



Professional

PIZZA Perfettissima

Umenie dokonalej pizze.



*S tenkým,
chrumkavým
a nadýchaným
cestom!*



Jednoducho dokonalá

Spoznajte našu
novú značku pizze
Perfettissima!

Nový druh pizze

Objavte nové, 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 s ponukou piatich lahodných druhov možno veľmi rýchlo pripraviť a Vaším hosťom poskytnie 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!

Tenké cesto s lahodným chrumkavým okrajom, predpečená na kameni so šťavnatou oblohou – to je pizza Perfettissima. Vaši hostia môžu k stolu!



Margherita

S korenistou paradajkovou omáčkou

Č. výrobku: 305 001

Pizza predpečená v kamennej peci s korenistou paradajkovou omáčkou a jemným syrom mozzarella.



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

Výživové údaje
Energia

na 100 g
1013 kJ /
241 kcal

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

7,0 g
3,3 g
33,0 g
3,5 g
11,0 g
1,1 g



4 001724 033448



Salami

S chutnou salámou

Č. výrobku: 305 002

Pizza predpečená v kamennej peci s korenistou paradajkovou omáčkou, vyváženou oblohou s chutnou salámou a jemnou mozzarellou.

1 7 3

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

Výživové údaje
Energia

na 100 g
1058 kJ /
252 kcal

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

8,6 g
3,6 g
32,0 g
3,4 g
11,0 g
1,4 g



Prosciutto

So šťavnatou varenou šunkou a aromatickými bylinkami

Č. výrobku: 305 003

Pizza predpečená v kamennej peci s korenistou paradajkovou omáčkou, vyváženou oblohou so šťavnatou šunkou a jemnou mozzarellou.

1 7

3 24

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

Výživové údaje
Energia

na 100 g
940 kJ /
223 kcal

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

5,6 g
2,4 g
31,0 g
3,4 g
11,0 g
1,3 g





Salami Piccante Calabrese

S pikantnou salámou calabrese

Č. výrobku: 305 005

Pizza predpečená v kamennej peci s vyváženou oblohou s pikantnou salámou calabrese, červenými a zelenými papričkami a jemnou mozzarellou na korenistej paradajkovej omáčke.

1 7 3

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

Výživové údaje
Energia

na 100 g
1000 kJ /
238 kcal

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

8,2 g
3,4 g
30,0 g
3,4 g
10,0 g
1,4 g



Quattro Formaggi

S rafinovanou kombináciou štyroch druhov syra

Č. výrobku: 305 004

Pizza predpečená v kamennej peci s korenistou paradajkovou omáčkou, obložená aromatickým ementálom, syrom provolone, syrom s modrou plesňou a jemnou mozzarellou.

free V

1 7

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

Výživové údaje
Energia

na 100 g
1063 kJ /
253 kcal

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

9,0 g
4,4 g
31,0 g
3,4 g
10,0 g
1,2 g



Perfettissima / Legenda

Prehľad piktogramov

Vlastnosti výrobkov/ nutričné hodnoty

-  bez prísad, ktoré podliehajú povinnosti označenia**
-  vegetariánske
(ovo-lacto-vegetabile)

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

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
informácií 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 auguste 2021.
Zmeny sú možné.

Perfettissima

PIZZA



Overené
recepty!

Prísady

(10 porcií)

Pred pečením:

10 ks pizza Perfettissima
Margherita

Po upečení:

350 g kokteillové paradajky
450 g trvanlivá saláma
30 g bazalka
150 g parmezán
50 g Crema di Balsamico

Margherita

S korenistou paradajkovou omáčkou

Č. výrobku: 305 001

Pizza predpečená v kamennej peci s korenistou paradajkovou omáčkou a jemným syrom mozzarella.



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

Výživové údaje
Energia

na 100 g
1013 kJ /
241 kcal

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

7,0 g
3,3 g
33,0 g
3,5 g
11,0 g
1,1 g



Najjemnejšia chuť Talianska: Recept „Milano“

Dokonalé cesto pizze kombinované s neporovnateľnou stredomorskou paradajkovou omáčkou – dajte svojej kreativite voľný priechod!

Ďalšie recepty nájdete
na www.pizza-perfettissima.sk

Príprava

1. Pizzu Perfettissima Margherita upečte podľa návodu.
2. Potom ju obložte kokteilovými paradajkami nakrájanými na plátky, trvanlivou salámou a lístkami bazalky.
3. Na záver ju zjemnite hoblíčkami parmezánu a balzamickým krémom a ihneď podávajte.



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 pece

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

S. 20



Pizza Perfettissima

Starostlivo vyvinutá exkluzívne
pre profesionálnu oblasť.



S. 6

Overené recepty

Nechajte sa inšpirovať našimi
receptami a objavujte
stále novú pizzu Perfettissima.



S. 10

Optimálna príprava vo Vašej peci

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



S. 15

Pizza Perfettissima – podpora predaja

Rozmanité materiály
pre podporu predaja



S. 18





Dokonalá pre každú prevádzku: Pizzu Perfettissima pripravíte bleskovo – bez odborných znalostí a školenia!

Príprava podľa typu prístroja

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. Národy 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.

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

www.pizza-perfettissima.sk



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.



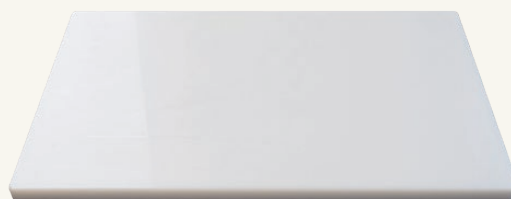
Lopatka na pizzu

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



Záster

Ležérna záster s individuálne nastaviteľným pásikom pri krku.



Doska na krájanie

Kvalitná profesionálna doska na krájanie s gumovými pätkami – pre bezpečné udržanie na pracovnej ploche.

Svet ^{PIZZA} Perfettissima pre Vašu obsluhu



Bavlnené tričko

Bavlnené tričko s krátkym rukávom. Rôzne veľkosti.



Polo tričko

Elegantné Polo tričko s krátkym rukávom. Rôzne veľkosti.



Fleecová vesta

Jemná fleecová vesta s vreckami. Rôzne veľkosti.

Svet ^{PIZZA} Perfettissima pre Vášho hosta

Upozornite na svoju novú ponuku pizze! Podpora pre Vás – Menu karty, stojančeky na stôl a ďalšie možnosti.



Menu board

Kvalitný papierový Menu Board veľkosti A3.

Formát: na výšku 30 x 42 cm



Menu board

Kvalitný papierový Menu Board veľkosti A4.

Formát: na výšku 21 x 29,5 cm



Menu karta

Dizajnová predloha Menu kariet.

Formát: na výšku 10,5 x 25 cm



Stojanček na stôl

Kvalitný papierový stojanček na stôl.

Formát: 9,8 cm x 16,2 cm



Stojan s vlajkou

Na Vašu ponuku upozorní stabilný stojan s vlajkou pre interiéry a exteriéry.

Rozmery: 50 x 150 cm alebo 54 x 144 cm
Podložka pre zaistenie stability.



Drevený reklamný A-stojan

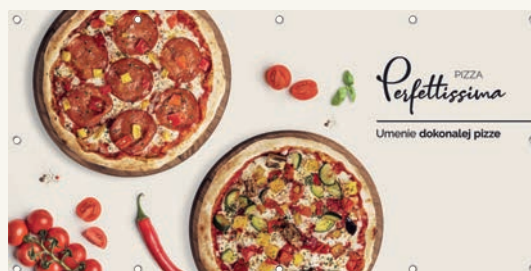
Na Vašu ponuku upozorní dizajnový drevený A-stojan pre interiéry a exteriéry.

Formát: na výšku 55 x 80 cm

Dizajnový banner s kovovými úchytmi

Na Vašu ponuku upozorní dizajnový banner pre exteriéry.

Formát: na šírku 140 x 70 cm



Reklamné predmety ponúkané na tejto stránke sú určené výlučne na použitie vo Vašom podniku. Obrázky podobné.

Dokonalá pec pre dokonalú pizzu

Najvyššia kvalita a jednoduchá obsluha. Pri použití týchto pecí sa Vaša pizza Perfettissima vždy podarí.

Perfettissima ^{PIZZA} + 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
Vnútorne rozmery každej komory na pečenie (Š×H×V):	410 x 360 x 90 mm
Čistá hmotnosť:	21 kg

– stohovateľné

– vyrobené v Taliansku



Exkluzívna ponuka

len pre zákazníkov
Dr. Oetker Professional



Garancia dodania do 1 týždňa

po doručení objednávky
spoločnosti Hofmann
Bohemia



Jednoduché a rýchle spracovanie

naším partnerom
Hofmann Bohemia



Poskytnutie záruky:

oprava v servisnom stredisku
naším partnerom
Hofmann Bohemia



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

Perfettissima ^{PIZZA} + model Professionale Due – dvojposchodová pec na pizzu

Model:	Professionale Due
Pracovná teplota:	50 – 320 °C
Elektrické pripojenie:	230 V / 1 N / 50 Hz
Pripojná hodnota:	2,4 kW
Vonkajšie rozmery (Š×H×V):	615 x 500 x 430 mm
Vnútorne rozmery každej komory na pečenie (Š×H×V):	410 x 360 x 90 mm
Čistá hmotnosť:	32 kg

– stohovateľné
– vyrobené v Taliansku



Chceli by ste kontaktovať priamo nášho partnera Hofmann Bohemia?
Náš partner Vám ochotne a kedykoľvek poradí a pre každú požiadavku ponúkne vhodný prístroj.

Hofmann Bohemia – partner gastronómie s.r.o., Logistické centrum ESO, Chebská 2096, 356 71 Sokolov

Informácie, objednávky a expedícia
www.pizza-perfettissima.sk



Technická podpora/opravy
opravy@hofmann.cz
+420 355 327 629

Dokonalosť je, keď
vybrané suroviny spolu
perfektne ladia.

PIZZA *Perfettissima*

umenie
dokonalej pizze.



Dokonalé riešenie pre
prevádzky s malou
kuchyňou:
Pizza Perfettissima vyniká
jednoduchou prípravou
a autentickým chuťovým
zážitkom v jednom!



Kontaktujte nášho Business Development Specialistu, ktorý Vám ochotne pomôže s pizza podnikaním!

S pizzou Perfettissima Vám ponúkame moderný
stravovací koncept a podporujeme Vás v každom
detaile – pri príprave v kuchyni aj pri komunikácii
s Vašími hosťami.



PIZZA Perfettissima

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

Kontakt

E-mail: pizza-perfettissima@oetker.sk

Oblasť: Západné Slovensko
Mobil: +421 917 050 080

Oblasť: Stredné a Východné Slovensko
Mobil: +421 917 017 550

www.pizza-perfettissima.sk

