

PIZZA Pinsas!

OW LALA

VOLL IM TREND,
VOLL IM GESCHMACK



Professional

Vertrieb Schweiz:
Hero Gastronomie

ITALIEN

*à la Dr. Oetker
Professional*

HERKUNFT & TREND 3

WAS KANN UNSERE LA PINSA!? 4

BELEGTE PINSA - DIE VORTEILE 6

MARGHERITA DI BUFALA 8

SALAME DI FINOCCHIETTO 10

VERDURE E FORMAGGIO DI CAPRA 12

UNBELEGTE PINSA - DIE VORTEILE 14

BASE POMODORO 16

BASE BIANCA 18

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG 20

SERVICE-PAKET 22

*Weil sich auch
Teig besser fühlt,
wenn er mal
gedrückt wird.*

Italien, 1981 ...

Der Brothersteller Corrado Di Marco geht der Pizza an den Teig: Er ändert die Mehlsorten, lässt den Teig länger gehen - und statt ihn auszurollen oder in der Luft auszurollen, drückt er ihn länglich zurecht.

Und weil «drücken, quetschen» auf Lateinisch «pinsere» heisst, ist damit die Pinsa geboren: die luftigste und knusprigste Konkurrentin der klassischen runden Pizza.

Und heute?

Heute hat Dr. Oetker Professional die beste tiefgekühlte Pinsa für Sie. La PINSA! liegt belegt und unbelegt voll im Trend: weil sie so italienisch, authentisch und maximal gut schmeckt, dass sich Ihre Gäste von Ihnen gedrückt fühlen werden.



Convenience muss sich jetzt warm anziehen.

Dürfen wir vorstellen? La PINSA! – die Lieblingschwester der Pizza. Eine bessere tiefgekühlte Pinsa hat Ihr Teller noch nicht erlebt!

Oben drauf mit herrlichen, unter anderem original italienischen Belägen von vegan über vegetarisch oder mit Fleisch bis hin zu was auch immer Sie drauflegen wollen.

Unten drunter unser Teig aus **drei Mehlsorten und mit Sauerteig** – fermentiert, damit er ganz locker aufgeht: aussen knusprig und innen luftig.

So geht «sich etwas gönnen» heute. Pizza aufgepasst: Jetzt kommt La PINSA! – **exklusiv für die Gastronomie** entwickelt in der bekannten Qualität von Dr. Oetker Professional.

Unser **360°-Service-Konzept** drumherum macht Ihnen diesen neuen Genuss noch viel schmackhafter.

... will italienisches Olivenöl für Teig, Saucen und Pesto



... will echt schmackhafte Tomaten aus Italien für die Sauce



... will eine handliche und trotzdem vollwertige Mahlzeit



... will edle Fenchel-Salami



... will nur wenige Minuten Zubereitungszeit



... will Provolone-Käse aus Italien



... will fermentierten luftig-knusprigen Teig aus drei Mehlsorten

WER MEHR WILL ALS CONVENIENCE, ...



... will ein auf Stein vorgebackenes Produkt



... will genussvollen Handmade-Look



... will grillierte Auberginen und Zucchini



... will auf der Margherita italienischen Mozzarella aus Büffelmilch

... und das alles exklusiv für die Gastronomie!

Sie merken schon: Wir legen Wert auf höchste, authentische Qualität. Beim Geschmack und beim Aussehen - wie handgemacht.

Na, schon Lust auf La PINSA!?

Dann auf zu den fantastischen fünf.

MARGHERITA DI BUFALA

*Mamma mia:
Mozzarella aus Büffelmilch!*

✓ **Vegetarisch**

6 Pinsen à ca. 360g

Art.-Nr. 5640.817

Unsere Margherita, vegetarisch belegt:

- Aromatische Tomatensauce mit italienischen Tomaten
- Feiner Mozzarella aus Büffelmilch aus Italien
- Teig und Tomatensauce mit italienischem Olivenöl

*Vegetarisch
aromatisch*

SALAME DI FINOCCHIETTO

Echt edle Fenchel-Salami

6 Pinsen à ca. 400g
Art.-Nr. 5641.817

Kräftig im Geschmack und trotzdem fein und natürlich
typisch italienisch:

- Aromatische Tomatensauce mit italienischen Tomaten
- Edle Fenchel-Salami
- Aromatisches Rucola-Pesto
- Provolone-Käse aus Italien
- Teig, Pesto und Tomatensauce mit italienischem Olivenöl

*Italien
intensiv!*



VERDURE E FORMAGGIO DI CAPRA

Gemüse. Gegrillt. Genial.

✓ Vegetarisch

6 Pisen à ca. 420 g
Art.-Nr. 5642.817

Reichlich vegetarisch:

- Aromatische Tomatensauce mit italienischen Tomaten
- Grillierte Auberginen und Zucchini
- Provolone-Käse aus Italien
- Ziegenkäsewürfel
- Teig und Tomatensauce mit italienischem Olivenöl

*Doppelt Käse
gefällig?*

Weil alle kreativen Freiraum brauchen

Weil Italien alles sein kann

ITALIA!

Weil frische Zutaten Ihr Ding sind



Weil die Handmade-Optik noch steigerbar ist

Weil Belag nicht gleich Belag ist



Weil Essen Spass macht

Weil die Geschmäcker verschieden sind



Weil wir noch viele Rezepte für Sie haben



Weil auch Ihre Gäste individuell sind

Als Pinsabeleger haben Sie es voll drauf!

Auch die beiden unbelegten Varianten der La PINSAs sind vor allem eines: echt italienisch! Vom knusprigen Teig mit den vielen auflockernden Luftblasen bis zur Tomaten- oder Crème-fraîche-Sauce, die als optimale Basis für Ihre Eigenkreationen beim Belegen dienen.

Mit Dr. Oetker Professional liegt damit die beste La PINSAs Ihres Lebens ganz in Ihrer Hand - und natürlich im Trend!



♥ Mortadella ♥



Gamberetti

BASE POMODORO

*Italienische
Tomaten*

✓ **Vegan**

7 Pinsen à ca. 300g
Art.-Nr. 5639.817

Luftiger Teig und Tomaten, und das auch noch vegan:

- Aromatische Tomatensauce mit italienischen Tomaten
- Teig und Tomatensauce mit italienischem Olivenöl

Den Rest bestimmen Sie.

Hier finden
Sie weitere
Rezeptideen:



BASE BIANCA

*Freiheit mit
Crème fraîche*

✓ Vegetarisch

7 Pinsen à ca. 300g
Art.-Nr. 5638.817

Dolce Vita ohne Tomate –
die vegetarische weisse Variante:

- Mit würziger Crème-fraîche-Sauce
- Teig und Crème-fraîche-Sauce mit
italienischem Olivenöl

Hier finden
Sie weitere
Rezeptideen:



*Flammkuchen
- Style -*



Salmon & Spinaci

Der perfekte Ofen zur perfekten La PINSA!

- ✓ Tür mit grossem Fenster zur Sichtprüfung ohne Wärmeverlust
- ✓ Beleuchtete Backkammer für eine bessere Einsicht in den Ofen
- ✓ Separate Regulierung von Ober- und Unterhitze für ein optimales Backergebnis
- ✓ Korpus aus lackiertem Stahlblech und mit hochwertiger Edelstahl-Front

Pizza-Ofen doppelstöckig – Modell Professionale due

Nach Bedarf mit einer oder beiden Backkammern backen

Arbeitstemperatur:	50–320 °C
Elektrischer Anschluss:	230V/1N/50Hz
Anschlusswert:	3,2 kW
Aussenmasse (B × T × H):	615 × 500 × 430 mm
Innenmasse je Backkammer (B × T × H):	410 × 360 × 90 mm
Nettogewicht:	32 kg

- Stapelbar
- Made in Italy
- Anschlussfertige Ausführung

Art.-Nr. 79730.001
CHF 649.-



Kapazität:
4 Pinsen

Zubereitung nach Gerätetyp

Steinofen

Oberhitze: 260 °C
Unterhitze: 260 °C

Zeit: 6–8 min
im vorgeheizten Steinofen

Tipp

Durch gelegentliches Drehen erhalten Sie ein noch gleichmässigeres Backergebnis.

Konvektomat

Backtemperatur: 200 °C
Lüfterradgeschwindigkeit: 50 %

Feuchtigkeit: 0 %
Zeit: unbelegt 6 min
belegt 9 min
im vorgeheizten Gerät

Durchlauf- und Bandofen

Ober- und Unterhitze: 260 °C
Zeit: 6–8 min Durchlaufzeit
im vorgeheizten Gerät

Kombi-Schnellgarsystem Merrychef

Ofenprogrammierung bei einer Standardtemperatur von 250 °C:

	Schritt 1		Schritt 2	
	Unbelegt	Belegt	Unbelegt	Belegt
Lüftergeschwindigkeit:	50 %	100 %	50 %	60 %
Mikrowelle:	45 %	55 %	0 %	0 %
Zeit:	1:50 min		0:30 min	

Schnellgarsystem CIBO

Das Gerät vorgeheizt und mit den vorinstallierten La PINSA!-Programmen anwenden. Ofenprogrammierung für ein optimales Backergebnis:

	Schritt 1		Schritt 2		Schritt 3	
	Unbelegt	Belegt	Unbelegt	Belegt	Unbelegt	Belegt
Umluft:	ein		ein		aus ein	
Unterhitze:	aus		ein		aus	
Grillfunktion:	aus		aus		aus	
Temperatur:	250 °C/270 °C		240 °C/220 °C		0 °C/220 °C	
Zeit:	3 min/2 min		1 min		1 min	



Exklusives Angebot

Nur für Dr. Oetker Professional Kundinnen und Kundenn



48-Stunden-Liefergarantie

Nach Bestellungseingang über Ihren Verkaufsberater bzw. Ihre Verkaufsberaterin



Einfache und schnelle Abwicklung

Über Ihren Verkaufsberater bzw. Ihre Verkaufsberaterin



Garantie

12 Monate über Prismafood

Sie möchten Ihre Bestellung aufgeben oder haben Fragen zu unseren Produkten? Ihr Verkaufsberater bzw. Ihre Verkaufsberaterin und der technische Service sind für Sie da.

Bestellung und Versand
Über Ihren Verkaufsberater bzw. Ihre Verkaufsberaterin oder gastro@hero.ch, 062 885 54 50

Technischer Service
service@prismafood.de, +49 (0) 8341 966819-31
(Sprachen: DE, IT, EN)

Perfekt ausgestattet!

Passendes Profi-Zubehör für beste La PINSA!-Ergebnisse

Mit unserem erweiterten Service-Paket erhalten Sie die passende Unterstützung für einen erfolgreichen Einstieg in Ihr La PINSA!-Geschäft.



La PINSA!-Wiegemesser

La PINSA!-Wiegemesser aus Edelstahl, mit zwei praktischen Griffen für müheloses Schneiden, inkl. Klingenschutz. Spülmaschinengeeignet, Empfehlung Handwäsche.

Produktinformationen
- Klingenlänge 30 cm
- Edelstahl

Art.-Nr. 79741.001
CHF 28.-



Pizza-Schaukel

Kompakte Pizza-Schaukel für ein einfaches Handling – perfekt für kleine Küchen. Spülmaschinengeeignet.

Produktinformationen
- Schaukel (L x B): 26 x 28 cm
- Gesamtlänge: 47 cm
- Edelstahl

Art.-Nr. 79726.001
CHF 25.-



La PINSA!-Holzbrett

Hochwertiges La PINSA!-Brett aus Bambusholz mit praktischem Servicegriff. Geeignet zum Schneiden und Servieren. Handwäsche.

Produktinformationen
- Masse: 41 x 21,5 x 1,5 cm
- Bambusholz, Anbau und Produktion nachhaltig

Art.-Nr. 79740.001
CHF 14.-

Bestellbar über Ihre/n Verkaufsberater/in unter gastro@hero.ch
062 885 54 50

Machen Sie auf Ihr **LA PINSA!** Angebot aufmerksam

Zu den Designvorlagen:

Einfach den QR-Code scannen oder den Link in Ihrem Browser eingeben, sich anmelden und die Vorlagen gratis downloaden.

www.gastro.hero.ch/de/marken/Dr._Oetker



Vorlagen für Speisekarten



Vorlagen für Bildschirmwerbung

Nutzen Sie unser umfangreiches Paket zum Selbergestalten:

- + Gedruckte Speisekarten mit Preisfeldern
- + Designvorlagen für individuelle Speisekarten und Bildschirmwerbung



LA
Pinsa!
lehnt sich

Kalkulieren Sie Ihren persönlichen La PINSA!-Business-Case!

Profitieren Sie von unserer La PINSA! Dank dem hohen Convenience-Grad ist die Zubereitung einfach, schnell und gelingsicher. Das spart Personalkosten und eine aufwendige Einarbeitung Ihrer Mitarbeitenden. Für die Zubereitung benötigen Sie lediglich einen Steinofen oder Konvektomaten, eine Pizza-Schaukel sowie ein Wiegemesser, und schon kann es losgehen.

- ✓ Wareneinsatz pro Pinsa: individuell belegt oder fertig belegt aus dem Sortiment
- ✓ Lohnkosten der Mitarbeitenden
- ✓ Investitionskosten für die benötigte Technik
- ✓ Stromverbrauch anhand der benötigten Technik
- ✓ Nettoverkaufspreis pro Pinsa (z.B. in Abhängigkeit zum Wareneinsatz)



Buon
appetito

Vertrieb Schweiz:

Hero Gastronomie | 5600 Lenzburg
Tel. 062 885 54 50 | gastro@hero.ch
www.gastro.hero.ch/oetker-professional

Hero
GASTRONOMIQUE

Dr.Oetker
Professional