

# Pizza Perfettissima

PIZZA

VERBETERD  
RECEPTUUR

**PIZZA ZOALS JE 'M ALTIJD WILDE SERVEREN.**

Ons Pizza Perfettissima assortiment is vernieuwd met aandacht voor smaak, uitstraling en consistente kwaliteit in de keuken. Alles met één doel: de ultieme pizza-ervaring bieden aan gasten in de horeca.

# PIZZA WAS NOG NOOIT ZO...

## VERFIJND

De geoptimaliseerde verhouding tussen korst en topping geeft onze pizza's een vollere en authentiekere uitstraling, alsof ze met de hand zijn gemaakt. Daarnaast is de pizza Quattro Formaggi rijker belegd met blauwschimmelkaas, hebben de groenten op de pizza Verdure Grigliate een nieuwe marinade en telt de pizza Salame nu maar liefst 8 plakken salami.

## PUUR



Het vernieuwde recept van onze tomatensaus zorgt voor een puur natuurlijke, fruitige en intense smaakbeleving. En door gedroogde kruiden weg te laten, komen alle ingrediënten beter tot hun recht. Het resultaat: een zuivere, volle en premium smaak die past bij de moderne horeca.

## AMBACHTELIJK

Een nóg lichtere korst en onze vernieuwde mozzarella zorgen samen voor een ambachtelijke beleving. De nieuwe manier van snijden van de mozzarella verbetert het smeltgedrag en mondgevoel, wat resulteert in een ambachtelijke en volle textuur. Vakmanschap dat zichtbaar én proefbaar is.

**VRAAG  
JOUW GRATIS  
PROEFBOX AAN**



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

PIZZA  
*Perfettissima*