



Professional

PIZZA

Perfettissima

Die Kunst der perfekten Pizza



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 locker-knusprigem 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 Pizzerlebnis wie in Italien.

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 fermen-
tierter Teig**



**In < 7
Minuten fertig**



**Knuspriger
Rand**



**Ausgewählte
Zutaten**

Margherita

Mit würziger Tomatensoße

Art.-Nr. 1-25-017100

GTIN 4001724033448

Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße und feinem Mozzarella-Käse.



1 x 2,19 kg Kt.
6 Stück à ca. 365 g

17 / Lage
85 / Palette

Nährwerte	je 100 g
Energie	1042 kJ / 248 kcal
Fett	7,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,4 g
Kohlenhydrate	34 g
davon Zucker	3,3 g
Eiweiß	10 g
Salz	1,0 g



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. 17 / Lage
5 Stück à ca. 440 g 85 / Palette

Nährwerte	je 100 g
Energie	841 kJ / 200 kcal
Fett	5,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,0 g
Kohlenhydrate	30 g
davon Zucker	3,9 g
Eiweiß	7,5 g
Salz	0,82 g



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. 17 / Lage
5 Stück à ca. 440 g 85 / Palette

Nährwerte	je 100 g
Energie	841 kJ / 200 kcal
Fett	5,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,0 g
Kohlenhydrate	30 g
davon Zucker	3,9 g
Eiweiß	7,5 g
Salz	0,82 g

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, Gewürz-creme-Spots sowie veganer Käsealternative.

v a g 1 x 2,225 kg Kt. 17 / Lage
5 Stück à ca. 445 g 85 / Palette

Nährwerte	je 100 g
Energie	819 kJ / 195 kcal
Fett	5,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,2 g
Kohlenhydrate	31 g
davon Zucker	3,4 g
Eiweiß	4,5 g
Salz	1,0 g



Jetzt NEU:
Der vegane
Genuss



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

Nährwerte	je 100 g
Energie	1086 kJ / 258 kcal
Fett	9,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,7 g
Kohlenhydrate	33 g
davon Zucker	3,3 g
Eiweiß	10 g
Salz	1,3 g



Prosciutto

Mit saftigem Kochschinken und würzigen Kräutern

Art.-Nr. 1-25-017300

GTIN 4001724033486

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

Nährwerte	je 100 g
Energie	968 kJ / 230 kcal
Fett	6,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,4 g
Kohlenhydrate	33 g
davon Zucker	3,3 g
Eiweiß	10 g
Salz	1,2 g



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.



1 x 2,43 kg Kt.
6 Stück à ca. 405 g

17 / Lage
85 / Palette

Nährwerte	je 100 g
Energie	1027 kJ / 244 kcal
Fett	8,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,4 g
Kohlenhydrate	31 g
davon Zucker	3,3 g
Eiweiß	9,6 g
Salz	1,3 g



Jetzt NEU:
Perfekt
geeignet als
HAUSPIZZA

Speciale

Mit Salami, Schinken, Champignons und Käse.

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

Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit herzhafter Salami, Schinken, gegrillten Champignons und feinem Mozzarella Käse.



1 x 2,67 kg Kt.
6 Stück à ca. 445 g

17 / Lage
85 / Palette

Nährwerte	je 100 g
Energie	966 kJ / 230 kcal
Fett	8,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,1 g
Kohlenhydrate	28 g
davon Zucker	2,9 g
Eiweiß	10 g
Salz	1,2 g

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.



1 x 2,61 kg Kt.
6 Stück à ca. 435 g

17 / Lage
60 / Palette

Nährwerte	je 100 g
Energie	882 kJ / 209 kcal
Fett	5,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,1 g
Kohlenhydrate	30 g
davon Zucker	4,4 g
Eiweiß	9,0 g
Salz	1,0 g



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.



1 x 2,22 kg Kt.
5 Stück à ca. 445 g

17 / Lage
85 / Palette

Nährwerte	je 100 g
Energie	886 kJ / 210 kcal
Fett	5,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,0 g
Kohlenhydrate	30 g
davon Zucker	4,5 g
Eiweiß	9,8 g
Salz	1,1 g



Tonno

Mit saftigem Thunfisch

Art.-Nr. 1-25-017600

GTIN 4001724033547

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



1 x 2,46 kg Kt.
6 Stück à ca. 410 g

17 / Lage
85 / Palette

Nährwerte	je 100 g
Energie	957 kJ / 227 kcal
Fett	6,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,3 g
Kohlenhydrate	31 g
davon Zucker	3,3 g
Eiweiß	10 g
Salz	0,99 g



Pizza personale

Zwei perfekte Pizzaböden, ganz ohne oder mit einer fruchtigen Tomatensoße – lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!

Zum Selbstbelegen

Base Puro

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

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



1 x 2,35 kg
10 Stück à ca. 235 g

12 / Lage
60 / Palette

Nährwerte	je 100 g
Energie	1181 kJ / 279 kcal
Fett	4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	52 g
davon Zucker	3,7 g
Eiweiß	7,3 g
Salz	0,98 g



Base Pomodoro

Mit fruchtiger Tomatensoße

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

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



1 x 2,85 kg
10 Stück à ca. 285 g

12 / Lage
60 / Palette

Nährwerte	je 100 g
Energie	982 kJ / 232 kcal
Fett	3,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	43 g
davon Zucker	4,3 g
Eiweiß	6 g
Salz	1 g



Probieren Sie z.B. unsere Rezeptidee Pizza Bianca: Die Base Puro einfach mit Crème fraîche bestreichen, mit gelber Paprika, roten Zwiebeln, Ziegenfrischkäse und geräuchertem Lachs belegen. Nach dem Backen mit Dill garnieren. 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.

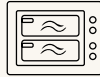


Die ^{PIZZA} Perfettissima Verpackungsvorteile auf einen Blick

- ✓ Gebrandete Verpackung mit Produktabbildung
- ✓ Karton mit Perforation zum leichteren Öffnen und Wiederverschließen
- ✓ Optimale Lagerung in TK-Truhe oder TK-Schrank
- ✓ Etiketten mit Farb-codes 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 Schnellgar-systeme 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



Pizzaschaufel

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



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

Nutzen Sie unser umfangreiches Paket:

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



Vorlagen für Bildschirmwerbung gratis



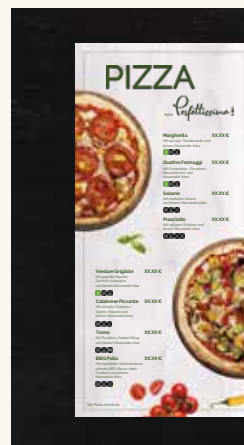
A2 Plakat gratis

Speisekarte A5 gratis



Tisch-aufsteller selbst-stehend gratis

Einlegeblätter für Acryl-aufsteller 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



Perfettissima PIZZA 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

2,5 %

Stromkosten
Pizzaofen

3 %

Personalkosten

1,5 %

Investkosten




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

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






Piktogramme auf einen Blick

Produkteigenschaften / Nährwerte

-  ohne kennzeichnungspflichtige laktosehaltige Zutaten*
-  vegetarisch
-  vegan

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

-  Glutenhaltiges Getreide
-  Fisch
-  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 Februar 2023

PIZZA *Perfettissima*

Kontakt

E-Mail: perfettissima@oetker.at

Tel: 04242 554540

www.pizza-perfettissima.at

www.oetker-professional.at