

PIZZA
Perfettissima

Dé pizza totaaloplossing voor Leisure





PIZZA
Perfettissima

We begrijpen de kunst van beleving

In de wereld van Leisure draait alles om gastvrijheid, snelheid en kwaliteit. Of je nu verantwoordelijk bent voor de horeca binnen een vakantiepark, attractiepark of recreatiegebied, jij kent de dynamiek van de sector. Tijdens de piekmomenten moeten duizenden gasten efficiënt bediend worden. Vaak met een team van seizoenmedewerkers. De echte uitdaging; een vlotte service zonder concessies te doen aan smaak en ervaring.

Wij denken daarom graag met je mee. Van slimme keukenprocessen tot producten die snelheid en kwaliteit combineren. Wij helpen om je gasten snel en goed te bedienen. Of het gaat om een snelle snack, een lunch of een complete maaltijd.

Wij bieden oplossingen die aansluiten bij de unieke dynamiek van de Leisure-branche.

Samen zorgen we voor een smakvolle en soepele horeca-ervaring op jouw Leisure locatie.

De ideale pizza oplossing voor lunch en diner

Tijdens lunch en diner draait het om snelheid, gemak en een smaakvol aanbod. Met Pizza Perfettissima serveer je binnen een mum van tijd een ambachtelijke steenovenpizza aan tafel - direct vanuit de vriezer te bereiden, dus geen verspilling. Pizza Perfettissima is exclusief voor de professionele markt en biedt een compleet concept: van vegan pizzabodem tot getopte clean label pizza, van oven tot service; aan alles is gedacht!

Dé totaaloplossing voor Leisure



PIZZA

+



OVEN

+



SERVICE



Meer weten over
het totaalconcept?
Scan de QR-code

De voordelen op jouw Leisure locatie

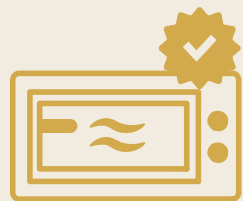
Gasten in de Leisure branche willen onbezorgd genieten van een snelle, smaakvolle maaltijd.

Of dat nu na een actieve dag is, tijdens een pauze of bij een gezellig samenzijn.

Tegelijkertijd zoek je als ondernemer naar een snelle oplossing die niet alleen efficiënt en rendabel is, maar ook eenvoudig te implementeren binnen het team.

Pizza Perfettissima biedt die perfecte balans: een flexibel concept waarmee je moeiteloos inspeelt op verschillende doelgroepen, verspilling voorkomt en de omzet verhoogt.

Ontdek de voordelen en bied jouw gasten een zorgeloze, smaakvolle ervaring!



Snel en eenvoudig van start:

Pizza's, professionele oven, alle benodigheden én snelle service!



Hoge omloopsnelheid:

Binnen 4 minuten klaar om te serveren.



Geschikt voor elk team:

Ook seizoensmedewerkers en jongeren kunnen zonder uitgebreide training perfect bereide pizza's serveren.



Geen verspilling:

Direct vanuit de vriezer te bereiden.



Ruim assortiment:

Van pizzabodems tot volledig getopte pizza's.



Geliefd bij een grote doelgroep:

Herkenbaar en toegankelijk voor jong en oud.



Flexibel concept:

Van take-away tot restaurantservice, pizza is geschikt voor elk horecaconcept.



Promotiemateriaal voor extra sales:

Van tafelkaartjes en posters tot gepersonaliseerde pizzaplanken.



Beschikbaarheid:

Verkrijgbaar bij jouw (lokale) grossier.

Compleet assortiment

Basis

Creëer eenvoudig pizza's met ingrediënten uit de keuken

Top de steenoven Base Pura, Base Pomodoro of Margherita verder af naar wens door te werken met de ingrediënten uit de bestaande Mise en Place.



Base Pura
ø29 cm



Base Pomodoro
ø29 cm



Margherita
ø29 cm



Margherita Piccola
ø22 cm

Volledig getopt

Snel en gemakkelijk

Met de volledig getopte steenoven pizza's ervaar je nog meer gemak in de keuken.

Uit de vriezer, direct de oven in en serveren maar!



Margherita Piccola
ø22 cm

Margherita
ø29 cm



Quattro Formaggi
ø29 cm



Verdure Grigliate
ø29 cm



Zucca e Spinaci
ø29 cm



Salame
ø29 cm



Prosciutto
ø29 cm



BBQ Pollo
ø29 cm



Tonno
ø29 cm

Ondernemers aan het woord:

Waarom zij kiezen voor Pizza Perfettissima



Lees hier de testimonials
van de ondernemers!

[www.oetker-professional.nl/
pizza-perfettissima-testimonials-sallandshoeve](http://www.oetker-professional.nl/pizza-perfettissima-testimonials-sallandshoeve)

***“Vertrouwde
smaken én
kwaliteit!”***

Maarten-Teun Nijmeijer - Eigenaar Boerderij Sallandshoeve



Pizza Zucchini e Prosciutto Crudo

Ingrediënten

Voor het afbakken

- 1 Pizza Perfettissima Base Pura
- 50 g Mozzarella
- 30 g Groene courgette
- 30 g Gele courgette
- 5 Groene asperges
- 2 el Crème fraîche

Na het afbakken

- 15 g Parma ham

Bereiding

- Bestrooi de pizzabodem met mozzarella
- Snijd de courgette in dunne, lange plakken en verdeel deze samen met de asperges over de pizza
- Bak de pizza af
- Maak de pizza af door te beleggen met Parma ham

Seizoensinformatie:

Asperges worden beschouwd als 'lentegroenten'. Hiermee geef je gemakkelijk een frisse uitstraling aan jouw pizza. Groene asperges zijn volop verkrijgbaar tussen maart en juni.



Pizza Spicy Chicken

Ingrediënten

Voor het afbakken

- 1 Perfettissima Base Pomodoro
- 80 g Mozzarella, geraspt
- 80 g Kip piri piri, gesneden in stukjes

Na het afbakken

- 5 g Spaanse peper, gesneden in ringetjes
- 20 g Bosui, gesneden in ringetjes
- 50 g Cherrytomaatjes, gehalveerd
- 10 g Parmezaanse kaas
- 20 g Aioli

Bereiding

- Beleg de pizzabodem tot de rand met de geraspte mozzarella
- Verspreid de kip over de bodem
- Bak de pizza af
- Verdeel de Spaanse peper, bosui en de cherrytomaatjes over de pizza
- Top de pizza af met aioli en Parmezaanse kaas

Perfectioneer:

Top af met 40 g verse stukjes mango voor een frisse twist

PIZZA
Perfettissima

De consultants van Dr. Oetker Professional adviseren je graag.
professional@oetker.nl • oetker-professional.nl • 00 31 (0)33 451 79 00 •  

