



Professional

PIZZA Perfettissima

Umění dokonalé pizzy.



*S tenkým, křupavým
a nadýchaným
těstem!*



Jednoduše dokonalá.

Poznejte naši skvělou značku pizzy Perfettissima!

Nový druh pizzy.

Objevte kvalitní druhy naší pizzy, které budou Vaši hosté milovat!

Perfettissima znamená úspěch!

Zjistěte, jak můžete díky našemu komplexnímu řešení své podnikání učinit ještě úspěšnějším.

Nejvzácnějším uměním je dokonale realizovat jednoduché věci.

Umění dokonalé pizzy.



Pizza je umění, které spočívá zejména v jednoduchosti – a v soustředění se na vybrané přísady. Pevně věříme, že nejvzácnější umění spočívá v dokonalé realizaci jednoduchých věcí. Pizza Perfettissima je výsledkem našeho dlouholetého vývoje. Naše filozofie pizzy je přitom prostá a zároveň náročná:

Dokonalost je, když spolu vybrané přísady perfektně ladí. V kamenné peci pečené tenké těsto s křupavým okrajem tvoří báječný kontrast k pořádně šťavnaté obloze. Stejně jako v umění není u pizzy Perfettissima žádná pizza stejná – jen chuť je vždy nesrovnatelně výborná.

Řešení *Perfettissima* PIZZA

Pizza Perfettissima je více než kvalitní pizza: **Pizza Perfettissima se v každém detailu přizpůsobuje Vaším potřebám.** Naši pizzu lze velmi rychle a jednoduše připravit a Vaším hostům poskytnout zážitek z pizzy jako v Itálii.

S pizzou Perfettissima získáte komplexní balíčky bez starostí: pec vhodnou do Vaší kuchyně, návody pro přípravu, osvědčené recepty s výjimečnými variantami až po bohatý reklamní materiál. Kontaktujte nás!



Perfettissima Tááák

Dokonalost je, když
**spolu vybrané přísady
perfektně ladí.**



**29 cm
průměr**

Vyvinuta exkluzivně
pro profesionální oblast.



**Předpečená
v kamenné peci**

Autentická chuť,
jako v Itálii.



Jako domácí

Nerovnoměrný, rustikální, kulatý tvar.



Snadná manipulace

Bez lepení a kynutí.



**Velmi dlouho
fermentované těsto**

Jemné pórovité těsto
a intenzivní chuťový zážitek.



< 7 minut

Bez rozmrazování!
Hotová za méně než 7 minut! *



Křupavý okraj

Tenké, předpečené těsto
s křupavým okrajem:
Skutečná chuť pizzy.



Vybrané přísady

Pro každou chuť ten správný druh.

* v předehřáté peci

A je hotovo!



Prosciutto

S dušenou šunkou
a aromatickými bylinkami

Číslo výrobku: 305 003

Pizza Perfettissima Prosciutto je předpečená v kamenné peci a bohatě obložená kořeněnou rajčatovou omáčkou, dušenou šunkou, jemnou mozzarellou a směsí bylinek.

1 7
3 24

1 x 2,28 kg / karton
6 kusů à cca. 380 g

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



4 001724 045939

Složení: **PŠENIČNÁ MOUKA**, 18 % pasirovaná rajčata, 14 % **SÝR MOZZARELLA**, 9,3 % dušená šunka (vepřové maso, voda, jedlá sůl, dextróza, stabilizátory (difosforečnany, trifosforečnany, dusitan sodný), antioxidant (askorban sodný), extrakt koření, kouř), voda, 1,7 % rajčatový koncentrát, řepkový olej, jedlá sůl, pekařské droždí, olivový olej extra panenský, cukr, oregano, petržel, česnek, cibule, pepř černý, bazalka, restovaná cibule.*

Quattro Formaggi

S rafinovanou kombinací čtyř druhů sýra

Číslo výrobku: 305 004

Pizza Perfettissima Quattro Formaggi je předpečená v kamenné peci a bohatě obložená kořeněnou rajčatovou omáčkou, aromatickým ementálem, sýrem provolone, sýrem s modrou plísní, jemnou mozzarellou a směsí bylinek.

Free ✓

1 7

1 x 2,28 kg / karton
6 kusů à cca. 380 g

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



4 001724 033509



Složení: **PŠENIČNÁ MOUKA**, 19 % pasirovaná rajčata, voda, 6,4 % **SÝR MOZZARELLA**, 6,4 % **SÝR PROVOLONE**, 6,4 % **SÝR EMENTÁL**, **SMETANA** ke šlehání, řepkový olej, **SÝR S MODROU PLÍSNÍ**, jedlá sůl, pekařské droždí, cukr, olivový olej extra panenský, oregano, petržel, modifikovaný škrob, česnek, cibule, pepř černý, bazalka, restovaná cibule.*

* Tento výrobek může obsahovat/obsahuje tyto alergeny (podle Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 1169/2011): pšeničná mouka, ovesné vločky, mléko, vejce, lupinová mouka, skořápkové plody.

Konkrétní alergenní složky jsou zvýrazněny velkými písmeny.



BBQ Pollo

S marinovaným kuřecím masem a BBQ omáčkou.

Číslo výrobku: 305 007

Pizza Perfettissima BBQ Pollo je předpečená v kamenné peci a bohatě obložená kořeněnou rajčatovou omáčkou, marinovaným kuřecím masem, pikantní BBQ omáčkou, červenou cibulí, jemnou mozzarellou a směsí bylinek.

1 7

1 x 2,225 kg / karton
5 kusů à cca. 445 g

Výživové údaje	na 100 g
Energetická hodnota	886 kJ / 210 kcal
Tuky	5,2 g
z toho nasycené	
mastné kyseliny	2,0 g
Sacharidy	30,0 g
z toho cukry	4,5 g
Bílkoviny	9,8 g
Sůl	1,1 g



4 001724 033561

Složení: **PŠENIČNÁ MOUKA**, 15 % pasirovaná rajčata, 12 % **SÝR MOZZARELLA**, 10 % marinovaná kuřecí prsa (kuřecí prsa, glukózový sirup, cukr, bramborový škrob, sůl, koření, kukuřičný škrob, karamelizovaný cukr, byliny, aroma, zahušňovač (xanthan), kouř), 7,6 % barbecue omáčka (voda, cukr, rajčatový protlak, vinný ocet, modifikovaný škrob, sůl, karamelizovaný cukr, koření, kouřové aroma, aroma), voda, cibule, 1,4 % rajčatový koncentrát, řepkový olej, sůl, pekařské droždí, extra panenský olivový olej, cukr, petržel, oregano, česnek, bazalka, pepř, smažená cibule.*

Salame

S chutným salámem

Číslo výrobku: 305 002

Pizza Perfettissima Salame je předpečená v kamenné peci a bohatě obložená kořeněnou rajčatovou omáčkou, chutným salámem, jemnou mozzarellou a směsí bylinek.

1 7 3

1 x 2,25 kg / karton
6 kusů à cca. 375 g

Výživové údaje	na 100 g
Energetická hodnota	1058 kJ / 252 kcal
Tuky	8,6 g
z toho nasycené	
mastné kyseliny	3,6 g
Sacharidy	32,0 g
z toho cukry	3,4 g
Bílkoviny	11,0 g
Sůl	1,4 g



4 001724 033462



Složení: **PŠENIČNÁ MOUKA**, 19 % pasirovaná rajčata, 14 % **SÝR MOZZARELLA**, 9 % salám (vepřové maso, slanina, jedlá sůl, dextróza, extrakt koření, koření, aroma, stabilizátor (dusitan sodný), antioxidant (výtažky z rozmarýnu), kouř), voda, řepkový olej, jedlá sůl, pekařské droždí, cukr, olivový olej extra panenský, oregano, petržel, cibule, česnek, pepř černý, bazalka, restovaná cibule.*

* Tento výrobek může obsahovat/obsahuje tyto alergeny (podle Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 1169/2011): pšeničná mouka, ovesné vločky, mléko, vejce, lupinová mouka, skořápkové plody.

Konkrétní alergenní složky jsou zvýrazněny velkými písmeny.

Salame Piccante Calabrese

S pikantním salámem calabrese

Číslo výrobku: 305 005

Pizza Perfettissima Salame Piccante Calabrese je předpečená v kamenné peci a bohatě obložená kořeněnou rajčatovou omáčkou, pikantním salámem calabrese, červenými a zelenými papričkami, jemnou mozzarellou a směsí bylinek.

1 7 3 1 x 2,43 kg / karton
6 kusů à cca. 405 g

Výživové údaje	na 100 g
Energetická hodnota	1000 kJ / 238 kcal
Tuky	8,2 g
z toho nasycené	
mastné kyseliny	3,4 g
Sacharidy	30,0 g
z toho cukry	3,4 g
Bílkoviny	10,0 g
Sůl	1,4 g



4 001724 033585



Složení: **PŠENIČNÁ MOUKA**, 18 % pasírovaná rajčata, 13 % SÝR **MOZZARELLA**, 8,4 % salám Calabrese (vepřové maso, slanina, jedlá sůl, dextróza, koření, aroma, glukózový sirup, antioxidant (výtažky z rozmarýnu), stabilizátor (dusitan sodný), kouř), voda, 7,2 % nakládané kousky feferonek (feferonky, voda, vinný ocet, jedlá sůl, regulátor kyselosti (kyselina citrónová), antioxidant (kyselina askorbová)), řepkový olej, jedlá sůl, pekařské droždí, cukr, olivový olej extra panenský, oregano, petržel, cibule, česnek, pepř černý, bazalka, koření, restovaná cibule, chilli extrakt.*

Speciale

Se salámem, dušenou šunkou a grilovanými žampiony

Číslo výrobku: 305 012

Pizza Perfettissima Speciale je předpečená v kamenné peci a bohatě obložená kořeněnou rajčatovou omáčkou, salámem, dušenou šunkou, grilovanými žampiony, jemnou mozzarellou a směsí bylinek.

1 7 1 x 2,67 kg / karton
6 kusů à cca. 445 g

Výživové údaje	na 100 g
Energetická hodnota	966 kJ / 231 kcal
Tuky	8,0 g
z toho nasycené	
mastné kyseliny	3,1 g
Sacharidy	28,0 g
z toho cukry	2,9 g
Bílkoviny	10,0 g
Sůl	1,2 g



4 001724 045410



Složení: **PŠENIČNÁ MOUKA**, 15 % pasírovaná rajčata, 12 % SÝR **MOZZARELLA**, 7,6 % salám (vepřové maso, slanina, sůl, dextróza, koření, extrakty koření, antioxidant (extrakt z rozmarýnu), stabilizátor (dusitan sodný), kouř), 7,6 % vařená šunka (vepřové maso, voda, sůl, dextróza, stabilizátory (difosforečnany, trifosforečnany, dusitan sodný), antioxidant (askorban sodný), extrakt koření, kouřové aroma), 7,3 % grilované houby, voda, řepkový olej, 1,4 % rajčatový koncentrát, sůl, pekařství droždí, extra panenský olivový olej, cukr, oregano, petržel, česnek, pepř, bazalka, cibule, smažená cibule.*

* Tento výrobek může obsahovat/obsahuje tyto alergeny (podle Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 1169/2011): pšeničná mouka, ovesné vločky, mléko, vejce, lupinová mouka, skořápkové plody.

Konkrétní alergenní složky jsou zvýrazněny velkými písmeny.

Spinaci e zucca

S grilovanou máslovou dýní a špenátem

Číslo výrobku: 305 011

Pizza Perfettissima Spinaci e zucca je předpečená v kamenné peci a bohatě obložená kořeněnou rajčatovou omáčkou, grilovanou máslovou dýní, špenátem, oblohou na bázi kokosového oleje a směsí bylinek. Vhodná i pro vegany.

free ✓ ✓

1 1 x 2,225 kg / karton
5 kusů à cca. 445 g

Výživové údaje	na 100 g
Energetická hodnota	819 kJ / 195 kcal
Tuky	5,3 g
z toho nasycené	
mastné kyseliny	2,2 g
Sacharidy	31,0 g
z toho cukry	3,4 g
Bílkoviny	4,5 g
Sůl	1,0 g



4 001724 045434



Složení: **PŠENIČNÁ MOUKA**, 15 % pasírovaná rajčata, 9,0 % špenát, 8,7 % obloha na pizzu na bázi kokosového oleje (voda, modifikovaný škrob, kokosový olej, mořská sůl, barvivo (karoten), antioxidant (kyselina askorbová)), 7,7 % grilovaná dýně, voda, 5,1 % sušené, marinované kousky rajčat (sušená rajčata, slunečnicový olej, sůl, česnek, byliny, regulátor kyselosti (kyselina citrónová)), 3,5 % fermentovaný přípravek na bázi řepkového oleje a ovsu (voda, řepkový olej, **OVESNÉ VLOČKY**, modifikovaný škrob, dextróza, hrachová bílkovina, inulin, sůl, zahušňovač (karubin, pektin), regulátor kyselosti (kyselina citrónová), 1,4% rajčatový koncentrát, řepkový olej, sůl, pekařské droždí, extra panenský olivový olej, cukr, česnek, pepř, oregano, bazalka, cibule, chilli prášek, smažená cibule.*

Margherita

S kořeněnou rajčatovou omáčkou

Číslo výrobku: 305 001

Pizza Perfettissima Margherita je předpečená v kamenné peci a bohatě obložená kořeněnou rajčatovou omáčkou, jemnou mozzarellou a směsí bylinek.

free ✓

1 7 1 x 2,19 kg / karton
6 kusů à cca. 365 g

Výživové údaje	na 100 g
Energetická hodnota	1013 kJ / 241 kcal
Tuky	7,0 g
z toho nasycené	
mastné kyseliny	3,3 g
Sacharidy	33,0 g
z toho cukry	3,5 g
Bílkoviny	11,0 g
Sůl	1,1 g



4 001724 033448



Složení: **PŠENIČNÁ MOUKA**, 21 % SÝR **MOZZARELLA**, 20 % pasírovaná rajčata, voda, řepkový olej, jedlá sůl, pekařské droždí, cukr, olivový olej extra panenský, oregano, cibule, česnek, pepř černý, bazalka, restovaná cibule.*

* Tento výrobek může obsahovat/obsahuje tyto alergeny (podle Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 1169/2011): pšeničná mouka, ovesné vločky, mléko, vejce, lupinová mouka, skořápkové plody.

Konkrétní alergenní složky jsou zvýrazněny velkými písmeny.



Base Pomodoro

S kořeněnou rajčatovou omáčkou

Číslo výrobku: 301 601

Pizza Perfettissima Base Pomodoro je předpečená v kamenné peci a bohatě obložená kořeněnou rajčatovou omáčkou.

1 7

1 x 2,85 kg / karton
10 kusů à cca. 285 g

Výživové údaje	na 100 g
Energetická hodnota	982 kJ / 232 kcal
Tuky	3,6 g
z toho nasycené mastné kyseliny	0,4 g
Sacharidy	43,0 g
z toho cukry	4,3 g
Bílkoviny	6,0 g
Sůl	1,0 g



Složení: **PŠENIČNÁ MOUKA**, 26 % pasirovaná rajčata, voda, 1,4 % rajčatový koncentrát, řepkový olej, sůl, pekařské droždí, extra panenský olivový olej, cukr, oregano, cibule, česnek, pepř, bazalka, smažená cibule.*

* Tento výrobek může obsahovat/obsahuje tyto alergeny (podle Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 1169/2011): pšeničná mouka, ovesné vločky, mléko, vejce, lupinová mouka, skořápkové plody.

Konkrétní alergenní složky jsou zvýrazněny velkými písmeny.



Perfettissima – vždy dokonalá!

Dokonalý zážitek z pizzy začíná už u důkladně promyšleného obalového konceptu, který byl vyvinutý speciálně pro potřeby našich zákazníků.

Perfettissima PIZZA na první pohled zapamatovatelná!

- ✓ Kvalitní balení s výrazným produktovým obrázkem.
- ✓ Karton s perforací pro snadnější otvírání a zavírání.
- ✓ Optimální skladování v mrazicích boxech.
- ✓ Etikety s barevným rozlišením každého druhu pro snadné rozpoznání.



Bistro Baguette Cheese & Tomato 125 g



Křupavá bageta s francouzským šarmem

Číslo výrobku: 301 462

Křupavá bageta se třemi druhy sýru, bohatě obložená kousky rajčat a pasírovanými rajčaty. To vše na rajčatové omáčce s bazalkou a oreganem.

1 7 1 x 2,5 kg / karton
20 kusů à cca. 125 g

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



Složení: **PŠENIČNÁ MOUKA**, voda, 11 % rajčatový koncentrát, 11 % rajčatové kousky, 6,5 % pasírovaná rajčata, 4,4 % **SÝR EIDAM**, 4,0 % **SÝR ČEDAR (MLÉKO, sůl, barvivo (karoteny))**, řepkový olej, 3,7 % **SÝR MOZZARELLA**, sůl, petržel, pekařské droždí, modifikovaný škrob, cukr, emulgátor (mono- a diglyceridy mastných kyselin), česnek, oregano, bazalka, pepř, dextróza.*

Bistro Baguette Pepperoni 125 g

Křupavá bageta s francouzským šarmem

Číslo výrobku: 301 461

Křupavá bageta s jemně pikantním salámem, s rajčaty, kousky papriky a brokolici na rajčatové omáčce. Zapečené se sýrem eidam.

1 7 1 x 2,5 kg / karton
20 kusů à cca. 125 g

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



Složení: **PŠENIČNÁ MOUKA**, voda, 10 % rajčatový koncentrát, 9,7 % **SÝR EIDAM**, 6,9 % salám (vepřové maso, slanina, sůl, dextróza, koření, česnekový prášek, extrakty koření, stabilizátor (dusitan sodný), antioxidant (výtažky z rozmarýnu), kůr, 5,2 % pasírovaná rajčata, 4,8 % paprika, 4,0 % rajčatové kousky, řepkový olej, 1,6 % brokolice, sůl, pekařské droždí, modifikovaný škrob, cukr, emulgátor (mono- a diglyceridy mastných kyselin), česnek, oregano, pepř, dextróza, bazalka.*

* Tento výrobek může obsahovat/obsahuje tyto alergeny (podle Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 1169/2011): pšeničná mouka, ovesné vločky, mléko, vejce, lupinová mouka, skořápkové plody.

Konkrétní alergenní složky jsou zvýrazněny velkými písmeny.

Příprava

Trouba

1. Troubu důkladně předehřejte na 220-220 °C.
2. Vyjměte bagety z obalů a dejte péct na mřížku (nejlépe na pečicí papír) do střední části trouby.
3. Bagety v předehřáté troubě pečeme po dobu 13 – 15 minut.

Podle typu přístroje a množství oblohy se může uvedená doba přípravy lišit. Před konzumací se ujistěte, že je výrobek důkladně propečený.

Horkovzdušná fritéza

1. Horkovzdušnou fritézu důkladně předehřejte na 160 °C.
2. Vyjměte bagety z obalů a dejte je péct.
3. Bagety v předehřáté horkovzdušné fritéze pečeme po dobu 9 - 12 minut.

Podle typu přístroje a množství oblohy se může uvedená doba přípravy lišit. Před konzumací se ujistěte, že je výrobek důkladně propečený.

Pec s kamenným dnem

1. Pec s kamenným dnem předehřejte na 220 °C – horní ohřev a 190 °C – dolní ohřev.
2. Vyjměte bagety z obalů a dejte je péct.
3. Bagety v předehřáté peci s kamenným dnem pečeme po dobu 12 - 14 minut.

Podle typu přístroje a množství oblohy se může uvedená doba přípravy lišit. Před konzumací se ujistěte, že je výrobek důkladně propečený.

Konvektomat

1. Konvektomat předehřejte na 180 °C.
2. Vyjměte bagety z obalů a dejte je na vhodný plech.
3. Bagety v konvektomatu pečeme po dobu 13 - 15 minut.

Podle typu přístroje a množství oblohy se může uvedená doba přípravy lišit. Před konzumací se ujistěte, že je výrobek důkladně propečený.



Zeleninové hranolky

Nová alternativa tradičních bramborových hranolek

Číslo výrobku: 333 239

Zeleninové hranolky představují novou, zajímavou alternativu tradičních bramborových hranolek. Jsou zdravé a překvapí Vás, jak Vám zachutnají. Zeleninové hranolky můžete podávat samotně nebo jako přílohu k pečení nebo rybám. Jsou určeny pro každého, kdo má rád lehce nasládlou chuť mrkve a jemnost pastináku. 52 % mrkev, 34 % pastinák.

V V 1 x 8 kg / karton
4 x 2 kg

Výživové údaje	na 100 g
Energetická hodnota	506 kJ / 121 kcal
Tuky	5,7 g
z toho nasycené mastné kyseliny	0,6 g
Sacharidy	13,0 g
z toho cukry	7,2 g
Vláknina	4,8 g
Bílkoviny	1,8 g
Sůl	0,3 g



Složení: 52 % mrkev, 34 % pastinák, slunečnicový olej, rýžová a kukuřičná mouka, modifikovaný bramborový škrob, dextrin, jedlá sůl, kypřící látky (difosforečnany, uhličitan sodný), stabilizátor (xanthan), extrakty koření (paprika, kurkuma).

Příprava:

1. V troubě – troubu předehřejte na 200 °C, hluboce mražené zeleninové hranolky vložte na plech a nechte péct 20 – 25 minut, dokud nezezlátnou a nebudou křupavé.
2. V polovině pečení lehce promíchejte. Ve fritéze – hluboce mražené zeleninové hranolky vložte do oleje rozpáleného na 180 °C a smažte 3 – 4 minuty.

Mini větrničky smetanové 2 kg

Křupavé mini větrničky z odpalovaného těsta plněné smetanovou náplní

Číslo výrobku: 336 136

Lahodné mini větrničky z odpalovaného těsta se smetanovou náplní. Výborně se hodí jako malý dezert ke kávě, na rauty, oslavy nebo pro prodej v cukrárně.

1 7 8 1 x 2 kg (2 x 1 kg) / karton
135 kusů à cca. 14,5 g

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



Složení: 60 % **SMETANA, VEJCE**, cukr, **PŠENIČNÁ MOUKA**, palmový olej, stabilizátor (karagenan), kukuřičný škrob, emulgátor (mono- a diglyceridy mastných kyselin)*, vanilkové aroma.*

Příprava:

1. Vyjmeme z obalu a necháme při pokojové teplotě rozmrazit cca 1,5 hodiny.
2. Pocukrujeme moučkovým cukrem a servírujeme.

* Tento výrobek může obsahovat/obsahuje tyto alergeny (podle Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 1169/2011): pšeničná mouka, ovesné vločky, mléko, vejce, lupinová mouka, skořápkové plody.

Konkrétní alergenní složky jsou zvýrazněny velkými písmeny.

Náš ucelený koncept pizzy

S pizzou Perfettissima Vám nabízíme moderní koncepci jídla, která Vám usnadní přípravu a Vašim hostům nabízí dokonalý, autentický chuťový zážitek z pizzy – jako v Itálii.



Poradenství

Naše ucelená koncepce se důsledně zaměřuje na Váš úspěch. Kontaktujte nás!

S. 24



Naše doporučení ohledně pecí na pizzu

Maximální kvalita a snadná manipulace: S těmito pecemi se Vaše pizza Perfettissima podaří!

S. 20 - 21



Pizza Perfettissima



Vyvinuto s vysokou pečlivostí a exkluzivně pro profesionální oblast.

S. 3 - 11

Optimální příprava ve Vaší peci



Nezávisle na tom, zda používáte kamennou pec nebo konvektomat, Vám ukážeme, jak obratem ruky upečete skvělou pizzu.

S. 22

Pizza Perfettissima – podpora prodeje



Rozmanité materiály pro podporu prodeje

S. 18 - 19

Naše komplexní balíčky *Perfettissima* PIZZA bez starostí.

Náš cíl: Abyste Vy a Vaši hosté byli spokojeni!

*S pizzou Perfettissima Vás podporujeme
v každém detailu – při přípravě v kuchyni
a při komunikaci s Vašimi hosty.*



Dokonalé vybavení!

Svět ^{PIZZA} Perfettissima pro Vaši kuchyni.

S originálním vybavením pro pizzu Perfettissima se do toho můžete rovnou pustit.



Kráječ na pizzu
Profesionální kráječ na pizzu s extra velkým kolečkem pro snadné krájení bez posouvání oblohy.



Lopatka na pizzu
Kompaktní lopatka na pizzu pro snadnou manipulaci – dokonalá pro malé kuchyně.



Digitální kuchyňská minutka
Digitální kuchyňská minutka - velké číslice, slim design.



Objednávkový blok
Trhací objednávkový blok pro všechny druhy provozoven.



Propisovací tužka
Propisovací tužka je nezbytnou pomůckou každé provozovny.

Svět ^{PIZZA} Perfettissima pro Vaši obsluhu.



Zástěra
Ležerní zástěra s individuálně nastavitelným páskem u krku.



Bavlněné tričko
Bavlněné tričko s krátkým rukávem v unisex střihu ve velikostech S – XXL.



Polo tričko
Prémiové Polo tričko s krátkým rukávem v unisex střihu ve velikostech S – XXL.



Fleesová vesta
Jemná fleesová vesta s kapsami v unisex střihu ve velikostech S – XXL.

Svět ^{PIZZA} Perfettissima pro exteriéry a interiéry.

Upozorněte na svoji novou nabídku pizzy! Podpoříme Vás přitom širokým množstvím viditelných propagačních materiálů.



Menu board A2 a A3
Designový Menu Board pro interiéry.
Rozměr: 42 x 59,4 cm
29,7 x 42 cm



Menu board A4
Designový Menu Board pro interiéry.
Rozměr: 21 x 29,7 cm



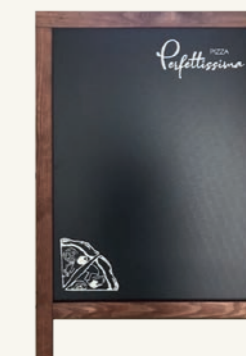
Menu karta
Designová menu karta na stoly.
Rozměr: 10,5 x 25 cm



Stojánek na stůl
Kvalitní papírový stojánek na stůl.
Rozměr: 9,8 x 16,2 cm



Stojan s vlajkou
Na Vaši nabídku pizzy Perfettissima upozorní stabilní stojan s vlajkou pro exteriéry i interiéry.
Rozměr: 60 x 240 cm
Podložka pro zajištění stability.



Dřevěný venkovní stojan
Praktický dřevěný A-stojan pro popis křídou nebo křídovými popisovači.
Rozměr: 85 x 55 cm

Banner pro exteriéry
Univerzální reklamní banner pro exteriéry s velkými oky na uchycení.
Rozměr: 140 x 70 cm



Reklamní předměty nabízené na této stránce jsou určeny výlučně pro použití ve Vašem podniku. Obrázky podobné.

Dokonalá pec pro dokonalou pizzu

Perfettissima PIZZA + model Optima – kompaktní verze profesionální pece na pizzu

Model:	Optima
Pracovní teplota:	300 °C
Elektrické připojení:	220-240 V
Přípojná hodnota:	1200 W
Vnější rozměry (Š×H×V):	400 x 340 x 230 mm
Vnitřní rozměry každé pečicí komory (Š×H×V):	ø 31 cm
Čistá hmotnost:	5,9 kg
Doba pečení:	6 - 8 minut

Obsluha: Obsluha je velmi nenáročná a zvládne ji opravdu každý uživatel.



Vyrobené v Itálii.

Perfettissima PIZZA + model Professionale UNO – jednopatrová pec na pizzu

Model:	Professionale uno
Pracovní teplota:	50-320 °C
Elektrické připojení:	230 V / 1 N / 50 Hz
Přípojná hodnota:	1,6 kW
Vnější rozměry (Š×H×V):	615 x 500 x 280 mm
Vnitřní rozměry každé pečicí komory (Š×H×V):	410 x 360 x 90 mm
Čistá hmotnost:	21 kg
Doba pečení:	4 - 5 minut

Model:	Professionale uno
Pracovní teplota:	0-350 °C
Elektrické připojení:	230 V / 1 N / 50 Hz
Přípojná hodnota:	2,0 kW
Vnější rozměry (Š×H×V):	580 x 580 x 270 mm
Vnitřní rozměry každé pečicí komory (Š×H×V):	410 x 410 x 110 mm
Čistá hmotnost:	17 kg
Doba pečení:	4 - 5 minut

Obsluha: Obsluha je velmi nenáročná a zvládne ji opravdu každý uživatel.



Vyrobené v Itálii.



✓ Dvířka s velkým okénkem k vizuální kontrole bez ztráty tepla.

✓ Osvětlená pečicí komora pro lepší pohled do pece.

✓ Samostatná regulace horního a dolního ohřevu pro optimální výsledek pečení.

✓ Korpus z lakovaného ocelového plechu a kvalitní čelo z ušlechtilé oceli.

Perfettissima PIZZA + model Professionale DUE – dvoupatrová pec na pizzu

Model:	Professionale due
Pracovní teplota:	50-320 °C
Elektrické připojení:	230 V / 1 N / 50 Hz
Přípojná hodnota:	3,2 kW
Vnější rozměry (Š×H×V):	615 x 500 x 430 mm
Vnitřní rozměry každé pečicí komory (Š×H×V):	410 x 360 x 90 mm
Čistá hmotnost:	32 kg
Doba pečení:	4 - 5 minut

Model:	Professionale due
Pracovní teplota:	0-350 °C
Elektrické připojení:	230 V / 1 N / 50 Hz
Přípojná hodnota:	3,0 kW
Vnější rozměry (Š×H×V):	580 x 580 x 450 mm
Vnitřní rozměry každé pečicí komory (Š×H×V):	410 x 410 x 110 mm
Čistá hmotnost:	25,5 kg
Doba pečení:	4 - 5 minut

Obsluha: Obsluha je velmi nenáročná a zvládne ji opravdu každý uživatel.



Vyrobené v Itálii.



Příprava a údržba:

Model Optima

1. Zapněte pec pootočením na teplotní stupeň 2 a nechte uzavřenou pec předehřát do doby než zhasne kontrolka termostatu, cca 7 minut.

2. Vyměňte pizzu z obalů, odstraňte fólii, vložte do pece, zavřete víko a nastavte termostat na stupeň 3.

3. Pizzu pečte 6 - 8 minut. Doba přípravy závisí na množství oblohy. Po vyjmutí upečené pizzy nastavte termostat na stupeň 2 a nechte pec otevřenou pro částečné vychladnutí. Návod pro přípravu jednotlivých druhů naleznete na: www.pizza-perfettissima.cz

4. Zařízení každý den vyčistěte. Při čištění rozpalte zařízení na nejvyšší teplotu. Spodní kámen vyčistěte drátěným kartáčem. Zbytky prachu na kameni a víku s topnou spirálou otřete suchým hadrem. Vnitřní část zařízení nikdy nečistěte vodou nebo chemickým přípravkem na čištění!

! Tip: Příležitostným pootočením pizzy při pečení získáte ještě rovnoměrnější výsledek pečení.

Model Professionale UNO a DUE

Pec s kamenným dnem předehřejte na 320 °C – horní ohřev a 270 °C – dolní ohřev.

Vyměňte pizzu z obalů a odstraňte fólii.

Pizzy v předehřáté peci s kamenným dnem dopékejte po dobu 4 - 5 minut. Doba přípravy závisí na množství oblohy. Návod pro přípravu jednotlivých druhů naleznete na: www.pizza-perfettissima.cz

Zařízení každý den vyčistěte. Při čištění rozpalte zařízení na nejvyšší teplotu. Spodní kámen vyčistěte drátěným kartáčem nebo škrabkou odstraňte přichycené zbytky. Vnitřní část zařízení nikdy nečistěte vodou nebo chemickým přípravkem na čištění!

Příprava podle typu pece

Pec s kamenným dnem



1. Pec s kamenným dnem předehřejte na 320 °C – horní ohřev a 270 °C – dolní ohřev.

2. Vyjměte pizy z obalů a odstraňte fólii.

3. Pizy v předehřáté peci s kamenným dnem dopékejte po dobu 4-5 minut. Doba přípravy závisí na množství oblohy. Návodů pro přípravu jednotlivých druhů naleznete na: www.pizza-perfettissima.cz

! Tip: Příležitostným pootočením pizy při pečení získáte ještě rovnoměrnější výsledek pečení.

Další návody pro přípravu v rychloohřívacích systémech a dalších zařízeních naleznete na:

www.pizza-perfettissima.cz

Konvektomat



Konvektomat předehřejte na 250 °C.

Vyjměte pizy z obalů a dejte je na vhodný plech.

Pizy v předehřátém konvektomatu dopékejte po dobu 5 - 6 minut.

Podle typu přístroje a množství oblohy se může uvedená doba přípravy lišit.



Dokonalé řešení pro pro všechny provozy: Pizza Perfettissima znamená snadnou přípravu a autentický chuťový zážitek v jednom!

Perfettissima / Legenda

Přehled piktogramů

Vlastnosti výrobků/ nutriční hodnoty

- bez přísad, které podléhají povinnosti označení**
- vhodné pro vegetariány (ovo-lacto-vegetabil)
- vhodné pro vegany

Alergeny podléhající povinnosti označení dle nařízení EU č. 1169/2011 (nařízení o povinnosti poskytování informací o potravinách spotřebitelům):

- 1** **OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK** pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich***
- 7** **MLÉKO** (včetně laktózy) a výrobky z něj ***
- 8** **VEJCE** a výrobky z nich ***

Přísady podléhající povinnosti označení dle § 9 nařízení o schvalování potravinářských přídatných látek:

- 3** s antioxidačními prostředky
- 24** stabilizátory

**dle § 9 nařízení o schvalování potravinářských přídatných látek

***dle nařízení EU č. 1169/2011 (nařízení o povinnosti poskytování informací o potravinách spotřebitelům). Technologicky nezbytné stopy nelze vyloučit.

Upozornění: Zde zobrazené čárové kódy slouží interní evidenci společnosti Dr. Oetker s.r.o., divize Professional.

Veškeré informace v této složce se vztahují na dobu vytvoření v září 2022. Změny jsou možné.

PIZZA Perfettissima

Kontakt

Jsme tu neustále pro Vás a děláme vše proto, abychom zabezpečili naše služby v nejvyšší možné kvalitě. Potřebujete nás kontaktovat? Máte chuť nám sdělit svůj názor, nebo zjistit co je u nás nového?

Využít můžete telefonických kontaktů na náš specializovaný tým pizy Perfettissima:

Oblast Čechy Východ

Mobil: +420 724 060 535

Oblast Čechy Západ

Mobil: +420 724 060 510

Oblast Čechy Jih

Mobil: +420 724 060 529

Oblast Morava

Mobil: +420 724 060 504



Kontaktovat nás můžete také prostřednictvím E-mailu: pizza-perfettissima@oetker.com

www.pizza-perfettissima.cz

Pizzu Perfettissima Vám vždy **exkluzivně** přiveze náš obchodní partner společnost **Bidfood Česká republika**.

Kontaktovat můžete také i svého obchodního zástupce společnosti Bidfood Česká republika.

Vyberte si tedy způsob objednání pizy Perfettissima, který Vám v danou chvíli vyhovuje nejvíce.



Dr.Oetker s. r. o.
divize Professional
Americká 2335
272 01 Kladno
Česká republika

