

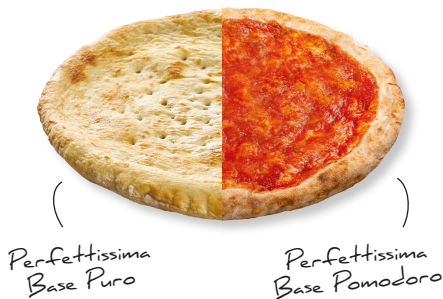
Dr. Oetker Professional

Neue Zielgruppen gewinnen mit **veganen** Pizza-Kreationen



Vegan ist ein nicht mehr wegzudenkender Trend in der Gastronomie. Dr. Oetker Professional bietet mit der Pizza Perfettissima Range u. a. zwei vegane Basispizzen, mit denen Sie sich kreativ und schmackhaft vom Wettbewerb abheben und neue Zielgruppen für sich gewinnen.

Schnell und unkompliziert in der Zubereitung, möglichst vielfältig und lecker: Genau hier setzt das Pizza-Konzept von Dr. Oetker Professional an. Mit den unbelegten Varianten Base Pomodoro und Base Puro - mit und ohne Tomatenpulpe - zaubern Sie mit den entsprechenden Belägen blitzschnell vegane Alternativen auf Ihre Speisekarte!



Zwei Pizzaböden - unzählige Möglichkeiten

Die **Pizza Perfettissima Base Puro** kann ohne vorheriges Auftauen klassisch mit Tomatensoße, als Pizza Bianca mit einer veganen hellen Soße oder einfach nur mit Öl als Pizzabrot gebacken und serviert werden. Alternativ einfach die gewünschten Zutaten auf der noch gefrorenen, mit Tomatensoße bestrichenen **Pizza Perfettissima Base Pomodoro** verteilen.

Ist der tiefgekühlte Pizzaboden fertig belegt, wird er - je nach Auflage - für wenige Minuten im Steinofen oder Konvektomaten aufgebacken.

Authentisch und einzigartig

Die auf Stein vorgebackenen Pizzaböden wurden exklusiv für den Außer-Haus-Markt entwickelt. Typisch für die Pizza Perfettissima ist ihr dünner Boden mit locker-knusprigem Rand. Er wird aus einem besonders geschmacksintensiven, fermentierten Teig hergestellt und bietet mit einem Durchmesser von 29 Zentimetern Platz für vielerlei Auflagen. Dank ihrer runden aber ungleichmäßigen Form ist jede Pizza besonders authentisch und nicht nur durch Ihre Rezeptideen ein Unikat.

An alles gedacht

Als Kooperationspartner, der ganzheitliche Lösungen und Konzepte bietet, liefert Dr. Oetker Professional die notwendige Technik sowie verkaufsfördernde Materialien gleich mit. So vermittelt Dr. Oetker Professional direkt zum passenden Ofenanbieter, bei dem ein optimal auf das Sortiment abgestimmter Pizzaofen erworben werden kann. Das Promotionpaket besteht unter anderem aus Pizzaschneider und Pizzaschaufel sowie verkaufsfördernden Materialien, wie zum Beispiel Speisekarten, Tischaufstellern und Gehwegtafeln inklusive Plakaten.

Vegan im Handumdrehen

Mit dem Pizza Perfettissima Konzept bekommen Sie alles was Sie brauchen, um die Suche Ihrer Gäste nach veganen Pizza-Alternativen endlich zu beenden. Nutzen Sie diese Chance und gewinnen Sie neue Kunden mit einer erweiterten Speisekarte, Pizza-Specials oder Monatsangeboten.

Rezept-Idee

Pizza Verdure

Zutaten für 10 Portionen

Vor dem Backen:

- 10 x Pizza Perfettissima Base Pomodoro
- 650 g Pizzaschmelz, vegan
- 1 kg Tomaten
- 250 g Gemüsepaprika, gelb
- 250 g Gemüsepaprika, grün
- 250 g Rote Zwiebeln
- 200 g Champignons

Nach dem Backen:

- 150 g Creme Vega Dr. Oetker
- 5 g Chili, rot, getrocknet
- 50 g Sonnenblumenkerne, geröstet
- 50 g Rucola

Zubereitung

Vor dem Backen:

Die Pizzaböden mit dem veganen Pizzaschmelz, den in Scheiben geschnittenen Tomaten und Champignons, den in Streifen geschnittenen Paprikas sowie den in Spalten geschnittenen roten Zwiebeln gleichmäßig belegen. Nun die Pizzen nach Anleitung backen.

Nach dem Backen:

Zum Schluss mit der Creme Vega, den in feine Ringe geschnittenen Chilis, den gerösteten Sonnenblumenkernen sowie dem Rucola garnieren und anschließend sofort servieren.



Weitere Rezeptideen unter www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima-rezepte



PIZZA
Perfettissima