

PIZZA Perfettissima

Umenie dokonalej pizze.



S tenkým,
chrumkavým
a nadýchaným
cestom!



Jednoducho dokonalá.

Spoznajte našu
skvelú značku pizze
Perfettissima!

Nový druh pizze.

Objavte kvalitné druhy
našej pizze, ktoré budú
Vaši hostia milovať.

Perfettissima znamená úspech!

Zistíte, ako môžete vďaka nášmu
komplexnému riešeniu urobiť svoje
podnikanie ešte úspešnejším.

Najvzácnejším
umením je
**dokonale
realizovať
jednoduché veci.**



Umenie dokonalej pizze.



Pizza je umenie, ktoré spočíva najmä v jednoduchosti – a v **sústredení sa na vybrané prísady**. Pevne veríme, že najvzácnejšie umenie spočíva v dokonalej realizácii jednoduchých vecí. Pizza Perfettissima je výsledkom nášho dlhoročného vývoja. Naša filozofia pizze je pritom jednoduchá a zároveň náročná:

Dokonalosť je, keď vybrané prísady spolu perfektne ladia. V kamennej peci pečené tenké cesto s chrumkavým okrajom tvorí skvelý kontrast k poriadne šťavnatej oblohe. Rovnako ako v umení, ani pri pizzi Perfettissima nie je žiadna pizza rovnaká – len chuť je vždy neporovnateľne výborná.

Riešenie *Perfettissima* PIZZA

Pizza Perfettissima je viac ako kvalitná pizza. **Pizza Perfettissima je viac ako kvalitná pizza. V každom detaile sa prispôsobuje Vaším potrebám.** Našu pizzu možno veľmi rýchlo pripraviť a Vaším hosťom poskytnúť zážitok z pizze ako v Taliansku.

S pizzou Perfettissima získate komplexný balíček bez starostí: pec vhodnú do Vašej kuchyne, návody na prípravu, osvedčené recepty s výnimočnými variantmi až po bohatý reklamný materiál. Kontaktujte nás!



Perfettissima Tááák



**29 cm
priemer**

Vyvinutá exkluzívne
pre profesionálnu oblasť.



**Predpečená
v kamennej peci**

Autentická chuť,
ako v Taliansku.



**Veľmi dlho
fermentované cesto**

Jemné pórovité cesto
a intenzívny chuťový zážitok.



< 7 minút

Bez rozmrazovania!
Hotová za menej ako 7 minút!*

Dokonalosť je, keď vybrané prísady spolu perfektne ladia.



Ako domáca

Nerovnomerný, rustikálny,
okrúhly tvar.



Jednoduchá manipulácia

Bez lepenia a kysnutia.



Chrumkavý okraj

Tenké, predpečené cesto
s chrumkavým okrajom.
Skutočná chuť pizze.



Vybrané prísady

Pre každú chuť ten správny druh.

* v predhriatej peci

A je hotovo!



Prosciutto

S dusenou šunkou
a aromatickými bylinkami

Číslo výrobku: 305 003

Pizza Perfettissima Prosciutto je predpečená v kamennej peci a bohato obložená korenistou paradajkovou omáčkou, dusenou šunkou, jemnou mozzarellou a zmesou bylín.



1 x 2,28 kg / kartón
6 kusov à cca. 380 g

Výživové údaje	na 100 g
Energetická hodnota	977 kJ / 232 kca
Tuky	6,0 g
z toho nasýtené	
mastné kyseliny	2,4 g
Sacharidy	33,0 g
z toho cukry	3,3 g
Bielkoviny	10,0 g
Soľ	1,1 g



Zloženie: **PŠENIČNÁ MÚKA**, 18 % pasirované paradajky, 14 % **SYR MOZZARELLA**, 9,3 % dušená šunka (bravčové mäso, voda, jedlá soľ, dextróza, stabilizátory [difosforečnany, trifosforečnany, dusitan sodný], antioxidant [askorban sodný], extrakt z korenia, dym), voda, 1,7 % paradajkový koncentrát, repkový olej, jedlá soľ, pekárské droždie, olivový olej extra panenský, cukor, oregano, petržlen, cesnak, cibuľa, čierne korenie, bazalka, restovaná cibuľa. *

Quattro Formaggi

S rafinovanou kombináciou štyroch
druhov syra

Číslo výrobku: 305 004

Pizza Perfettissima Quattro Formaggi je predpečená v kamennej peci a bohato obložená korenistou paradajkovou omáčkou, aromatickým ementálom, syrom provolone, syrom s modrou plesňou, jemnou mozzarellou a zmesou bylín.



1 x 2,28 kg / kartón
6 kusov à cca. 380 g

Výživové údaje	na 100 g
Energetická hodnota	1063 kJ/ 253 kcal
Tuky	9,0 g
z toho nasýtené	
mastné kyseliny	4,4 g
Sacharidy	31,0 g
z toho cukry	3,4 g
Bielkoviny	10,0 g
Soľ	1,2 g



Zloženie: **PŠENIČNÁ MÚKA**, 19 % pasirované paradajky, voda, 6,4 % **SYR MOZZARELLA**, 6,4 % **SYR PROVOLONE**, 6,4 % **SYR EMENTÁL**, **SMOTANA** na šľahanie, repkový olej, **SYR S MODROU PLESŇOU**, jedlá soľ, pekárské droždie, cukor, olivový olej extra panenský, oregano, petržlen, modifikovaný škrob, cesnak, cibuľa, čierne korenie, bazalka, restovaná cibuľa. *

* Tento výrobok môže obsahovať/obsahuje tieto alergény (podľa Nariadenia Európskeho parlamentu a Rady č. 1169/2011): pšeničná múka, ovsené vločky, mlieko, vajcia, lupinová múka, škrupinkové plody.

Konkrétne alergénne zložky sú zvýraznené veľkými písmenami na obale v zložení.



Margherita

S korenistou paradajkovou omáčkou

Číslo výrobku: 305 001

Pizza Perfettissima Margherita je predpečená v kamennej peci a bohato obložená korenistou paradajkovou omáčkou, jemnou mozzarellou a zmesou byliniek.



1 x 2,19 kg / kartón
6 kusov à cca. 365 g

Výživové údaje
Energetická hodnota

na 100 g

1013 kJ /

241 kcal

Tuky

7,0 g

z toho nasýtené

3,3 g

masné kyseliny

Sacharidy

33,0 g

z toho cukry

3,5 g

Bielkoviny

11,0 g

Soľ

1,1 g



Zloženie: **PŠENIČNÁ MÚKA**, 21 % **SYR MOZZARELLA**, 20 % pasirované paradajky, voda, repkový olej, jedlá soľ, pekárske drożdžie, cukor, olivový olej extra panenský, oregano, cibuľa, cesnak, čierne korenie, bazalka, restovaná cibuľa.*

* Tento výrobok môže obsahovať/obsahuje tieto alergény (podľa Nariadenia Európskeho parlamentu a Rady č. 1169/2011): pšeničná múka, ovsené vločky, mlieko, vajcia, lupinová múka, škrupinkové plody.

Konkrétne alergénne zložky sú zvýraznené veľkými písmenami na obale v zložení.

Salame Piccante Calabrese

S pikantným salámom calabrese

Číslo výrobku: 305 005

Pizza Perfettissima Salame Piccante Calabrese je predpečená v kamennej peci a bohato obložená korenistou paradajkovou omáčkou, pikantnou salámou calabrese, červenými a zelenými papričkami, jemnou mozzarellou a zmesou byliniek.



1 x 2,43 kg / kartón
6 kusov à cca. 405 g

Výživové údaje
Energetická hodnota

na 100 g

1000 kJ /

238 kcal

Tuky

8,2 g

z toho nasýtené

3,4 g

masné kyseliny

Sacharidy

30,0 g

z toho cukry

3,4 g

Bielkoviny

10,0 g

Soľ

1,4 g



Zloženie: **PŠENIČNÁ MÚKA**, 18 % pasirované paradajky, 13 % **SYR MOZZARELLA**, 8,4 % saláma calabrese (bravčové mäso, slanina, jedlá soľ, dextróza, korenie, aróma, glukózový sirup, antioxidant [vyťažky z rozmarínu], stabilizátor [disitan sodný], dym), voda, 7,2 % nakladané kúsky feferónok (feferónky, voda, vinny ocot, jedlá soľ, regulátor kyslosti [kyselina citrónová], antioxidant [kyselina askorbová]), repkový olej, jedlá soľ, pekárske drożdžie, cukor, olivový olej extra panenský, oregano, petržlen, cibuľa, cesnak, čierne korenie, bazalka, korenie, restovaná cibuľa, extrakt z čili.*



Salame

S chutným salámom

Číslo výrobku: 305 002

Pizza Perfettissima Salame je predpečená v kamennej peci a bohato obložená korenistou paradajkovou omáčkou, chutnou salámou, jemnou mozzarellou a zmesou bylín.

1 7 3

1 x 2,25 kg / kartón
6 kusov à cca. 375 g

Výživové údaje
Energetická hodnota

na 100 g
1058 kJ /
252 kcal
8,6 g

Tuky
z toho nasýtené
mastné kyseliny
Sacharidy
z toho cukry
Bielkoviny
Soľ

3,6 g
32,0 g
3,4 g
11,0 g
1,4 g



Zloženie: **PŠENIČNÁ MÚKA**, 19 % pasirované paradajky, 14 % **SYR MOZZARELLA**, 9 % saláma (bravčové mäso, slanina, jedlá soľ, dextróza, extrakt z korenia, korenie, aróma, stabilizátor [dusitan sodný], antioxidant [výťažky z rozmarínu, dym], voda, repkový olej, jedlá soľ, pekárske droždie, cukor, olivový olej extra panenský, oregano, petržlen, cibuľa, cesnak, čierne korenie, bazalka, restovaná cibuľa. *

* Tento výrobok môže obsahovať/obsahuje tieto alergény (podľa Nariadenia Európskeho parlamentu a Rady č. 1169/2011): pšeničná múka, ovsené vločky, mlieko, vajcia, lupinová múka, škrupinkové plody.

Konkrétne alergénne zložky sú zvýraznené veľkými písmenami na obale v zložení.

BBQ Pollo

S marinovaným kuracím mäsom a BBQ omáčkou

Číslo výrobku: 305 007

Pizza Perfettissima BBQ Pollo je predpečená v kamennej peci a bohato obložená korenistou paradajkovou omáčkou, marinovaným kuracím mäsom, pikantnou BBQ omáčkou, červenou cibuľou, jemnou mozzarellou a zmesou bylín.



1 7

1 x 2,225 kg / kartón
5 kusov à cca. 445 g

Výživové údaje
Energetická hodnota

na 100 g
886 kJ/
210 kcal
5,2 g

Tuky
z toho nasýtené
mastné kyseliny
Sacharidy
z toho cukry
Bielkoviny
Soľ

2,0 g
30,0 g
4,5 g
9,8 g
1,1 g



Zloženie: **PŠENIČNÁ MÚKA**, 15 % pasirované paradajky, 12 % **SYR MOZZARELLA**, 10 % marinované kuracie prsia (kuracie prsia, glukózový sirup, cukor, zemiakový škrob, soľ, koreniny, kukuričný škrob, karamelizovaný cukor, byliny, aróma, zahusťovadlo (xantánová guma), dym), 7,6 % barbecue omáčka (voda, cukor, paradajkový pretlak, vinny ocot, modifikovaný škrob, soľ, karamelizovaný cukor, koreniny, dymová aróma, aróma), voda, cibuľa, 1,4 % paradajkový koncentrát, rastlinný olej repkový, soľ, pekárske droždie, rastlinný extra panenský olej olivový, cukor, petržlen, oregano, cesnak, bazalka, čierne korenie, restovaná cibuľa.

Speciale

So salámou, dusenou šunkou a grilovanými šampiňónmi

Číslo výrobku: 305 012

Pizza Perfettissima Speciale je predpečená v kamennej peci a bohato obložená korenistou paradajkovou omáčkou, chutnou salámou, dusenou šunkou, grilovanými šampiňónmi, jemnou mozzarellou a zmesou byliniek.



1 7

1 x 2,67 kg / kartón
6 kusov à cca. 445 g

Výživové údaje
Energetická hodnota

na 100 g

966 kJ/

231 kcal

8,0 g

Tuky

z toho nasýtené

mastné kyseliny

3,1 g

Sacharidy

28,0 g

z toho cukry

2,9 g

Bielkoviny

10,0 g

Soľ

1,2 g



4 001724 045410

Zloženie: **PŠENIČNÁ MÚKA**, 15 % pasírované paradajky, 12 % **SYR MOZZARELLA**, 7,6 % saláma (bravčové mäso, slanina, jedlá soľ, dextróza, koreniny, extrakty korenin, antioxidant (extrakty z rozmarínu), stabilizátor (dusitan sodný), dym), 7,6 % varená šunka (bravčové mäso, voda, jedlá soľ, dextróza, stabilizátory (difosforečnany, trifosforečnany, dusitan sodný), antioxidant (askorban sodný), extrakty korenin, dymová aróma), 7,3 % grilované šampiňóny, voda, rastlinný olej repkový, 1,4 % paradajkový koncentrát, jedlá soľ, pekárské droždie, rastlinný olej olivový extra panenský, cukor, oregano, petržlenová vňať, cesnak, čierne korenie, bazalka, cibuľa, opražená cibuľa.*

* Tento výrobok môže obsahovať/obsahuje tieto alergény (podľa Nariadenia Európskeho parlamentu a Rady č. 1169/2011): pšeničná múka, ovsené vločky, mlieko, vajcia, lupinová múka, škrupinkové plody.

Konkrétne alergénne zložky sú zvýraznené veľkými písmenami na obale v zložení.

Tonno

So šťavnatým tuniakom

Číslo výrobku: 305 009

Pizza Perfettissima Tonno je predpečená v kamennej peci a bohato obložená korenistou paradajkovou omáčkou, šťavnatým tuniakom, červenou cibuľou, jemnou mozzarellou a zmesou byliniek.

1 3 7

1 x 2,46 kg / kartón
6 kusov à cca. 410 g

Výživové údaje
Energetická hodnota

na 100 g

957 kJ/

227 kcal

6,5 g

Tuky

z toho nasýtené

mastné kyseliny

2,3 g

Sacharidy

31,0 g

z toho cukry

3,3 g

Bielkoviny

10,0 g

Soľ

1,0 g



4 001724 033547



Zloženie: **PŠENIČNÁ MÚKA**, 16% pasírované paradajky, 13% **SYR MOZZARELLA**, 11% **TUNIAK (KATSUWONUS PELAMIS)**, voda, 4,7% cibuľa, 1,5% paradajkový koncentrát, rastlinný olej repkový, soľ, pekárské droždie, rastlinný olej slnečnicový, rastlinný olej olivový extra panenský, cukor, oregano, petržlen, cesnak, bazalka, čierne korenie, restovaná cibuľa.

Môže obsahovať **SÓJOVÉ BÔBY** a **HORČICU**. *

* Tento výrobok môže obsahovať/obsahuje tieto alergény (podľa Nariadenia Európskeho parlamentu a Rady č. 1169/2011): pšeničná múka, ovsené vločky, mlieko, vajcia, lupinová múka, škrupinkové plody.

Konkrétne alergénne zložky sú zvýraznené veľkými písmenami na obale v zložení.



Alla Carbonara 450 g

S mierne pikantnou Crème Fraîche omáčkou, nakrájanou slaninou, červenou cibuľou

Číslo výrobku: 305 013

Pizza Perfettissima Alla Carbonara je predpečená v kamennej peci a s vyváženou oblohou s mierne pikantnou Crème Fraîche omáčkou, nakrájanou slaninou, červenou cibuľou, jemnou mozzarellou a zmesou bylín.

1 7

1 x 2,7 kg / kartón
6 kusov à cca. 450 g

Výživové údaje
Energetická hodnota

na 100 g

Tuky
z toho nasýtené
mastné kyseliny
Sacharidy
z toho cukry
Bielkoviny
Soľ

1078 kJ /
257 kcal
12,0 g
5,8 g
28,0 g
2,7 g
9,1 g
1,1 g



Zloženie: **PŠENIČNÁ MÚKA**, voda, 14 % kyslá **SMOTANA (CRÈME FRAÎCHE)**, **SYR MOZZARELLA**, 10 % prerastená slanina (bravčové mäso, slanina, soľ, koreniny, koreninové extrakty, stabilizátory (dusitan sodný, dusičnan draselný), dym), 5,5 % červená cibuľa, rastlinný repkový olej, soľ, pekárské droždie, modifikovaný škrob, čierne korenie, muškátový oriešok, chilli prášok.

Môže obsahovať **SÓJOVÉ BÔBY** a **HORČICU**.

Konkrétne alergénne zložky sú zvýraznené veľkými písmenami na obale v zložení.

Alla Kebab 445 g

Číslo výrobku: 305 014

S korenistou paradajkovou omáčkou, pikantným kuracím mäsom, kyslou smotanou (Crème Fraîche), jemnou mozzarellou a zmesou bylín.

1 7

1 x 2,67 kg / kartón
6 kusov à cca. 445 g

Výživové údaje
Energetická hodnota

na 100 g
947 kJ/
225 kcal
7,4 g

Tuky
z toho nasýtené
mastné kyseliny
Sacharidy
z toho cukry
Bielkoviny
Soľ

3,4 g
30,0 g
3,5 g
8,9 g
1,1 g



Zloženie: **PŠENIČNÁ MÚKA**, 17% paradajkový pretlak, 13 % korenené kuracie mäso (kuracie mäso, škrob, soľ, koreniny, dextróza, koreninové extrakty), 10 % **SYR MOZZARELLA**, voda, cibuľa, 3, 3 % kyslá **SMOTANA (CRÈME FRAÎCHE)**, rastlinný repkový olej, 1,6 % **JOGURT**, soľ, droždie, cesnak, cukor, petržlen, oregano, rastlinný extra panenský olivový olej, bazalka, čierne korenie, cibulový prášok, rasca, vyprážaná cibuľa.

Môže obsahovať **SÓJOVÉ BÔBY** a **HORČICU**.

Konkrétne alergénne zložky sú zvýraznené veľkými písmenami na obale v zložení.

Base Pomodoro

S korenistou paradajkovou omáčkou

Číslo výrobku: 301 601

Pizza Perfettissima Base Pomodoro je predpečená v kamennej peci a bohato obložená korenistou paradajkovou omáčkou.



1 7

1 x 2,85 kg / kartón
10 kusov à cca. 285 g

Výživové údaje
Energetická hodnota

na 100 g

982 kJ /

232 kcal

3,6 g

Tuky

z toho nasýtené

mastné kyseliny

Sacharidy

z toho cukry

Bielkoviny

Soľ

0,4 g

43,0 g

4,3 g

6,0 g

1,0 g



Zloženie: **PŠENIČNÁ MÚKA**, 26 % pasirované paradajky, voda, 2,4 % paradajkový koncentrát, rastlinný olej repkový, soľ, pekárske droždie, rastlinný extra panenský olej olivový, cukor, oregano, cibuľa, cesnak, čierne korenie, bazalka, restovaná cibuľa.*

Môže obsahovať **SÓJOVÉ BÔBY** a **HORČICU**.*

Konkrétne alergénne zložky sú zvýraznené veľkými písmenami na obale v zložení.* Tento výrobok môže obsahovať/obsahuje tieto alergény (podľa Nariadenia Európskeho parlamentu a Rady č. 1169/2011): pšeničná múka, ovsené vločky, mlieko, vajcia, lupinová múka, škrupinkové plody.

Konkrétne alergénne zložky sú zvýraznené veľkými písmenami na obale v zložení.



Perfettissima – vždy dokonalá!

Dokonalý zážitok z pizze začína už u dôkladne premysleného obalového konceptu, ktorý bol vyvinutý špeciálne pre potreby našich zákazníkov.

Perfettissima PIZZA na prvý pohľad zapamätateľná!

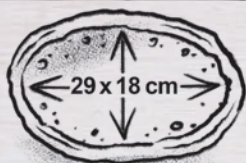
- ✓ Kvalitné balenie s výrazným produktovým obrázkom.
- ✓ Kartón s perforáciou pre jednoduchšie otváranie a zatváranie.
- ✓ Optimálne skladovanie v mrziacich boxoch.
- ✓ Etikety s farebným rozlíšením každého druhu pre jednoduché rozpoznávanie.



La PINSA! Panceta e Cipolla



La PINSA! Rozmery



S pikantnou Crème-Fraîche omáčkou, nakrájanou pancettou a červenou cibuľou.

Číslo výrobku: 301 503

La PINSA! Pancetta e Cipolla je predpečená v kamennej peci a s pikantnou Crème-Fraîche omáčkou, nakrájanou pancettou a červenou cibuľou.

1 7 3 1 x 2,25 kg
6 kusov à 375 g

Výživové údaje	na 100 g
Energia	1 027 kJ / 244 kcal
Tuky	8,7 g
z toho nasýtené	
masné kyseliny	3,9 g
Sacharidy	34,0 g
z toho cukry	3,3 g
Bielkoviny	6,9 g
Soľ	1,1 g



Zloženie: 40 % **PŠENIČNÁ MÚKA**, voda, 13 % kyslá **SMOTANA CRÈME FRAÎCHE**, 9,3 % bravčová slanina (bravčové mäso, bravčový tuk, soľ, koreniny, koreninové extrakty, stabilizátory (dusitan sodný, dusičnan draselný), dym), 5,3 % cibuľa, 2,0 % **ŠPALDOVÁ MÚKA (PŠENIČNÁ)**, 2,0 % ryžová múka, rastlinný olej olivový extra panenský, soľ, **PŠENIČNÝ** slad, cesnak, droždie, modifikovaný škrob, dextróza, čierne korenie, muškátový oriešok, kajenské korenie, dymová aróma.
Môže obsahovať **SÓJOVÉ BÔBY**, **HORČICU** a **MLIEKO**.

La PINSA! Salame di Finocchietto

S paradajkovou omáčkou z talianskych paradajok, pestom z rukoly a lahodným syrom provolone.

Číslo výrobku: 301 501

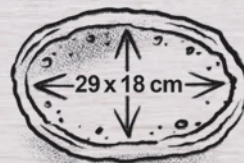
La PINSA! Salame di Finocchietto je predpečená v kamennej peci a bohato obložená korenistou paradajkovou omáčkou z talianskych paradajok, jemnou feniklovou salámou, pestom z rukoly a lahodným syrom provolone z Talianska.

1 7 3 1 x 2,40 kg
6 kusov à 400 g

Výživové údaje	na 100 g
Energia	981 kJ / 233 kcal
Tuky	8,2 g
z toho nasýtené	
masné kyseliny	3,4 g
Sacharidy	30,0 g
z toho cukry	3,5 g
Bielkoviny	8,7 g
Soľ	1,3 g



La PINSA! Rozmery



Zloženie: 35 % **PŠENIČNÁ MÚKA**, voda, 13 % pasirované paradajky, 9,5 % **SYR PROVOLONE**, 8,1 % feniklová saláma (bravčové mäso, slanina, soľ, dextróza, korenie, extrakty korenia, antioxidant (extrakty z rozmarínu), stabilizátor (dusitan sodný), dym), 5,0 % paradajkový koncentrát, 3,5 % sušené marinované kúsky paradajok (sušené paradajky, rastlinný olej slnečnicový, soľ, bylinky, cesnak, kyselina (kyselina citrónová)), 1,8 % ryžová múka, 1,8 % **ŠPALDOVÁ MÚKA**, rastlinný olej olivový extra panenský, rukola, soľ, **KYSLÁ SMOTANA**, **PŠENIČNÁ SLADOVÁ MÚKA**, cesnak, droždie, cukor, korenie, modifikovaný škrob, bazalka, oregano, tymián, dextróza.
Môže obsahovať **SÓJOVÉ BÔBY** a **HORČICU**.

* Tento výrobok môže obsahovať/obsahuje tieto alergény (podľa Nariadenia Európskeho parlamentu a Rady č. 1169/2011): pšeničná múka, ovsené vločky, mlieko, vajcia, lupinová múka, škrupinkové plody.
Konkrétne alergénne zložky sú zvýraznené veľkými písmenami na obale v zložení.

Príprava podľa typu prístroja

Pec s kamenným dnom – Model Professionale UNO a DUE

1. Pec s kamenným dnom predhrejte na 260 °C – horný ohrev a 260 °C dolný ohrev.
2. Vyberte LaPINSU! z obalov a odstráňte fóliu.
3. LaPINSU! v predhriatej peci s kamenným dnom dopekajte po dobu 6 - 8 minút. Doba prípravy závisí na množstve oblohy.
TIP: Príležitostným pootočením pizze pri pečení získate ešte rovnomernejší výsledok pečenia.

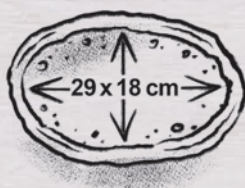
Konvektomat

1. Konvektomat predhrejte na 200 °C a znížte otáčky ventilátoru na 50 %.
2. Vyberte LaPINSU! z obalov a dajte ju na vhodný plech.
3. LaPINSU! v predhriatom konvektomate dopekajte 6 - 9 minút. Podľa typu prístroja a množstva oblohy sa môže uvedený čas prípravy líšiť.

La PINSA! Base Pomodoro



La PINSA! Rozmery



S korenistou paradajkovou omáčkou.

Číslo výrobku: 301 622

La PINSA! Base Pomodoro je predpečená v kamennej peci a bohato obložená korenistou paradajkovou omáčkou z talianskych paradajok.



1 x 2,10 kg
7 kusov à 300 g

Výživové údaje	na 100 g
Energia	890 kJ / 210 kcal
Tuky	2,4 g
z toho nasýtené	
mastné kyseliny	0,4 g
Sacharidy	40,0 g
z toho cukry	4,3 g
Bielkoviny	6,0 g
Soľ	1,0 g



Zloženie: 47 % **PŠENIČNÁ MÚKA**, voda, 17 % pasírované paradajky, 6,7 % paradajkový koncentrát, 2,4 % ryžová múka, 2,4 % **ŠPALDOVÁ MÚKA**, extra panenský olivový olej, soľ, **PŠENIČNÁ SLADOVÁ MÚKA**, drożdžie, cesnak, cukor, bazalka, oregano, tymián, kajenské korenie, semienka feniklu, čierne korenie.

Môže obsahovať **SÓJOVÉ BÔBY**, **HORČICU** a **MLIEKO**.

Mini veterničky smotanové

Chrumkavé mini veterničky z odpaľovaného cesta plnené smotanovým krémom

Číslo výrobku: 336 136

Lahodné mini veterničky so smotanovou náplňou. Výborne sa hodia ako malý dezert ku káve, na raúty, oslavy alebo do cukrárne.



1 x 2 kg (2 x 1 kg) / kartón
135 kusov à cca. 14,5 g

Výživové údaje	na 100 g
Energetická hodnota	1344 kJ / 324 kcal
Tuky	26,0 g
z toho nasýtené	
mastné kyseliny	17,0 g
Sacharidy	17,0 g
z toho cukry	11,0 g
Bielkoviny	4,4 g
Soľ	0,06 g



Zloženie: 61 % **SMOTANA**, **VAJCE**, cukor, **PŠENIČNÁ MÚKA**, rastlinný palmový olej, stabilizátor (karagénan), emulgátor (mono- a diglyceridy mastných kyselín), prírodná vanilková aróma.

Môže obsahovať **SÓJOVÉ BÔBY** a **ORECHY**.

Príprava:

1. Vyberieme z obalu a necháme pri izbovej teplote rozmraziť cca 1,5 hodiny.
2. Pocukrujeme práškovým cukrom a servírujeme.

* Tento výrobok môže obsahovať/obsahuje tieto alergény (podľa Nariadenia Európskeho parlamentu a Rady č. 1169/2011): pšeničná múka, ovsené vločky, mlieko, vajcia, lupinová múka, škrupinkové plody.

Konkrétne alergénne zložky sú zvýraznené veľkými písmenami na obale v zložení.

Bistro Baguette Cheese & Tomato



Chrumková bageta s francúzskym šarmom

Číslo výrobku: 301 462

Chrumková bageta s tromi druhmi syra, bohato obložená kúskami paradajok a pasírovanými paradajkami. To všetko na paradajkovej omáčke s bazalkou.



1 x 2,5 kg / kartón
20 kusov à cca. 125 g

Výživové údaje	na 100 g
Energetická hodnota	915 kJ / 218 kcal
Tuky	7,7 g
z toho nasýtené	
mastné kyseliny	2,5 g
Sacharidy	28,0 g
z toho cukry	3,4 g
Vláknina	2,3 g
Bielkoviny	8,3 g
Soľ	1,1 g



Zloženie: **PŠENIČNÁ MÚKA**, voda, 11 % paradajkový koncentrát, 11 % paradajkové kúsky, 6,5 % pasírované paradajky, 4,4 % **SYR EIDAM**, 4,0 % **SYR ČEDAR (MLIEKO, soľ, farbivo (karotén))**, rastlinný repkový olej, 3,7 % **SYR MOZZARELLA**, soľ, petržlen, pečárske droždie, modifikovaný škrob, cukor, emulgátor (mono- a diglyceridy mastných kyselín), cesnak, oregano, bazalka, čierne korenie, dextróza.*

Bistro Baguette Pepperoni

Chrumková bageta s francúzskym šarmom

Číslo výrobku: 301 461

Chrumková bageta s jemne pikantnou salámou, s paradajkami, kúskami papriky a brokolicou na paradajkovej omáčke. Zapečená so syrom eidam.



1 x 2,5 kg / kartón
20 kusov à cca. 125 g

Výživové údaje	na 100 g
Energetická hodnota	972 kJ / 232 kcal
Tuky	9,0 g
z toho nasýtené	
mastné kyseliny	3,0 g
Sacharidy	28,0 g
z toho cukry	3,3 g
Vláknina	2,4 g
Bielkoviny	8,9 g
Soľ	1,2 g



Zloženie: **PŠENIČNÁ MÚKA**, voda, 10 % paradajkový koncentrát, 9,7 % **SYR EIDAM**, 6,9 % saláma (bravčová mäso, slanina, soľ, dextróza, korenie, cesnakový prášok, koreninové extrakty, stabilizátor (dusitan sodný), antioxidant (extrakty z rozmarínu), dym, 5,2 % pasírované paradajky, 4,8 % paprika, 4,0 % paradajkové kúsky, rastlinný repkový olej, 1,6 % brokolica, soľ, pekárske droždie, modifikovaný škrob, cukor, emulgátor (mono- a diglyceridy mastných kyselín), cesnak, oregano, čierne korenie, dextróza, bazalka.*

* Tento výrobok môže obsahovať/obsahuje tieto alergény (podľa Nariadenia Európskeho parlamentu a Rady č. 1169/2011): pšeničná múka, ovsené vločky, mlieko, vajcia, lupinová múka, škrupinkové plody.

Konkrétne alergénne zložky sú zvýraznené veľkými písmenami na obale v zložení.

Príprava

Rúra

1. Rúru dôkladne predhrejte na 200 °C – 220 °C.
2. Vyberte bagety z obalov a dajte ich piecť na mriežku (najlepšie na papier na pečenie) do strednej časti rúry.
3. Bagety v predhriatej rúre pečieme po dobu 13 - 15 minút.

Podľa typu prístroja a množstva oblohy sa môže uvedená doba prípravy líšiť.
Pred konzumáciou sa uistite, že je výrobok dôkladne prepečený.

Tepl vzdušná fritéza

1. Tepl vzdušnú fritézu dôkladne predhrejte na 160 °C.
2. Vyberte bagety z obalov a dajte ich piecť.
3. Bagety v tepl vzdušnej fritéze pečieme po dobu 9 - 12 minút.

Podľa typu prístroja a množstva oblohy sa môže uvedená doba prípravy líšiť.
Pred konzumáciou sa uistite, že je výrobok dôkladne prepečený.

Pec s kamenným dnom

1. Pec s kamenným dnom predhrejte na 220 °C – horný ohrev a 190 °C dolný ohrev.
2. Vyberte bagety z obalov a dajte ich piecť.
3. Bagety v predhriatej peci s kamenným dnom dopekajte po dobu 12 - 14 minút.

Podľa typu prístroja a množstva oblohy sa môže uvedená doba prípravy líšiť.
Pred konzumáciou sa uistite, že je výrobok dôkladne prepečený.

Konvektomat

1. Konvektomat dôkladne predhrejte na 180 °C.
2. Vyberte bagety z obalov a dajte ich piecť na vhodný plech.
3. Bagety v konvektomate pečieme po dobu 13 - 15 minút.

Podľa typu prístroja a množstva oblohy sa môže uvedená doba prípravy líšiť.
Pred konzumáciou sa uistite, že je výrobok dôkladne prepečený.

Náš ucelený koncept pizze.

S pizzou Perfettissima Vám ponúkame modernú koncepciu jedla, ktorá Vám uľahčí prípravu a Vaším hosťom ponúka dokonalý, autentický chuťový zážitok z pizze – ako v Taliansku.



Poradenstvo

Naša ucelená koncepcia sa dôsledne zameriava na Váš úspech. Kontaktujte nás!

S. 24



Naše odporúčanie týkajúce sa pecí na pizzu

Maximálna kvalita a jednoduchá manipulácia. S týmito pecami sa Vaša pizza Perfettissima podarí!

S. 22 - 23



Pizza Perfettissima

Starostlivo vyvinutá exkluzívne
pre profesionálnu oblasť.



S. 4 - 11



Optimálna príprava vo Vašej peci



Nezávisle od toho, či používate kamennú
pec alebo konvektomat, Vám ukážeme,
ako obratom ruky upečiete skvelú pizzu.

S. 21

Pizza Perfettissima – podpora predaja



Rozmanité materiály
pre podporu predaja

S. 18 - 20

Naše komplexné balíčky *Perfettissima* PIZZA bez starostí.



Naším cieľom je, aby ste Vy a Vaši hostia boli spokojní.

S pizzou Perfettissima Vás podporujeme v každom detaile – pri príprave v kuchyni aj pri komunikácii s Vašími hosťami.



Dokonalé vybavenie!

Svet ^{PIZZA} Perfettissima pre Vašu kuchyňu.

S originálnym vybavením pre pizzu Perfettissima sa do toho môžete rovno pustiť.



Krájač na pizzu

Profesionálny krájač na pizzu s extra veľkým kolieskom na ľahké krájanie bez posúvania oblohy.



Lopatka na pizzu

Kompaktná lopatka na pizzu pre jednoduchú manipuláciu – vhodné pre malé kuchyne.



Digitálne kuchynské minútky

Digitálne kuchynské minútky – veľké čísla, slim design.

Svet ^{PIZZA} Perfettissima pre exteriéry a interiéry.

Upozorníte na svoju novú ponuku pizze! Podporíme Vás pri tom širokým množstvom viditeľných propagačných materiálov.



Menu board A2 a A3

Designový Menu Board pre interiéry.

Rozmer: 42 x 59,4 cm
29,7 x 42 cm



Menu board A4

Designový Menu Board pre interiéry.

Rozmer: 21 x 29,7 cm



Menu karta

Designová menu karta na stoly.

Rozmer: 10,5 x 25 cm

Príprava podľa typu pece

Pec s kamenným dnom



1.

Pec s kamenným dnom predhrejte na 320 °C – horný ohrev a 270 °C – dolný ohrev.

2.

Vyberte pizze z obalov a odstráňte fóliu.

3.

Pizze v predhriatej peci s kamenným dnom dopekajte 4 – 7 minút. Čas prípravy závisí od množstva oblohy. Návod na prípravu jednotlivých druhov nájdete na: www.pizza-perfettissima.sk



Tip: Príležitostným pootočením pizze pri pečení získate ešte rovnomernejší výsledok pečenia.

Konvektomat



Konvektomat predhrejte na 250 °C.

Vyberte pizze z obalov a dajte ich na vhodný plech.

Pizze v predhriatom konvektomate dopekajte 5 – 6 minút.

Podľa typu prístroja a množstva oblohy sa môže uvedený čas prípravy líšiť.

Perfettissima / Legenda

Prehľad piktogramov

Vlastnosti výrobkov/ nutričné hodnoty



bez prísad, ktoré podliehajú povinnosti označenia**



vegetariánske (ovo-lacto-vegetabile)



vhodné pre vegánov

Zoznam alergénov publikovaných nariadením EÚ 1169/2011:

1

OBILNINY OBSAHUJÚCE LEPOK: pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody a výrobky z nich ***

3

RYBY a výrobky z nich ***

7

MLIEKO (vrátane laktózy) a výrobky z neho ***

Ďalšie návody na prípravu
v rýchloohrievacích systémoch
a ďalších zariadeniach nájdete na:

www.pizza-perfettissima.sk



Prísady podliehajúce povinnosti označenia podľa § 9 nariadenia o schvaľovaní potravinárskych prídavných látok:

3

s antioxidačnými prostriedkami

24

stabilizátory

**podľa § 9 nariadenia o schvaľovaní
potravinárskych prídavných látok

***podľa nariadenia EÚ č. 1169/2011
(nariadenie o povinnosti poskytovať
informácie o potravinách spotrebiteľom).
Technologicky nevyhnutné stopy nemožno
vylúčiť.

Upozornenie: Zobrazené čiarové kódy slúžia
na internú evidenciu spoločnosti
Dr. Oetker s.r.o., divízia Professional.

Všetky informácie v tejto zložke sa vzťahujú
na čas vytvorenia v decembri 2022.
Zmeny sú možné.

Zapožičanie pece na pizzu ZADARMO.

PIZZA
Perfettissima

+

model Optima – kompaktná verzia profesionálnej pece na pizzu

Model:	Optima
Pracovná teplota:	300 °C
Elektrické pripojenie:	220-240 V
Pripojná hodnota:	1200 W
Vonkajšie rozmery (Š×H×V):	400 x 340 x 230 mm
Vnútorné rozmery každej komory na pečenie (Š×H×V):	ø 31 cm
Čistá hmotnosť:	5,9 kg
Doba pečenia:	6 - 8 minút
Obsluha: Obsluha je veľmi nenáročná a zvládne ju naozaj každý užívateľ.	



Vyrobené v Taliansku.

PIZZA
Perfettissima

+

model Professionale UNO – jednoposchodová pec na pizzu

Model:	Professionale uno
Pracovná teplota:	50-320 °C
Elektrické pripojenie:	230 V / 1 N / 50 Hz
Pripojná hodnota:	1,6 kW
Vonkajšie rozmery (Š×H×V):	615 x 500 x 280 mm
Vnútorné rozmery každej komory na pečenie (Š×H×V):	410 x 360 x 90 mm
Čistá hmotnosť:	21 kg
Doba pečenia:	4 - 5 minút



Vyrobené v Taliansku.

Model:	Professionale uno
Pracovná teplota:	0-350 °C
Elektrické pripojenie:	230 V / 1 N / 50 Hz
Pripojná hodnota:	2,0 kW
Vonkajšie rozmery (Š×H×V):	580 x 580 x 270 mm
Vnútorné rozmery každej komory na pečenie (Š×H×V):	410 x 410 x 110 mm
Čistá hmotnosť:	17 kg
Doba pečenia:	4 - 5 minút



Obsluha: Obsluha je veľmi nenáročná a zvládne ju naozaj každý užívateľ.



Dvierka s veľkým oknom k vizuálnej kontrole bez straty tepla.



Osvetlená komora na pečenie pre lepší pohľad do pece.



Samostatná regulácia horného a dolného ohrevu pre optimálny výsledok pečenia.



Korpus z lakovaného ocelového povrchu a kvalitné čelo z ušľachtilej ocele.

PIZZA
Perfettissima

+

model Professionale DUE – dvojposchodová pec na pizzu

Model:	Professionale due
Pracovná teplota:	50–320 °C
Elektrické pripojenie:	230 V / 1 N / 50 Hz
Prípojná hodnota:	3,2 kW
Vonkajšie rozmery (Š×H×V):	615 x 500 x 430 mm
Vnútorné rozmery každej komory na pečenie (Š×H×V):	410 x 360 x 90 mm
Čistá hmotnosť:	32 kg
Doba pečenia:	4 - 5 minút



Vyrobené v Taliansku.

Model:	Professionale uno
Pracovná teplota:	0–350 °C
Elektrické pripojenie:	230 V / 1 N / 50 Hz
Prípojná hodnota:	3,0 kW
Vonkajšie rozmery (Š×H×V):	580 x 580 x 450 mm
Vnútorné rozmery každej komory na pečenie (Š×H×V):	410 x 410 x 110 mm
Čistá hmotnosť:	25,5 kg
Doba pečenia:	4 - 5 minút



Obsluha: Obsluha je veľmi nenáročná a zvládne ju naozaj každý užívateľ.

Príprava a údržba:

Model Optima

1.

Zapnite pec pootočením na teplotný stupeň 2 a nechajte zavretú pec predhriať do doby kým zhasne kontrolka termostatu, cca 7 minút.

2.

Vyberte pizzu z obalu, odstráňte fóliu, vložte do pece, zatvorte veko pece a nastavte termostat na stupeň 3.

3.

Pizzu pečte 6 – 8 minút. Doba prípravy závisí od množstva oblohy. Po vybratí upečenej pizze nastavte termostat na stupeň 2 a nechajte pec otvorenú pre čiastočné vychladnutie. Návod na prípravu jednotlivých druhov nájdete na: www.pizza-perfettissima.sk

4.

Pec každý deň vyčistite. Pri čistení rozpáľte pec na najvyššiu teplotu. Spodný kameň vyčistite drôtenou kefou. Zvyšky prachu na kameni a veku s vykurovaciu špirálou otrite suchou handrou. Vnútornú časť pece nikdy nečistite vodou alebo chemický prípravkom na čistenie!

!

Tip: Príležitostným pootočením pizze pri pečení získate ešte rovnomernejší výsledok pečenia.

Model Professionale UNO a DUE

Pec s kamenným dnom predhrejte na 320 °C – horný ohrev a 270 °C – dolný ohrev.

Vyberte pizze z obalov a odstráňte fóliu.

Pizze v predhriatej peci s kamenným dnom dopekajte 4 – 5 minút. Čas prípravy závisí od množstva oblohy. Návod na prípravu jednotlivých druhov nájdete na: www.pizza-perfettissima.sk

Pec každý deň vyčistite. Pri čistení rozpáľte pec na najvyššiu teplotu. Spodný kameň vyčistite drôtenou kefou. Zvyšky prachu na kameni a veku s vykurovaciu špirálou otrite suchou handrou. Vnútornú časť pece nikdy nečistite vodou alebo chemický prípravkom na čistenie!

PIZZA Perfettissima

Kontakt

Sme tu neustále pre Vás a robíme všetko preto, aby sme zabezpečili naše služby v najvyššej možnej kvalite. Potrebujete nás kontaktovať? Máte chuť nám povedať svoj názor, alebo zistiť čo je u nás nové?

Využiť môžete telefonických kontaktov na náš špecializovaný tím pizze Perfettissima:

Oblasť: Západné Slovensko

Mobil: +421 917 050 080

Oblasť: Stredné Slovensko

Mobil: +421 917 017 550

Oblasť: Východné Slovensko

Mobil: +421 908 752 769



Kontaktovať nás môžete aj prostredníctvom E-mailu: pizza-perfettissima@oetker.com

www.pizza-perfettissima.sk

Pizzu Perfettissima Vám vždy **exkluzívne** privezie náš obchodný partner **Bidfood Slovakia s. r. o.**

Kontaktovať môžete tiež aj svojho obchodného zástupcu spoločnosti Bidfood Slovakia s. r. o..

Vyberte si teda spôsob objednávania pizze Perfettissima, ktorý Vám v danú chvíľu najviac vyhovuje.



Dr. Oetker spol. s r. o.
divize Professional
Ľadová 14
811 05 Bratislava
Slovensko

