

# PIZZA *Perfettissima*

Umenie dokonalej pizze.



## Umenie dokonalej pizze v piatich jednoduchých krokoch.

KROK

01

### Pizza Perfettissima

- 11 rôznych druhov mrazenej pizze exkluzívne pre profesionálnu oblasť
- 29 cm priemer
- Predpečená v kamennej peci
- Optimálne vyzreté cesto – jemne pórovité
- Chrumkavý okraj – tenké, predpečené cesto s chrumkavým okrajom
- Ako ručne robená – nerovnomerný, rustikálny guľatý tvar
- Šťavnatá obloha
- Viac ako kvalitná pizza
- Jedinečná kvalita garantovaná najväčším výrobcom píz Dr.Oetker\*
- [www.pizza-perfettissima.sk](http://www.pizza-perfettissima.sk)

KROK

02

### Optimálna príprava vo Vašej peci

- Hotová za menej ako 7 minút
- Nezávisle na tom, akú pec alebo rúru používate, pripravíte obratom ruky skvelú pizzu ako v Taliansku
- ✓ Pec s kamenným dnom
- ✓ Konvektomat
- ✓ Vysokorýchlostná rúra na pečenie CiBO
- ✓ Vysokorýchlostná hybridná pec AtollSpeed
- ✓ Vysokorýchlostná hybridná pec Merrychef
- ✓ Rúra na pečenie
- ✗ Mikrovlnná rúra
- ✓ odporúčaná technológia    ✓ vhodná technológia    ✗ krajne nevhodná technológia

### Nemáte správnu pec?

Najvyššia kvalita a jednoduchá obsluha. S týmito pecami sa Vaša pizza Perfettissima vždy podarí.

- Požičanie technologického vybavenia na dopekání píz ZADARMO\*\*\*.
- Naš špecializovaný tím pizza Perfettissima Vám poradí so správnym výberom technologického vybavenia.



\* nezávislý výzkum trhu 1-11/2020 (MO)

\*\* Viac info na [www.pizza-perfettissima.sk](http://www.pizza-perfettissima.sk)

\*\*\* Podmienky a bližšie informácie poskytnete náš špecializovaný tím pizza Perfettissima.

KROK

03

### Jedinečná ponuka!

- Dokonalosť je, keď spolu vybrané prísady perfektne ladia.

#### Alla Carbonara 450 g

S mierne pikantnou Crème Fraîche omáčkou, nakrájanou slaninou, červenou cibuľou, jemnou mozzarellou a zmesou bylín.

305 013 – 6 x 450 g



#### Alla Kebab 445 g

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

305 014 – 6 x 445 g



#### Prosciutto 380 g

S korenistou paradajkovou omáčkou, dusenou šunkou, jemnou mozzarellou a zmesou bylín.

305 003 – 6 x 380 g



#### Quattro Formaggi 380 g

S korenistou paradajkovou omáčkou, aromatickým ementálom, syrom provolone, syrom s modrou plesňou, jemnou mozzarellou a zmesou bylín.

305 004 – 6 x 380 g



#### Margherita 365 g

S korenistou paradajkovou omáčkou, jemnou mozzarellou a zmesou bylín.

305 001 – 6 x 365 g



#### Salame Piccante Calabrese 405 g

S korenistou paradajkovou omáčkou, pikantnou salámou calabrese, červenými a zelenými papričkami, jemnou mozzarellou a zmesou bylín.

305 005 – 6 x 405 g



#### Salame 375 g

S korenistou paradajkovou omáčkou, chutnou salámou, jemnou mozzarellou a zmesou bylín.

305 002 – 6 x 375 g



#### Base Pomodoro 285 g

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

301 601 – 10 x 285 g



#### BBQ Pollo 445 g

S korenistou paradajkovou omáčkou, marinovaným kuracím mäsom, pikantnou BBQ omáčkou, červenou cibuľou, jemnou mozzarellou a zmesou bylín.

305 007 – 5 x 445 g



#### Speciale 445 g

S korenistou paradajkovou omáčkou, chutnou salámou, dusenou šunkou, grilovanými šampiňónmi, jemnou mozzarellou a zmesou bylín.

305 012 – 6 x 445 g



#### Tonno 410 g

S korenistou paradajkovou omáčkou, šťavnatým tuniakom, červenou cibuľou, jemnou mozzarellou a zmesou bylín.

305 009 – 6 x 410 g



## Podporujeme Vás v každom detaile.

KROK  
04

### Perfettissima znamená úspech!

- Náš ucelený koncept pizze Perfettissima sa dôsledne zameriava na Váš úspech.
- Pomocou reklamných balíčkov Vás podporíme v každom detaile.
- Svet Perfettissima pre Vašu kuchyňu a obsluhu.

#### Bistro Baguette Cheese & Tomato 125 g

Chrumkavá bageta s tromi druhmi syra, bohato obložená kúskami paradajok a pasírovanými paradajkami. To všetko na paradajkovej omáčke s bazalkou.  
301 462 - 10 x 250 g



#### Bistro Baguette Pepperoni 125 g

Chrumkavá bageta s jemne pikantnou salámou, s paradajkami, kúskami papriky a brokolícou na paradajkovej omáčke. Zapečená so syrom eidam.  
301 461 - 10 x 250 g



#### Mini veterničky smotanové z kg

Lahodné mini veterničky so smotanovou plnkou.

336 136 - 135 kusov à cca. 14,5 g



#### La PINSA! Base Pomodoro 300 g

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

301 622 - 7 x 300 g



#### La PINSA! Salame di Finocchietto 400 g

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.

301 501 - 6 x 400 g



#### La PINSA! Pancetta e Cipolla 375 g

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

301 503 - 6 x 375 g



### Oh la la – La PINSA!

**Naozajstný kulinársky trend z talianskej kuchyne.** Názov „pinsa“ je odvodený z latinského slova „pinserie“, čo znamená „cesto tlačene rukou“, pretože pinsa sa tvaruje do svojej oválnej, plackovej podoby.

Nenechajte sa zmiasť zdánlivou podobnosťou medzi Pinsou a tradičnou pizzou. Skutočnosť je taká, že medzi nimi existujú zásadné rozdiely a jedným z hlavných sú doba, ktorú cesto strávi fermentáciou a zloženie cesta. Dlhá a pomalá fermentácia cesta prináša nadýchanú

konzistenciu plnú chuti, ktorá nezaťažuje žalúdok a ma nižší kalorický obsah. Samotné cesto sa pripravuje zo zmesi rôznych druhov múky. **Pšeničná múka** dodáva energiu a je to mnohostranná základná prísada do pečiva. **Ryžová múka** sa skoro z 80 percent skladá z ryžového škrobu a je mimoriadne jemná. Vďaka tomu je cesto mimoriadne nadýchané. **Špaldová múka** je vyhľadávaná najmä ľuďmi, ktorí majú záujem o zdravý životný štýl. Má totiž vysoký obsah vlákniny, ktorá zlepšuje trávenie.



Krájač na pizzu



Lopatka na pizzu



Digitálne kuchynské minútky

- Svet Perfettissima pre exteriéry a interiéry.



Menu board A2 a A3  
Rozmer: 42 x 59,4 cm  
29,7 x 42 cm



Menu board A4  
Rozmer: 21 x 29,7 cm



Menu karta  
Rozmer: 10,5 x 25 cm



Stojan na stôl  
Rozmer: 9,8 x 16,2 cm

## Ako sa s nami môžete spojiť?

KROK  
**05**

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](mailto:pizza-perfettissima@oetker.com)

[www.pizza-perfettissima.sk](http://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.

