Dr. Oetker Professional

PIZZA Perfettissima

Die Kunst der perfekten Pizza

Mit dünnem, krossem & luftigem Teig!

Einfach perfekt

Lernen Sie unsere Pizzamarke Pizza Perfettissima kennen!
S. 3

Exklusiv für den Außer-Haus-Markt

Entdecken Sie unsere hochwertigen und ausgewählten Pizzasorten, die Ihre Gäste lieben werden!
S. 4

Perfettissima bedeutet Erfolg!

Erfahren Sie, wie Sie mit unserem ganzheitlichen Lösungsansatz Ihr Geschäft noch erfolgreicher gestalten können.
S. 10

Die höchste Kunst ist, **das Einfache perfekt umzusetzen.**

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 PIZZA Perfettissima Lösung

Pizza Perfettissima ist weit mehr als eine hochwertige Pizza-Range: **Pizza Perfettissima ist in jedem Detail auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten.** Unsere Pizza-Range mit ihren zehn belegten Sorten sowie die beiden Basispizzen für individuelle Kreationen sind in Minutenschnelle zubereitet und bieten Ihren Gästen ein Pizzaerlebnis wie in Italien.

Symbolfoto

Mit Pizza Perfettissima erhalten Sie ein Rundum-sorglos-Paket: den zu Ihrer Küche passenden Ofen, Zubereitungsanleitungen, gelingsichere Rezepte für das besondere Finishing bis hin zu umfangreichen Promotionmaterialien. Sprechen Sie uns an!

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! ***Denn Perfektion ist, wenn hochwertige Zutaten perfekt miteinander harmonieren****:*

29 cm Durchmesser

Im Steinofen vorgebacken

Wie handgemacht

Einfaches Handling

Lange fermentierter Teig

ja nach Sorte
schon ab 4:30 Minuten fertig

Knuspriger Rand

Ausgewählte Zutaten

Salame

Mit herzhafter Salami

Art.-Nr. 1-25-017200
GTIN 4001724033462

Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit herzhafter Salami und feinem Mozzarella-Käse.

a g

1 x 2,25 kg Kt.
6 Stück à ca. 375 g

17 / Lage
85 / Palette

Calabrese Piccante

Mit würziger Calabrese-Salami

Art.-Nr. 1-25-017800
GTIN 4001724033585

Vorgebackene Steinofenpizza, ausgewogen belegt mit scharfer Calabrese-Salami, würzigen roten und grünen Peperoni sowie feinem Mozzarella-Käse auf würziger Tomatensoße.

a g

1 x 2,43 kg Kt.
6 Stück à ca. 405 g

17 / Lage
85 / Palette

Margherita

Mit würziger Tomatensoße

Art.-Nr. 1-25-017100
GTIN 4001724033448

Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße und feinem Mozzarella-Käse.

v a g

1 x 2,19 kg Kt.
6 Stück à ca. 365 g

17 / Lage
85 / Palette

Prosciutto

Mit saftigem Kochschinken und würzigen Kräutern

Art.-Nr. 1-25-018600
GTIN 4001724045939

Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit saftigem Schinken und feinem Mozzarella-Käse.

a g

1 x 2,28 kg Kt.
6 Stück à ca. 380 g

17 / Lage
85 / Palette

Tonno

Mit saftigem Thunfisch

Art.-Nr. 1-25-017600
GTIN 4001724033547

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

a d g

1 x 2,46 kg Kt.
6 Stück à ca. 410 g

17 / Lage
85 / Palette

BBQ Pollo

Mit marinierter Hühnerbrust und BBQ-Flair

Art.-Nr. 1-25-017700
GTIN 4001724033561

Vorgebackene Steinofenpizza, belegt mit marinierter Hühnerbrust, pikanter BBQ-Soße, roten Zwiebeln und feinem Mozzarella-Käse auf würziger Tomatensoße.

a g

1 x 2,22 kg Kt.
5 Stück à ca. 445 g

17 / Lage
85 / Palette

Beef Fajita Style

Mit Rinderhackfleisch, gegrillten Paprika, Zwiebeln und Käse

Art.-Nr. 1-25-018700
GTIN 4001724047599

Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit Rinderhackfleisch, gegrillter Paprika, Zwiebeln und feinem Mozzarella Käse.

a g

1 x 2,275 kg Kt.
5 Stück à ca. 455 g

17 / Lage
85 / Palette

Speciale

Mit Salami, Schinken, Champignons und Käse.

Art.-Nr. 1-25-018400
GTIN 4001724045410

Vorgebackene Steinofenpizza, belegt mit marinierter Hühnerbrust, pikanter BBQ-Soße, roten Zwiebeln und feinem Mozzarella-Käse auf würziger Tomatensoße.

a g

1 x 2,67 kg Kt.
6 Stück à ca. 445 g

17 / Lage
85 / Palette

Hawaii

Mit saftigem Kochschinken und fruchtiger Ananas

Art.-Nr. 1-25-017900
GTIN 4001724041214

Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit saftigem Schinken, feinem Mozzarella Käse und fruchtigen Ananas Stücken.

a g

1 x 2,61 kg Kt.
6 Stück à ca. 435 g

17 / Lage
60 / Palette

Quattro Formaggi

Mit einer raffinierten Kombination aus vier Käsesorten

Art.-Nr. 1-25-017400
GTIN 4001724033509

Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit würzigem Emmentaler-, Provolone-, Blauschimmel-Käse und feinem Mozzarella-Käse.

V a g

1 x 2,20 kg Kt.
5 Stück à ca. 440 g

17 / Lage
85 / Palette

Verdure Grigliate

Mit gegrilltem Gemüse

Art.-Nr. 1-25-017500
GTIN 4001724033523

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

V a g

1 x 2,20 kg Kt.
5 Stück à ca. 440 g

17 / Lage
85 / Palette

Kürbis Spinat vegan

Mit Spinat, gegrilltem Kürbis und geriebenem Pizzabelag

Art.-Nr. 1-25-018500
GTIN 4001724045434

Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit gegrilltem Butternut-Kürbis, Spinat, Gewürzcreme-Spots sowie veganer Käsealternative.

free V a

1 x 2,225 kg Kt.
5 Stück à ca. 445 g

17 / Lage
85 / Palette

Die Piccola!

Unsere Beliebtesten in 22 cm

Für den kleinen Hunger

Piccola Salame

Mit herzhafter Salami

Art.-Nr. 1-25-015300
GTIN 4001724047773

Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, Puten-Rind Salami und feinem Mozzarella Käse.

a g

1 x 4,356 kg
18 Stück à ca. 242 g

7 / Lage
49 / Palette

Piccola Margherita

Mit würziger Tomatensoße

Art.-Nr. 1-25-015200
GTIN 4001724035794

Vorgebackener Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße und feinem Mozzarella Käse.

v a g

1 x 4,05 kg Kt.
18 Stück à ca. 225 g

7 / Lage
49 / Palette

Pizza personale

Drei perfekte Pizzaböden, ganz ohne, mit fruchtiger Tomatensoße oder mit einer würzigen Crème Fraîche-Soße– lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!

Base Pura

Art.-Nr. 1-25-018000
GTIN 4001724042631

Zur Herstellung von Pizzabrot oder selbstbelegter Pizza. Halal-zertifiziert.

free v a

1 x 2,35 kg
10 Stück à ca. 235 g

12 / Lage
60 / Palette

Zum Selbstbelegen

Base Pomodoro

Mit fruchtiger Tomatensoße

Art.-Nr. 1-25-017000
GTIN 4001724033424

Vorgebackener Steinofenpizzaboden mit Tomatensoße zur Herstellung selbstbelegter Pizza. Halal-zertifiziert.

free v a

1 x 2,85 kg
10 Stück à ca. 285 g

12 / Lage
60 / Palette

Base Bianca

Mit Crème Fraîche-Sauce

Art.-Nr. 1-25-019000
GTIN 4001724047629

Vorgebackener Steinofenpizzaboden mit Crème Fraîche-Sauce zur Herstellung selbstbelegter Pizza.

v a g

1 x 3,25 kg Kt.
10 Stück à ca. 325 g

12 / Lage
60 / Palette

Jetzt NEU!

Probieren Sie z.B. unsere Rezeptidee Pizza alla Casa. Die Base Pomodoro mit Mozzarella, Bauchspeck, Peperoni, Mais, Champignons und Zwiebelringen belegen. Das vollständige Rezept und weitere Inspirationen unter: **www.pizza-perfettissima.at/rezepte**

Perfettissima von Kopf bis Fuß

Das perfekte Pizzaerlebnis beginnt bereits beim durchdachten Verpackungskonzept, das eigens für die Bedürfnisse unserer Kunden entwickelt wurde.

Die Perfettissima PIZZA Verpackungsvorteile auf einen Blick

- *Gebrandete Verpackung mit Produktabbildung*
- *Karton mit Perforation zum leichteren Öffnen und Wiederverschließen*
- *Optimale Lagerung in TK-Truhe oder TK-Schrank*
- *Etiketten mit Farbcodes je Sorte zur einfachen Sortierung und schnellem Auffinden der gewünschten Pizza*

Zubereitung nach Gerätetyp

Steinofen

1. Den Steinofen auf 320 °C Oberhitze und 270 °C Unterhitze, bzw. 300 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen und die Folie entfernen.
3. 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.pizza-perfettissima.at**

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

Konvektomat

Den Konvektomaten auf 250 °C vorheizen.

Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen, die Folie entfernen 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 und Durchlauföfen online unter:
www.pizza-perfettissima.at

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.
10 € netto

Die perfekte Ofenlösung
Feuern Sie jetzt Ihr Perfettissima-Business mit unserer Ofenlösung für minutenschnelle Zubereitung an. Ihr Kundenberater unterstützt Sie bei der Auswahl der perfekten Ofenlösung für Ihre Bedürfnisse. **Weitere Infos unter: www.pizza-perfettissima.at/zubehör**

Pizzaschaufel
Kompakte Pizzaschaufel für ein einfaches Handling – perfekt für kleine Küchen
25 € netto

Pizzaschneider
Profi-Pizzaschneider mit extra großem Rad für müheloses Schneiden, ohne den Belag zu verschieben.
15 € netto

Machen Sie auf Ihr Perfettissima PIZZA Angebot aufmerksam

Vorlagen für Bildschirmwerbung gratis

Nutzen Sie unser umfangreiches Paket:

- gedruckte **Speisekarten mit Preisfeldern**
- gedruckte, selbsstehende **Tischaufsteller**
- gedruckte Einlegeblätter für **A5 Acrylaufsteller**
- gedruckte **A2 Plakate**
- Design-Vorlagen für individuelle **Speisekarten, Plakate und Bildschirmwerbung**

A2 Plakat gratis

Tischaufsteller selbststehend gratis

Speisekarte A5 gratis

Einlegeblätter für Acrylaufsteller gratis

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

www.pizza-perfettissima.at/vorlagen

Saisonale Designs für die gezielte und individuelle Ansprache Ihrer Gäste

Sprechen Sie Ihren Kundenberater an!

PIZZA *Perfettissima* **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 sowie einen Pizzaschneider und schon kann es losgehen.

63 %
DB*

30 %
Wareneinsatz

3 %
Personalkosten

2,5 %
Stromkosten
Pizzaofen

1,5 %
Investitionskosten

Nehmen Sie mit Ihrem zuständigen Außendienstmitarbeiter Kontakt auf. Er wird Sie bei ihrer individuellen Kalkulation unterstützen.

**DB = Nettoverkaufspreis abzüglich Wareneinsatz, Personalkosten, Investitionskosten, Stromkosten Pizzaofen*

Piktogramme auf einen Blick

Produkteigenschaften / Nährwerte

- ohne kennzeichnungspflichtige laktosehaltige Zutaten*
- vegetarisch
- vegan

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

- a Glutenhaltiges Getreide
- d Fisch
- g Milch (einschließlich Laktose)

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

Impressum

Herausgeber
Dr. Oetker GmbH
Sortimentsbereich Professional
Ringmauergasse 9/1
9500 Villach

Stand aller Angaben April 2024

PIZZA

Perfettissima

Kontakt

E-Mail: perfettissima@oetker.at

Tel: 04242 554540

---

www.pizza-perfettissima.at
www.oetker-professional.at