



PIZZA *Perfettissima*

Umenie dokonalej pizze.





Professional

Umenie dokonalej pizze v piatich jednoduchých krokoch.

KROK

01

Pizza Perfettissima

- 9 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

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 dopeknie píz ZADARMO***.
- Náš 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

*** Podmienky a bližšie informácie poskytne náš špecializovaný tím pizza Perfettissima.

KROK

03

Jedinečná ponuka!

- Dokonalosť je, keď spolu vybrané prísady perfektne ladia.

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



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



Salame 375 g

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

305 002 – 6 x 375 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



Speciale 445 g

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

305 012 – 6 x 445 g



Spinaci e zucca 445 g

S korenistou paradajkovou omáčkou, grilovanou maslovou tekvicou, špenátom, oblohou na báze kokosového oleja a zmesou bylín.

305 011 – 6 x 445 g



Margherita 365 g

S korenistou paradajkovou omáčkou, jemnou mozzarellou a zmesou bylín.

305 001 – 6 x 365 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





Professional

Podporujeme Vás v každom detaile.

Bistro Baguette Cheese & Tomato 125 g

Chrumkavá bageta s tromi druhmi syra, bohato obložená kúskami paradajok a pasirovanými 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 brokolicou na paradajkovej omáčke. Zapečená so syrom eidam.
301 461 – 10 x 250 g



Mini veterníčky smotanové 2 kg

Lahodné mini veterníčky 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



Oh la la – La PINSA!

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

Nenechajte sa zmiasť zdanlivou 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 nezatažuje žalúdok a má nižší kalorický obsah. Samotné cesto sa pripravuje zo zmesi rôznych druhov múky. **Pšeničná múka** dodáva energiu a je to mnohostranná základná prísada do pečiva. **Rýžová múka** sa skoro z 80 percent skladá z rýžového 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.

- Svet *Perfettissima* pre Vašu kuchyňu a obsluhu.



Krájač na pizzu



Lopatka na pizzu



Digitálne kuchynské minútky



Objednávkový blok



Prepisovacie pero



Zástera



Polo tričko



Trička farebné



- 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



Stojan s vlajkou
Rozmer: 60 x 240 cm



Drevený reklamný stojan
Rozmer: 85 x 55 cm



Banner pre exteriéry
Rozmer: 140 x 70 cm
180 x 90 cm

KROK
04

Perfettissima znamená úspech!

- Náš ucelený koncept pizze Perfettissima sa dôsledne zameriava na Váš úspech.
- Pomocou reklamných balíčkov Vás podporíme v každom detaile.



Professional

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**

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.

