

CHE BELLO

VOLL IM TREND, VOLL IM GESCHMACK



ITALIEN

*alla Dr. Oetker
Professional*

HERKUNFT & TREND	3
WAS KANN UNSERE LA PINSA?	4
BELEGTE PINSA - DIE VORTEILE	6
MARGHERITA DI BUFALA	8
UNBELEGTE PINSA - DIE VORTEILE	10
BASE POMODORO	12
BASE BIANCA	14
BASE PURA	16
SERVICE & WERBEMITTEL	18





*Weil auch Teig
sich besser fühlt,
wenn er mal
gedrückt wird.*

Italien, 1981 ...

Der Brothersteller Corrado Di Marco geht der Pizza an den Teig: Er ändert die Mehlsorten, lässt ihn länger gehen – aber statt ihn auszurollen oder in der Luft auszudrehen, drückt er ihn länglich zurecht.

Und weil „drücken, quetschen“ auf Lateinisch „pinsere“ heißt, ist damit die Pinsa geboren: der luftigste und knusprigste Konkurrent der klassischen runden Pizza.

Und heute?

Heute hat Dr. Oetker Professional die beste TK-Pinsa für Sie. La PINSA! liegt belegt und unbelegt voll im Trend: weil sie so italienisch, authentisch und maximal lecker schmeckt, dass Ihre Gäste sich von Ihnen gedrückt fühlen werden.



Convenience muss sich jetzt warm anziehen.

Dürfen wir vorstellen? La PINSA! – die Lieblingsschwester der Pizza. Eine bessere TK-Pinsa hat Ihr Teller noch nicht erlebt!

Oben drauf mit leckeren u.a. original italienischen Belägen von vegan über vegetarisch, mit Fleisch – oder was auch immer Sie drauflegen wollen.

Unten drunter unser Teig aus **drei Mehlsorten und mit Sauerteig** – fermentiert, damit er ganz locker aufgeht: außen knusprig und innen luftig.

So geht „sich etwas gönnen“ heute. Pizza aufgepasst: Jetzt kommt La PINSA! – **exklusiv für den Außer-Haus-Markt** in der bekannten Qualität von Dr. Oetker Professional entwickelt.

Unser **360°-Servicekonzept** drumherum macht Ihnen diesen neuen Leckerbissen noch viel schmackhafter.

BELEGTE PINSA - DIE VORTEILE

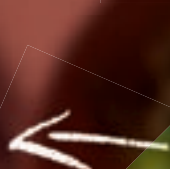
...will italienisches
Olivenöl für Teig,
Soßen und Pesto



...will eine handliche
und trotzdem
vollwertige Mahlzeit!



...will nur wenige
Minuten
Zubereitungszeit



...will Provolone-
Käse aus Italien

WER MEHR WILL ALS CONVENIENCE,...



...will ein auf
Stein vorgebackenes
Produkt



...will gegrillte Aubergine
und Zucchini



...will auf der Margherita
italienischen Mozzarella
aus Büffelmilch

...will echt schmackhafte
Tomaten aus Italien für
die Soße



...will edle
Fenchel-Salami



...will fermentierten
luftig-knusprigen Teig
aus 3 Mehlsorten



...will leckeren
Handmade-Look

... und das alles
exklusiv für den
Außer-Haus-Markt!

Sie merken schon: Wir legen Wert
auf authentische und höchste Qualität.
Beim Geschmack und beim Aussehen -
wie handgemacht.

Na, schon Lust
auf La PINSA!?

Dann auf zu den fantastischen Vier.

MARGHERITA DI BUFALA



Vegetarisch
aromatisch



MARGHERITA DI BUFALA

*Mamma mia:
Mozzarella aus Büffelmilch!*

Art-Nr.: 1-25-012200

Unsere Margherita, vegetarisch belegt mit:

- Aromatischer Tomatensoße mit italienischen Tomaten
- Feinem Mozzarella aus Büffelmilch aus Italien
- Teig und Tomatensoße mit italienischem Olivenöl



1 x 2,16 kg

6 Stück à ca. 360 g

12 / Lage

84 / Palette

Nährwerte	je 100 g
Energie	962 kJ / 228 kcal
Fett	6,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,8 g
Kohlenhydrate	33 g
davon Zucker	3,8 g
Eiweiß	7,9 g
Salz	1,0 g

UNBELEGTE PINSA - DIE VORTEILE

Weil Italien
alles sein kann

Weil jeder kreativen
Freiraum braucht

Weil Belag nicht
gleich Belag ist



Weil Essen
Spaß macht

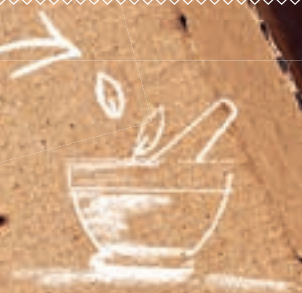
Weil die
Geschmäcker
verschieden sind



Weil wir noch viele
Rezepte für Sie haben

ITALIA!





Weil frische Zutaten
Ihr Ding sind



Weil die Handmade-
Optik noch steigerbar ist

Als Pinsabeleger haben Sie es voll drauf!

Auch die drei unbelegten Varianten der La PINSA! sind vor allem eines: lecker italienisch! Vom knusprigen Teig mit den vielen auflockernden Luftblasen bis zur Tomatensoße oder Crème-fraîche-Sauce, die als leckere Basis für Ihre Eigenkreationen beim Belegen dienen.

Mit Dr. Oetker Professional liegt damit die leckerste La PINSA! Ihres Lebens ganz in Ihrer Hand – und natürlich im Trend!



Weil auch Ihre Gäste
individuell sind



Mortadella



Gamberetti

Hier finden
Sie weitere
Rezeptideen



BASE POMODORO

Italienische Tomaten

Art-Nr.: 1-25-012000

Luftiger Teig und Tomaten und das auch noch vegan:

- Mit aromatischer Tomatensoße mit italienischen Tomaten
- Teig und Tomatensoße mit italienischem Olivenöl

Den Rest bestimmen Sie.



1 x 2,10 kg

7 Stück à ca. 300 g

12 / Lage

84 / Palette

Nährwerte	je 100 g
Energie	890 kJ/210 kcal
Fett	2,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	40 g
davon Zucker	4,3 g
Eiweiß	6,0 g
Salz	1,0 g

BASE BIANCA

*Freiheit mit
Crème fraîche*

Art-Nr.: 1-25-012100

Dolce Vita ohne Tomate –
die vegetarische weiße Variante:

- Mit würziger Crème-fraîche-Sauce
- Teig und Crème-fraîche-Sauce
mit italienischem Olivenöl



1 x 2,10 kg
7 Stück à ca. 300 g

12 / Lage
84 / Palette

Nährwerte	je 100 g
Energie	1071 kJ/254 kcal
Fett	7,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,7 g
Kohlenhydrate	39 g
davon Zucker	3,6 g
Eiweiß	6,1 g
Salz	1,0 g



Flammkuchen
-Style-



Salomone Spinaci

Hier finden
Sie weitere
Rezeptideen





Calabrese



Brotzeit
-Obazda-

Hier finden
Sie weitere
Rezeptideen



BASE PURA

*Für echte Puristen
zum Selberveredeln.*

Art-Nr.: 1-25-013000

Die einfachste und zugleich vielfältigste
unter den Pinsen:

- Mit hochwertigem, italienischem Olivenöl
- Mit luftigem Teig für schöne und knusprige Porung



1 x 1,8 kg

7 Stk. à 258 g

12 / Lage

84 / Palette

Nährwerte	je 100 g
Energie	1.051 kJ/248 kcal
Fett	2,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	48 g
davon Zucker	3,5 g
Eiweiß	7,1 g
Salz	0,9 g

LA Pinsa!

Für Sie:

Die neue La PINSA! Schere und ein spezielles Holzbrett machen es Ihnen leicht.

Unser exklusives Außer-Haus-Marktkonzept der La PINSA! ist mit den vier leckeren Sorten aber noch nicht alles. Damit Sie den weiter wachsenden Italien-Trend noch besser nutzen können, bietet Ihnen Dr. Oetker Professional zusätzlich das passende **360°-Serviceprogramm** dazu an!

Pinsaschere
7,90€ netto



Holzbrett
13,90€ netto



Die bekannten und bewährten Steinöfen, Ofen-Timer und Schaufeln gibt es natürlich auch noch.

Pizzaofen Uno
UVP des Herstellers
429,00€ netto



Timer
10,00€ netto



Pizzaofen Duo
UVP des Herstellers
589,00€ netto



Pizza- & Pinsa-Schaukel
35,00€ netto



Für Ihre Gäste:

Versetzen Sie Ihre Gäste schon von Weitem nach Italien: mit Beachflags, Gehwegtafeln, Plakaten und Bildschirmwerbung.

Tischaufsteller und Speisekarten machen noch mehr Appetit auf Italienisches.

Gehwegtafel
(für DIN A2)
inkl. Grafikfläche
67€ netto



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



**Vorlagen für
Bildschirmwerbung
und Speisekarten**
gratis



A5 Tischaufsteller
mit Einleger
gratis

Speisekarte
gratis



Sie merken schon:
Dr. Oetker Professional bringt das
derzeit Beliebteste und Leckerste für
echten italienischen Flair stilecht
und authentisch zu Ihnen.

La Kontakt

Bei Interesse an unseren Service-Paketen steht Ihnen Ihr Kundenberater gerne zur Verfügung.

Für Produktbestellungen wenden Sie sich bitte an Ihren Kundenberater oder an unsere Handelspartner.

Für weitere Informationen können Sie uns gerne direkt kontaktieren:

E-Mail: perfettissima@oetker.at

Tel.: 04242 / 55 4 54 0

Unsere gesamte Produkt- und Konzeptvielfalt finden Sie unter:

www.pizza-perfettissima.at

www.oetker-professional.at

Piktogramme auf einen Blick

Produkteigenschaften



ohne kennzeichnungspflichtige
laktosehaltige Zusatzstoffe*



vegetarisch



vegan

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



enthält glutenhaltiges Getreide und
daraus hergestellte Erzeugnisse



enthält Milch (einschließlich Laktose)
und daraus hergestellte Erzeugnisse

*gem. VO EU Nr.1169/2011 (LMIV) Technologisch unvermeidbare Spuren könnten nicht ausgeschlossen werden.