pizza Style

Als Starter, Fingerfood oder als Beilage zum Burger. Unsere drei Crunchy Sticks Pizza Style haben das Potenzial, Ihre neuen Kundenlieblinge zu werden.



## Kross, typisch mediterran und ultimativ lecker

Unsere Crunchy Sticks verwandeln italienische Pizza-Leidenschaft in einen coolen Snack-Trend. Die Sticks sind gut portionierbar und punkten mit ihrem breiten Anwendungsspektrum: als Starter, Fingerfood, Beilage zu Burgern, Salattopping oder für Bowls.

- + **7,5 cm** - die ideale Größe zum Snacken
- + **Außen knusprige Cornflakes-Panade, innen weiche Konsistenz** - ein wahres Geschmackserlebnis
- + **In den Sorten Tomate, Spinat und Salami** - schmecken einfach toll nach Pizza
- + **Nicht fettend** - die Finger bleiben sauber
- + **Einfache Zubereitung** im Kombidämpfer oder in der Fritteuse



**Crunchy Sticks  
Margherita Pizza Style**  
Art.-Nr. 1-39-275047

6 x 1 kg (ca. 49 St. à ca. 20 g)  
Vegetarische Sticks mit Tomaten, Käse und 18 % Cornflakespanade, ungegart, tiefgekühlt.



**Crunchy Sticks  
Spinaci Pizza Style**  
Art.-Nr. 1-39-275048

6 x 1 kg (ca. 49 St. à ca. 20 g)  
Vegetarische Sticks mit Spinat, Ricotta und 18 % Cornflakespanade, ungegart, tiefgekühlt.



**Crunchy Sticks  
Salame Pizza Style**  
Art.-Nr. 1-39-275049

6 x 1 kg (ca. 49 St. à ca. 20 g)  
Sticks mit Tomaten, Putensalami mit Rind, Käse und 18 % Cornflakespanade, ungegart, tiefgekühlt.

**Zubereitungsanleitung**  
(lamiert oder als Download) gratis

**A5 Acryl Tischaufsteller**  
inkl. Einleger gratis

**Werbematerial zum Downloaden**



**Vorlagen für Bildschirmwerbung**  
gratis

**UNSER SERVICE-PAKET**



**Zange**

Edelstahl (LxBxH): 25,5 x 3,2 x 4 cm,  
Gastropülmaschinegeeignet, kann durch  
Edelstahl-Ring platzsparend gelagert werden  
**9,00 € netto**

**To-Go Snackbecher**

Höhe: 18,8 cm, aus FSC-zertifiziertem  
Papier, vollständig kompostierbar, mit  
praktischem Ausschnitt vorne  
**0,17 €/St. netto**  
50 Stück VE = **8,45 € netto**



## Am Besten gleich bestellen

DOP-Art.-Nr. EAN-Nr.	Artikel	Produkt- eigenschaften	Bestelleinheit/ Ergiebigkeit	Nährwerte je 100 g: davon gesättigte								Palettierung
				Energie	Fett	Fettsäuren	Kohlen- hydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz		
Pizza Perfettissima												
1-25-017000 4001724033424	Pizza Perfettissima Base Pomodoro		1 x 2,85 kg Kt. 10 Stück à ca. 285 g	982 kJ 232 kcal	3,6g	0,4g	43,0g	4,3g	6,0g	1,0g	12/Lage 60/Palette	
1-25-018000 40017240342631	Pizza Perfettissima Base Puro		1 x 2,35 kg Kt. 10 Stück à ca. 235 g	1181 kJ 279 kcal	4,0g	0,4g	52,0g	3,7g	7,3g	0,98g	12/Lage 60/Palette	
1-25-017100 4001724033448	Pizza Perfettissima Margherita		1 x 2,19 kg Kt. 6 Stück à ca. 365 g	1042 kJ 248 kcal	7,4g	3,4g	34,0g	3,3g	10,0g	1,0g	17/Lage 85/Palette	
1-25-017200 4001724033462	Pizza Perfettissima Salame		1 x 2,25 kg Kt. 6 Stück à ca. 375 g	1076 kJ 256 kcal	8,7g	3,5g	33,0g	3,3g	10,0g	1,2g	17/Lage 85/Palette	
1-25-017300 4001724033486	Pizza Perfettissima Prosciutto		1 x 2,28 kg Kt. 6 Stück à ca. 380 g	968 kJ 230 kcal	6,0g	2,4g	33,0g	3,3g	10,0g	1,2g	17/Lage 85/Palette	
1-25-017400 4001724033509	Pizza Perfettissima Quattro Formaggi		1 x 2,28 kg Kt. 6 Stück à ca. 380 g	1091 kJ 260 kcal	9,4g	4,5g	33,0g	3,3g	10,0g	1,1g	17/Lage 85/Palette	
1-25-017500 4001724033523	Pizza Perfettissima Verdure Grigliate		1 x 2,20 kg Kt. 5 Stück à ca. 440 g	841 kJ 200 kcal	5,1g	2,0g	30,0g	3,9g	7,5g	0,82g	17/Lage 85/Palette	
1-25-017600 4001724033547	Pizza Perfettissima Tonno		1 x 2,46 kg Kt. 6 Stück à ca. 410 g	957 kJ 227 kcal	6,5g	2,3g	31,0g	3,3g	10,0g	0,99g	17/Lage 85/Palette	
1-25-017700 4001724033561	Pizza Perfettissima BBQ Pollo		1 x 2,22 kg Kt. 5 Stück à ca. 445 g	886 kJ 210 kcal	5,2g	2,0g	30,0g	4,5g	9,8g	1,1g	17/Lage 85/Palette	
1-25-017800 4001724033585	Pizza Perfettissima Calabrese Piccante		1 x 2,43 kg Kt. 6 Stück à ca. 405 g	1027 kJ 244 kcal	8,6g	3,4g	31,0g	3,3g	9,6g	1,3g	17/Lage 85/Palette	
La Pinsal												
1-25-012000 4001724044635	La Pinsal Base Pomodoro		1 x 2,10 kg Kt. 7 Stück à ca. 300 g	890 kJ 210 kcal	2,4g	0,4g	40,0g	4,3g	6,0g	1,0g	12/Lage 84/Palette	
1-25-012100 4001724044659	La Pinsal Base Bianca		1 x 2,10 kg Kt. 7 Stück à ca. 300 g	1071 kJ 254 kcal	7,8g	3,7g	39,0g	3,6g	6,1g	1,0g	12/Lage 84/Palette	
1-25-012200 4001724044673	La Pinsal Margherita di Bufala		1 x 2,16 kg Kt. 6 Stück à ca. 360 g	962 kJ 228 kcal	6,7g	3,8g	33,0g	3,8g	7,9g	1,0g	12/Lage 84/Palette	
1-25-012300 4001724044697	La Pinsal Salame di Finocchietto		1 x 2,40 kg Kt. 6 Stück à ca. 400 g	981 kJ 233 kcal	8,2g	3,4g	30,0g	3,5g	8,7g	1,3g	12/Lage 84/Palette	
1-25-012400 4001724044710	La Pinsal Verdure e Formaggio di Capra		1 x 2,52 kg Kt. 6 Stück à ca. 420 g	841 kJ 200 kcal	5,3g	2,7g	29,0g	3,6g	7,6g	1,1g	12/Lage 84/Palette	
Rohteigpizza												
1-25-020900 4001724016335	Rohteigpizzaboden mit Pulpe		1 x 6,38 kg Kt. 22 Stück à ca. 290 g	813 kJ 192 kcal	2,5g	1,4g	35,0g	4,0g	5,8g	1,3g	6/Lage 42/Palette	
1-25-020800 4001724016304	Die Ofenfrische Margherita		1 x 4,26 kg Kt. 12 Stück à ca. 355 g	946 kJ 225 kcal	7,7g	4,9g	28,0g	3,3g	9,7g	1,3g	6/Lage 66/Palette	
1-25-020000 4001724014546	Die Ofenfrische Diavolo		1 x 4,86 kg Kt. 12 Stück à ca. 405 g	889 kJ 212 kcal	7,0g	3,8g	27,0g	3,5g	8,8g	1,4g	6/Lage 66/Palette	
1-25-020200 4001724014584	Die Ofenfrische Speciale		1 x 4,98 kg Kt. 12 Stück à ca. 415 g	878 kJ 209 kcal	7,0g	3,9g	26,0g	3,1g	9,1g	1,4g	6/Lage 66/Palette	
1-25-020300 4001724014607	Die Ofenfrische Pepperoni-Salami		1 x 4,98 kg Kt. 12 Stück à ca. 415 g	896 kJ 213 kcal	7,4g	4,0g	26,0g	3,3g	8,9g	1,5g	6/Lage 66/Palette	
1-25-020400 4001724014621	Die Ofenfrische Vier-Käse		1 x 4,92 kg Kt. 12 Stück à ca. 410 g	911 kJ 217 kcal	7,6g	4,9g	27,0g	3,3g	9,4g	1,2g	6/Lage 66/Palette	
1-25-020500 4001724014645	Die Ofenfrische Thunfisch		1 x 5,22 kg Kt. 12 Stück à ca. 435 g	800 kJ 190 kcal	5,2g	2,7g	25,0g	3,3g	9,2g	1,1g	6/Lage 66/Palette	

## Flexibel · Effizient · Lecker

### Zubereitungsanleitung Blechpizzen 1/1 und 1/2 GN Blech & Pizza Snacks

#### Verzehrmöglichkeiten

- Direkt nach dem Backen
- Bereits zubereitet und nach 30 Minuten regeneriert
- Bereits zubereitet und weitere 30 Minuten warmgehalten
- Bereits zubereitet und kalt verzehrt

### Blechpizzen 1/1 und 1/2 GN Blech

#### Option 1: Frisch aufbacken

Den Konvektomaten auf 220 °C trockener Hitze vorheizen. Die tiefgekühlte Pizza ohne Verpackung auf einem geeigneten Blech für 12 Min. (185 °C) backen. Die letzten 7 Min. Backkammer entfeuchten ("Zug" öffnen).

#### Option 2: Regenerieren

Im Steinofen bei 270 °C (wie die Unterhitze der Pizza Perfettissima) für 1-2 Minuten oder im Konvektomaten oder Heißluftofen bei 200 °C für 2 Minuten regenerieren.

#### Option 3: Warmhalten

Zwischen der Heizplatte und -lampe bis zu 30 Minuten warmhalten.

### Pizza Snacks

#### Option 1: Frisch aufbacken

Den Konvektomaten auf 200 °C vorheizen. Die Pizza Snacks aus den Verpackungen nehmen und auf einem geeigneten Blech für 10 Min. (185 °C) fertig backen. Die letzten 4 Min. Backkammer entfeuchten ("Zug" öffnen).

#### Option 2: Regenerieren

Im Steinofen bei 270 °C (wie die Unterhitze der Pizza Perfettissima) für 1-2 Minuten oder im Konvektomaten oder Heißluftofen bei 200 °C für 2 Minuten regenerieren.

#### Option 3: Warmhalten

Zwischen der Heizplatte und -lampe bis zu 30 Minuten warmhalten.

DOP-Art.-Nr. EAN-Nr.	Artikel	Produkt- eigenschaften	Bestelleinheit/ Ergiebigkeit	Nährwerte je 100 g: davon gesättigte								Palettierung
				Energie	Fett	Fettsäuren	Kohlen- hydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz		
Blechpizzen 1/2 GN Blech												
1-25-025200 4001724035633	GN 24 x 28 Pizza Base Pomodoro		1 x 3,96 kg Kt. 8 Stück à ca. 495 g	901 kJ 214 kcal	4,7g	0,5g	36,0g	3,8g	5,6g	0,89g	11/Lage 55/Palette	
1-25-025300 4001724035657	GN 24 x 28 Pizza Margherita		1 x 4,88 kg Kt. 8 Stück à ca. 610 g	967 kJ 230 kcal	8,0g	3,2g	29,0g	3,1g	9,3g	0,97g	11/Lage 55/Palette	
1-25-025400 4001724035671	GN 24 x 28 Pizza Salame		1 x 4,96 kg Kt. 8 Stück à ca. 620 g	972 kJ 231 kcal	8,3g	3,2g	29,0g	3,1g	9,3g	1,2g	11/Lage 55/Palette	
1-25-025500 4001724035695	GN 24 x 28 Pizza Prosciutto		1 x 5 kg Kt. 8 Stück à ca. 625 g	902 kJ 214 kcal	6,6g	2,3g	28,0g	3,1g	9,2g	1,1g	11/Lage 55/Palette	
Blechpizza 1/1 GN Blech												
1-39-270013 4006733015058	1/1GN 48 x 28 cm Pizzaplatte		1 x 9 kg Kt. 15 St. à ca. 600 g	1158 kJ 274 kcal	4,2g	0,3g	50,0g	1,9g	7,8g	1,0g	6/Lage 36/Palette	
Pizza Snack												
1-25-002000 4001724035558	Pizza Snack Margherita		1 x 4,2 kg Kt. 28 St à 150 g	954 kJ 227 kcal	7,5g	3,6g	29,0g	3,8g	10,0g	0,95g	12/Lage 72/Palette	
1-25-002100 4001724035572	Pizza Snack Salame		1 x 4,48 kg Kt. 28 St à 160 g	1014 kJ 242 kcal	9,8g	4,4g	27,0g	3,6g	10,0g	1,1g	12/Lage 72/Palette	
1-25-002200 4001724035596	Pizza Snack Prosciutto		1 x 4,48 kg Kt. 28 St à 160 g	909 kJ 216 kcal	6,9g	3,2g	27,0g	3,6g	11,0g	1,0g	12/Lage 72/Palette	
1-25-002300 4001724035619	Pizza Snack Verdure		1 x 4,76 kg Kt. 28 St à 170 g	849 kJ 202 kcal	6,4g	3,0g	26,0g	3,9g	8,8g	0,83g	12/Lage 72/Palette	
Crunchy Sticks Pizza Style												
1-39-275047 4006733013795	Crunchy Sticks Margherita Pizza Style		6 x 1 kg Kt. ca. 300 St à 20 g	1103 kJ 263 kcal	11,0g	3,2g	34,0g	3,7g	6,0g	1,9g	7/Lage 49/Palette	
1-39-275048 4006733014051	Crunchy Sticks Spinaci Pizza Style		6 x 1 kg Kt. ca. 300 St à 20 g	1067 kJ 254 kcal	11,0g	3,1g	33,0g	2,1g	5,9g	1,9g	7/Lage 49/Palette	
1-39-275049 4006733014075	Crunchy Sticks Salame Pizza Style		6 x 1 kg Kt. ca. 300 St à 20 g	1191 kJ 284 kcal	12,0g	3,5g	35,0g	3,9g	7,0g	1,9g	7/Lage 49/Palette	

## Piktogramme auf einen Blick

Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe\*

Ohne kennzeichnungspflichtige Allergene\*\*

Ohne kennzeichnungspflichtige laktosehaltige Zutaten\*\*

Ohne kennzeichnungspflichtige glutenhaltige Zutaten\*\*

Vegetarisch

Vegan

Tiefgefroren

Leichte Vollkost

Kennzeichnungspflichtige Allergene gem.

VO EU Nr. 1169/2011 (LMIV):

**a** enthält glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse\*\*\*

**c** enthält Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse

**d** enthält Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse

**g** enthält Milch (einschließlich Laktose) und daraus hergestellte Erzeugnisse

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe\*:

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff

3 mit Antioxidationsmittel

7 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“.

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.

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

