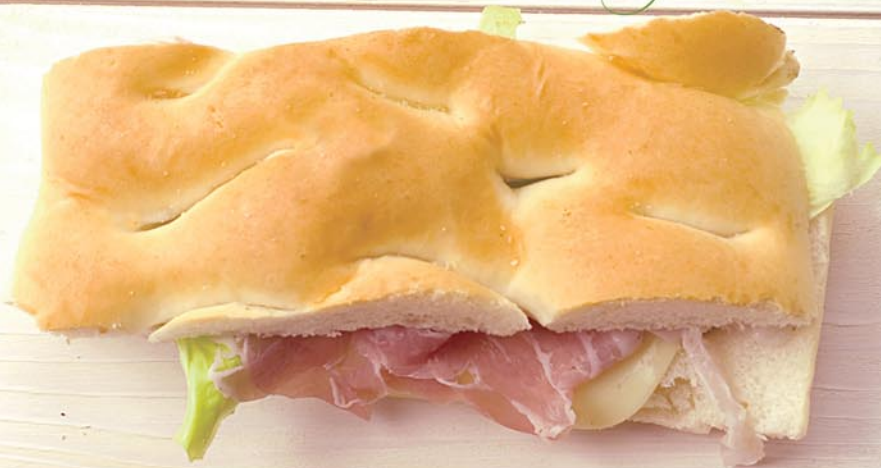


MENU

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

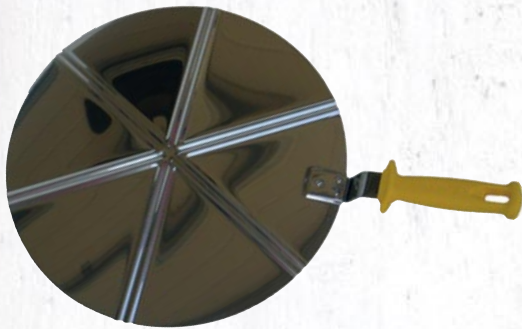
Spannungsversorgung (V):

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



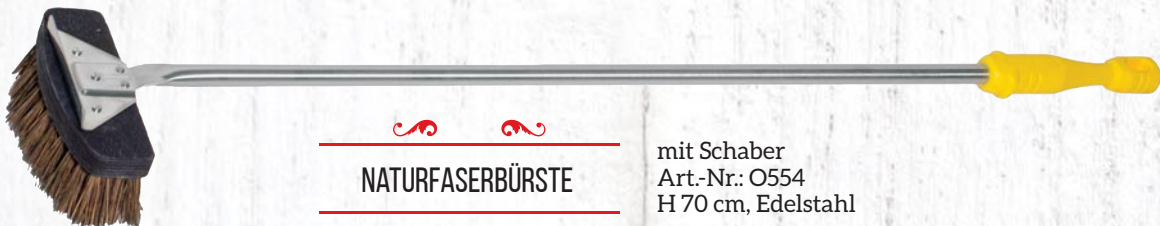
PIZZASCHIEBER

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

Menü, 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. 7010
Bruschetta...Mia Brot
Beutel zu 500 g - 5 Schnitten
6 Beutel pro Karton



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

BRUSCHETTA MIT CHAMPIGNONS

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