

**MENU**

*Industria Specialità Alimentari*



**PIZZA** focaccia  *Bruschetta*



# TEIG FÜR FOCACCIA

VORGEBACKEN



LAKTOSEFREI

**ART-NR.: 7015 VORGEBACKENER TEIG FÜR FOCACCIA**

**HAUPTZUTATEN:** Mehl Type 405, Wasser, doppelt gemahlener Hartweizen, Tierschmalz, Olivenöl, Salz, Hefe, Malzmehl, Dextrose.

**EIGENSCHAFTEN:** Vorgebackener Teig für Focaccia, weiß, rechteckig, nach kurzem Aufbacken und Füllen nach Belieben verzehrfertig. Rezept nach den traditionellen Vorgaben für echte italienische Focaccia mit Schmalz und Olivenöl. Besonders geeignet als Beilage (pur) oder mit etwas Kräutersalz. Kann nach Belieben gewürzt oder belegt/gefüllt werden.

**60 TAGE LANG FRISCH:** Das Produkt bleibt bis zu 60 Tagen lang frisch. Es ist nicht tiefgefroren und die geschlossene Packung muss bei Temperaturen zwischen 0 ° und 4 °C gelagert werden.

**DIE BACKZEIT DAUERT NUR WENIGE MINUTEN:** im herkömmlichen Backofen 7-8 Minuten bei 180 °C.

**VERPACKUNG:** Beutel zu 290 g, 2 Stück pro Beutel (4



Beutel pro Karton). 30 x 20 cm große Stücke, 2 cm dick.

**HALTBARKEIT:** MHD 60 Tage

**LAGERUNG:** Bei Temperaturen zwischen 0 ° und +4 °C aufbewahren. Vor Sonnenlicht schützen. Trocken lagern.

## LAND-FOCACCIA (PIZZABROT)

KH1 Grancrema mit Parmigiano  
BI1 Gransalsa mit Lauch  
2B9 Speck (Lardo), Salat



---

## FOCACCIA-HÄPPCHEN

---

bestrichen mit:  
KT7 Salbecreme und gro-  
bem Salz,  
KU7 Rosmarincreme und  
grobem Salz,  
PG0 Kräutersalz und  
EK5 nativem Olivenöl  
extra



---

## GOLDGELBE FOCACCIA (PIZZABROT)

---

KG1 Grancrema mit Pecorino  
C1107 Gransalsa mit  
Artischocken TN1 Dorati  
2T9 Geräucherter Speck  
Rucola



---

## SPEZIALFOCACCIA

---

2K9 Wildschweinemortadella  
BX7 Pistazienpesto  
EM1 Streichfähige Käsecreme



---

## FOCACCIA NACH JÄGERSART

---

E91 Grancrema mit Scamorza-  
Käse BV1 Gransalsa mit Stein-  
pilzen 2M9 Schulterfilet  
geräuchert Frischer Rucola





## PIZZABODEN, GLUTEN UND LAKTOSEFREI

**ART-NR.: 7031 PIZZABODEN, GLUTEN - UND LAKTOSEFREI**

**HAUPTZUTATEN:** Maisstärke, glutenfreie Weizenstärke, Reismehl, Kartoffelstärke, pflanzliche Ballaststoffe, Glukose, Olivenöl, Hefe, Zucker, Salz.  
**EIGENSCHAFTEN:** Für diesen Boden werden die Zutaten sorgfältig ausgewählt, der Teig wird handwerklich hergestellt und von Hand gezogen und ausgerollt.

Beim glutenfreien Pizzaboden in der praktischen Packung mit Schale handelt es sich um ein Ofenprodukt für die Zubereitung von verschiedenen Pizzen für Personen, die an Glutenunverträglichkeit leiden.

**60 TAGE LANG FRISCH:** Das Produkt bleibt bis zu 60 Tagen lang frisch. Es ist nicht tiefgefroren und die geschlossene Packung muss bei Temperaturen zwischen 0 ° und 4 °C gelagert werden.

**DIE BACKZEIT DAUERT NUR WENIGE MINUTEN:** Mit unserem Elektroofen mit zwei Einschubebenen ist die Pizza bei 350 °C Ober- und 300 °C Unterhitze in etwa 5 Minuten fertig.

**VERPACKUNG:** Beutel zu 220 g; 6 Stück pro Packung.

**HALTBARKEIT:** MHD 60 Tage

**LAGERUNG:** Bei Temperaturen zwischen 0 ° und +4 °C aufbewahren. Vor Sonnenlicht schützen. Trocken lagern.

FÜR PERSONEN  
MIT GLUTEN- UND  
LAKTOSEUNVERTRÄG-  
LICHKEIT



LAKTOSEFREI



## PIZZABODEN



LAKTOSEFREI

**ART.-NR.: 7085 PIZZA-BODEN**

**HAUPTZUTATEN:** Mehl, Wasser, Kartoffelflocken, Samenöl, Salz und Zucker.

**EIGENSCHAFTEN:** Vorgebackener Pizzaboden, verzehrfertig nach dem Fertigbacken, handwerklich hergestelltes Produkt nach echter italienischer Pizzatradition.

Dank des besonderen Rezepts entsteht ein knuspriger, leichter, äußerst bekömmlicher Boden ohne tierische Fette.

Der Boden entsteht aus einer kleinen Teigkugel, die aufgeht. Anschließend wird sie bearbeitet, um den erforderlichen Durchmesser zu erhalten. Nach dem Vorbacken und Auskühlen wird sie verpackt.

**60 TAGE LANG FRISCH:** Das Produkt bleibt bis zu 60 Tagen lang frisch. Es ist nicht tiefgefroren und die geschlossene Packung muss bei Temperaturen zwischen 0 ° und 4 °C gelagert werden.

**DIE BACKZEIT DAUERT NUR WENIGE MINUTEN:**

Mit unserem Elektroofen mit zwei Einschüben ist die Pizza bei 320 °C Ober- und 240 °C Unterhitze in etwa 3–4 Minuten fertig.

**VERPACKUNG:** 220 g, Durchmesser 30 cm, Stärke 1 cm mit Rand – 5 Stück pro Beutel – 6 Beutel pro Karton.

Die Böden werden durch Lebensmittelpapier voneinander getrennt und anschließend in Beutel vakuumverpackt.

**HALTBARKEIT:** TMC Pizza-Boden: 60 Tage

**LAGERUNG:** Bei Temperaturen zwischen 0 ° und +4 °C aufbewahren. Vor Sonnenlicht schützen. Trocken lagern.



# ZUBEHÖR

## BACKOFEN FÜR ZWEI PIZZEN



ART-NR.: 7405

### EIGENSCHAFTEN:

- mechanische Steuerung
- Backraum aus Edelstahl
- Garen auf Schamottstein
- Innenbeleuchtung des Backraums
- digitaler Timer und 450 °C-Thermostate
- Cool-Touch-Tür: Temperglas außen, Keramikglas innen
- Rivestimento esterno freddo tramite ventilazione forzata
- Cool-Touch-Außenverkleidung

mittels Zwangsbelüftung

**Außenseite aus Edelstahl**

**Außenmaße (B x T x H)**

53,5 x 58,5 x 34,5 cm

**Innenmaße (B x T x H)**

35 x 41 x 7,5 cm

**Einschubebenen: 2**

**Spannungsversorgung (V):**

230/50-60 Hz 3N/380/50-60 Hz  
16 A

**Leistung: 3 kW**

**Thermostate: 3 x 450 °C**

**Nettogewicht: 27 kg**



### SCHNEIDBRETT

Art.-Nr.: O552  
Ø 36 cm, 6 Portionen,  
Edelstahl



### PIZZASCHIEBER

Art.-Nr.: O555  
Ø 33 cm, Edelstahl



### PIZZASCHNEIDER

Art.-Nr.: O553  
Ø 10 cm, gebogen,  
Profiwerkzeug,  
Edelstahl



### NATURFASERBÜRSTE

mit Schaber  
Art.-Nr.: O554  
H 70 cm, Edelstahl

## ZUBEHÖR: OGGI.....PIZZA!

### PIZZATASCHE



Individuell gestaltbare Stofftasche zum Transportieren von Pizza

### PIZZATELLER



Pizzateller Friends

Art.-Nr.: O533B Pizzateller Bugs

Art.-Nr.: O533C Pizzateller Coyote

Art.-Nr.: O533S Pizzateller Sylvester

Art.-Nr.: O533T Pizzateller Taz

### SPEISEKARTE MIT FOTOS



Speisekarte mit Fotos  
Größe: 10,5 x 30 cm

### INDIVIDUELL GESTALTBARE POSTER

Menù, der Erfinder der Marke Bruschetta...Mia, hat ein Set zusammengestellt, mit dem das Personal das komplette Material und alle erforderlichen Produkte für die Zubereitung dieses herrlichen Gerichts griffbereit vorfindet.

## BRUSCHETTA-SET

Menù, der Erfinder der Marke Bruschetta...Mia, hat ein Set zusammengestellt, mit dem das Personal das komplette Material und alle erforderlichen Produkte für die Zubereitung dieses herrlichen Gerichts griffbereit vorfindet.



Art.-Nr. U21  
Tomatensauce



Art.-Nr. EKOX  
Natives Olivenöl  
extra „Classico“



Art.-Nr. 7020  
Bruschetta...Mia-Käse  
Beutel zu 1 kg  
Karton zu 6 Stück

Art.-Nr. 7010  
Bruschetta...Mia Brot  
Beutel zu 500 g - 5 Schnitten  
6 Beutel pro Karton



### BRUSCHETTA MIT CHAMPIGNONS

U21 Tomatensauce  
7020 Bruschetta...Mia Käse  
FE3 Champignons, steril zubereitet