

PIZZA *Perfettissima*

De kunst van de perfecte pizza



Perfect voor roomservice

PIZZA Perfettissima



De kunst van de perfecte pizza

Pizza Perfettissima biedt een compleet concept waarmee je snel en gemakkelijk magerijke pizza's toevoegt aan jouw menukaart. Van basis tot getopte pizza, van oven tot service; aan alles is gedacht! Inzetbaar als snack, lunch, diner en roomservice oplossing. Heerlijk op locatie, ideaal voor take away en delivery.

Creëer voor jong en oud een authentieke Italiaanse pizzabelevnis. De zorgvuldig gekozen ingrediënten in combinatie met de artisanale bodem maken deze pizza uniek. Wanneer de ingrediënten perfect met elkaar in balans zijn, kan worden gesproken over de kunst van de perfecte pizza!

Dé pizza totaaloplossing voor out of home!



PIZZA

+



OVEN

+



SERVICE

Perfect voor roomservice



Authentieke pizzabelevenis
op de hotelkamer



Inzet gedurende
de hele dag



Door iedereen
te bereiden



± 4 minuten in oven



Geen afwas



Loop geen marge mis door
externe delivery



Van basis tot volledig getopte pizza!



Met ongeveer 4 minuten baktijd kan iedereen snel een perfecte authentieke pizza serveren. Werk vanuit de vegan basis met tomatensaus, of bak één van de 7 getopte varianten. De pizza's zijn clean label en direct vanuit de vriezer te bereiden, dus geen verspilling.



Base Pomodoro ø 29 cm

Artikelnummer: 1-25-017000

Steenovenpizzabodem met kruidige tomatensaus. **Perfekte basis om te beleggen met ingrediënten naar wens.**



Margherita ø 29 cm

Artikelnummer: 1-25-017100

Steenovenpizza belegd met **kruidige tomatensaus** en **zachte mozzarella**. Ook te gebruiken als basis.



Quattro Formaggi ø 29 cm

Artikelnummer: 1-25-017400

Steenovenpizza belegd met kruidige tomatensaus, krachtige **Emmentaler, Provolone, blauwschimmelkaas** en **mozzarella**.



Verdure Grigliate ø 29 cm

Artikelnummer: 1-25-017500

Steenovenpizza belegd met kruidige tomatensaus, **gegrilde paprika, courgette, aubergine** en **mozzarella**.



Salame ø 29 cm

Artikelnummer: 1-25-017200

Steenovenpizza belegd met kruidige tomatensaus, **hartige salami** en **mozzarella**.



Tonno ø 29 cm

Artikelnummer: 1-25-017600

Steenovenpizza belegd met kruidige tomatensaus, **malse tonijn, uien** en **mozzarella**.



BBQ Pollo ø 29 cm

Artikelnummer: 1-25-017700

Steenoven pizza met **gemarineerde kipfilet**, **barbecuesaus** en **mozzarella**.



Margherita Piccola ø 22 cm

Artikelnummer: 1-25-015200

Steenovenpizza belegd met **kruidige tomatensaus** en **zachte mozzarella**. Ook te gebruiken als basis. Ideaal als kinderpizza of lunchoplossing.

Service tot in de puntjes



Wij bieden alle ondersteuning die je nodig hebt bij het bereiden van de pizza's en communicatie naar de gasten. De pizza's zijn verkrijgbaar bij de grossier. Alles wat je verder nodig hebt, is te vinden in onze webshop. De pizzaconsultants van Dr. Oetker Professional adviseren je graag over de perfecte invulling op jouw locatie.

Voor in de keuken

• Oven

Onze pizza consultants adviseren je graag over de meest geschikte oven en bijbehorende service voor jouw locatie.



Snelle levering



Oven gebruiksklaar geleverd & geïnstalleerd



Garantie & onderhoudsservice



• Starterskit

Ga goed van start met de Pizza Perfettissima tools.

Pizzaschep
Pizzames
Snijplank
Receptenboek



• Inspiratie & training

Kom langs in ons Pizza Experience Center voor tips & tricks. Vraag naar de mogelijkheden.

Voor de gasten

• Promotiemateriaal

Stimuleer je verkoop door het plaatsen van promotiemateriaal zoals menukaarten en tafeldisplays.



• Pizzadoos

De pizzadoos zorgt ervoor dat de pizza bij take away, delivery en roomservice langer knapperig, warm én smaakvol blijft.



Scoor punten met Pizza Perfettissima

- ✓ **Hoge marges**
- ✓ **24/7 aanbod**
lunch - snack - diner - roomservice
- ✓ **Ideaal voor take away en delivery**
- ✓ **Gemakkelijk en snel te bereiden**
- ✓ **Oneindig variëren**
- ✓ **Geliefd bij jong en oud**

Pizza **Serranoham**

Ingrediënten

- 1 Perfettissima Base Pomodoro
- 3 Plakjes Serranoham, in reepjes gescheurd
- 4 Mozzarella bolletjes, gehalveerd
- 50 g Mozzarella kaas, geraspt
- 5 Cherrytomaatjes, gehalveerd
- 1 el Pesto
- 50 g Geroosterde pijnboompitten
- 15 g Parmezaanse kaas
- Rucola

Bereiding

- Beleg de pizza met mozzarella bolletjes en kaas
- Bak de pizza af
- Verdeel de ham en cherrytomaatjes over de bodem
- Top af met rucola, pijnboompitten, pesto en Parmezaanse kaas

Perfectioneer

Maak de pizza helemaal af met 35 g burrata als topping



Perfettissima

PIZZA

Benieuwd geworden naar het Pizza Perfettissima concept?
professional@oetker.nl • oetker-professional.nl • 00 31 (0)33 451 79 00

