



Professional

Pizza-Kompetenz aus einer Hand

EINFACH. LECKER. DURCHDACHT.



So vielfältig und hochwertig kann Pizza sein: Dr. Oetker Professional bietet mit der neuen Blechpizza und den neuen Pizza Snacks nicht nur qualitative Pizza-Highlights mit Handmade-Charakter, sondern neben weiteren belegten und un belegten Sorten auch noch das passende Handwerkszeug samt Ofentechnik - vom Pizzaschneider bis zur Speisekarte.

Blechpizza – Vier Pizzen mit vier Ecken



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



Pizzaglück im Doppelpack - zwei auf einem Blech 1/2 GN

Unsere neue 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.

Blechpizzen 1/2 GN Blech

- ✓ **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



Schnittvarianten

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

ideal
für viele
Portions-
größen

Blechpizza

Neu!

das Multitalent



vegetarisch

 GN 24 x 28 cm
 Pizza Base Pomodoro
Art.-Nr. 1-25-025200
1 x 3,96 kg Kt.
8 Stück á ca. 495 g



 GN 24 x 28 cm
 Pizza Margherita
Art.-Nr. 1-25-025300
1 x 4,88 kg Kt.
8 Stück á ca. 610 g



Knusprige und luftige Pizza im Format
24 x 28 cm (1/2 GN) mit fruchtiger Tomatensoße.

 Vorteile

-  vegan
-  luftig, lockerer Hefeteig -
vorgebacken im Steinofen
-  optimale Blechauslastung -
24 x 28 cm, 2 Stück im GN-Format

Knusprige und luftige Pizza im Format
24 x 28 cm (1/2 GN) mit fruchtiger Tomatensoße
und feiner Edamer-Mozzarella Käsemischung.

 Vorteile

-  vegetarisch
-  luftig, lockerer Hefeteig -
vorgebacken im Steinofen
-  optimale Blechauslastung -
24 x 28 cm, 2 Stück im GN-Format

Blechpizza

Neu!

mit Puten-Rind-Salami



mit saftigem
Schinken

 GN 24 x 28 cm
Pizza Salame
Art.-Nr. 1-25-025400
1 x 4,96 kg Kt.
8 Stück á ca. 620 g



 GN 24 x 28 cm
Pizza Prosciutto
Art.-Nr. 1-25-025500
1 x 5,0 kg Kt.
8 Stück á ca. 625 g



Knusprige und luftige Pizza im Format 24 x 28 cm (1/2 GN) mit fruchtiger Tomatensoße, einer Puten-Rind-Salami sowie feiner Edamer-Mozzarella Käsemischung.

 Vorteile

-  luftig, lockerer Hefeteig - vorgebacken im Steinofen
-  optimale Blechauslastung - 24 x 28 cm, 2 Stück im GN-Format

Knusprige und luftige Pizza im Format 24 x 28 cm (1/2 GN) mit fruchtiger Tomatensoße und saftigem Schinken sowie feiner Edamer-Mozzarella Käsemischung.

 Vorteile

-  luftig, lockerer Hefeteig - vorgebacken im Steinofen
-  optimale Blechauslastung - 24 x 28 cm, 2 Stück im GN-Format

Pizza Snack – Luftig, kross und handlich

Neu!

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 neuen 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 neue 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.

Pizza Snack

- ✔ **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



perfekte
Snackgröße



Pizza Snack

Neu!

das Multitalent



mit Salami



**Pizza Snack
Margherita**

Art.-Nr. 1-25-002000

1 x 4,2 kg Kt.
28 St á 150 g



**Pizza Snack
Salame**

Art.-Nr. 1-25-002100

1 x 4,48 kg Kt.
28 St á 160 g



Knuspriger und luftiger ovaler Pizza Snack mit fruchtiger Tomatensoße sowie feiner Edamer-Mozzarella Käsemischung.



Vorteile

- ✓ vegetarisch
- ✓ luftig, lockerer Hefeteig - vorgebacken im Steinofen
- ✓ perfekte Snackgröße mit 8,5 x 19 cm

Knuspriger und luftiger ovaler Pizza Snack mit fruchtiger Tomatensoße, Salami sowie feiner Edamer-Mozzarella Käsemischung.



Vorteile

- ✓ luftig, lockerer Hefeteig - vorgebacken im Steinofen
- ✓ perfekte Snackgröße mit 8,5 x 19 cm

Pizza Snack

Neu!

mit saftigem Schinken



vegetarisch



Pizza Snack Prosciutto

Art.-Nr. 1-25-002200

1 x 4,48 kg Kt.
28 St á 160 g



Pizza Snack Verdure



Art.-Nr. 1-25-002300

1 x 4,76 kg Kt.
28 St á 170 g



Knuspriger und luftiger ovaler Pizza Snack mit fruchtiger Tomatensoße, Schinken sowie feiner Edamer-Mozzarella Käsemischung.



Vorteile

- ✓ luftig, lockerer Hefeteig - vorgebacken im Steinofen
- ✓ perfekte Snackgröße mit 8,5 x 19 cm

Knuspriger und luftiger ovaler Pizza Snack mit fruchtiger Tomatensoße, gegrillter Paprika und Brokkoli sowie feiner Edamer-Mozzarella Käsemischung.



Vorteile

- ✓ vegetarisch
- ✓ luftig, lockerer Hefeteig - vorgebacken im Steinofen
- ✓ perfekte Snackgröße mit 8,5 x 19 cm

Zubereitungsanleitung Blechpizzen 1/2 GN Blech & Pizza Snack

Verzehrmöglichkeiten

1. Direkt nach dem Backen
2. Bereits zubereitet und nach 30 Minuten regeneriert
3. Bereits zubereitet und weitere 30 Minuten warmgehalten
4. Bereits zubereitet und kalt verzehrt

Eine Übersicht aller Zubereitungsanleitungen finden Sie unter www.oetker-professional.at/downloads

Blechpizzen 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 entnehmen 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.

Unser Sortiment

	Art.-Nr.	EAN EVE	Artikel	Produkteigensch.	Allergene	Bestelleinheit
Blechpizzen 1/2 GN Blech	1-25-025200	4001724035633	GN 24 x 28 cm Pizza Base Pomodoro		a	1 x 3,96 kg Kt. 8 Stück á ca. 495 g
	1-25-025300	4001724035657	GN 24 x 28 cm Pizza Margherita		a g	1 x 4,88 kg Kt. 8 Stück á ca. 610 g
	1-25-025400	4001724035671	GN 24 x 28 cm Pizza Salame		a g	1 x 4,96 kg Kt. 8 Stück á ca. 620 g
	1-25-025500	4001724035695	GN 24 x 28 cm Pizza Prosciutto		a g	1 x 5,0 kg Kt. 8 Stück á ca. 625 g
Pizza Snack	1-25-002000	4001724035558	Pizza Snack Margherita		a g	1 x 4,2 kg Kt. 28 St á 150 g
	1-25-002100	4001724035572	Pizza Snack Salame		a g	1 x 4,48 kg Kt. 28 St á 160 g
	1-25-002200	4001724035596	Pizza Snack Prosciutto		a g	1 x 4,48 kg Kt. 28 St á 160 g
	1-25-002300	4001724035619	Pizza Snack Verdure		a g	1 x 4,76 kg Kt. 28 St á 170 g

Das kleine Lebensmittel-Lexikon

Allergene

Bitte beachten Sie die Kennzeichnungspflicht allergener Zutaten auf der Speisekarte seit Dezember 2014. Um Ihnen dies zu erleichtern, haben wir bei allen Dr. Oetker Professional Produkten die Allergene in der Produktübersicht bereits entsprechend ausgewiesen. Für alle anderen Zutaten nehmen Sie die Kennzeichnung bitte selbstständig

vor bzw. entnehmen Sie die allergenen Zutaten dem Zutatenverzeichnis der jeweiligen Verpackung.

Lebensmittel, denen Buchstaben beigefügt sind (z. B. c und g) enthalten die entsprechenden, aus den nachfolgenden Buchstaben ersichtlichen allergenen Zutaten.

Kennzeichnungspflichtige Allergene

- a** enthält glutenhaltiges Getreide
- g** enthält Milch (einschließlich Laktose)

Produkteigenschaften

Tiefgekühlt

Vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil): Produkte, die außer Ei- und Milcherzeugnissen keine tierischen Bestandteile enthalten.*

Vegan

*Die Zugabe von Zutaten entsprechend der Zubereitungsanleitung oder den Zubereitungstipps wird nicht berücksichtigt. Technologisch unvermeidbare oder unbeabsichtigte Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Unsere gesamte Produkt- und
Konzeptvielfalt finden Sie unter:

www.oetker-professional.at



Alles über die Produkte
und das Konzept rund um

PIZZA
Perfettissima

finden Sie unter:

www.pizza-perfettissima.at

