



Professional

PIZZA Perfettissima

Umění dokonalé pizzy



*S tenkým, křupavým
a nadýchaným
těstem!*



Jednoduše dokonalá

Poznejte naši novou značku pizzy Perfettissima!

Nový druh pizzy

Objevte nové, kvalitní druhy naší pizzy, které budou Vaši hosté milovat!

Perfettissima znamená úspěch!

Zjistěte, jak můžete díky našemu komplexnímu řešení své podnikání učinit ještě úspěšnějším.

Nejvzácnějším
uměním je
**dokonale
realizovat
jednoduché věci.**



Umění dokonalé pizzy



Pizza je umění, které spočívá zejména v jednoduchosti – **a v soustředění se na vybrané přísady.** Pevně věříme, že nejvzácnější umění spočívá v dokonalé realizaci jednoduchých věcí. Pizza Perfettissima je výsledkem našeho dlouholetého vývoje. Naše filozofie pizzy je přitom prostá a zároveň náročná:

Dokonalost je, když spolu vybrané přísady perfektně ladí. V kamenné peci pečené tenké těsto s křupavým okrajem tvoří báječný kontrast k pořádně šťavnaté obloze. Stejně jako v umění není u pizzy Perfettissima žádná pizza stejná – jen chuť je vždy nesrovnatelně výborná.

Řešení *Perfettissima* PIZZA

Pizza Perfettissima je více než kvalitní pizza: **Pizza Perfettissima se v každém detailu přizpůsobuje Vaším potřebám.** Naši pizzu s nabídkou pěti lahodných druhů lze velmi rychle připravit a Vaším hostům poskytnete zážitek z pizzy jako v Itálii.

S pizzou Perfettissima získáte komplexní balíček bez starostí: pec vhodnou do Vaší kuchyně, návody pro přípravu, osvědčené recepty s výjimečnými variantami až po bohatý reklamní materiál. Kontaktujte nás!



Perfettissima Tááák



**29 cm
průměr**

vyvinuta exkluzivně pro
profesionální oblast



**Předpečená
v kamenné peci**

Autentická chuť, jako v Itálii



**Velmi dlouho
fermentované těsto**

Jemné pórovité těsto
a intenzivní chuťový zážitek



< 7 minut

Bez rozmrazování!
Hotová za méně než 7 minut! *

Dokonalost je, když spolu vybrané přísady perfektně ladí.



Jako domácí

Nerovnoměrný, rustikální, kulatý tvar



Snadná manipulace

Bez lepení a kynutí



Křupavý okraj

Tenké, předpečené těsto
s křupavým okrajem:
Skutečná chuť pizzy



Vybrané přísady

Pro každou chuť ten správný druh

* v předehřáté peci

A je hotovo!

*Tenké těsto s lahodným
křupavým okrajem, předpečená na
kameni se šťavnatou náplní – to je
pizza Perfettissima. Vaši hosté mohou
ke stolu!*



Margherita

**S kořeněnou rajčatovou
omáčkou**

Č. výrobku: 305 001

Pizza předpečená v kamenné peci
s kořeněnou rajčatovou omáčkou
a jemným sýrem mozzarella.



1 x 2,19 kg / karton
6 kusů à cca. 365 g

Výživové údaje	na 100 g
Energetická hodnota	1013 kJ / 241 kcal
Tuky	7,0 g
z toho nasycené mastné kyseliny	3,3 g
Sacharidy	33,0 g
z toho cukry	3,5 g
Bílkoviny	11,0 g
Bůl	1,1 g



4 001724 033448



Salami

S chutným salámem

Č. výrobku: 305 002

Pizza předpečená v kamenné peci s kořeněnou rajčatovou omáčkou, s vyváženou náplní s chutným salámem a jemnou mozzarellou.

1 7 3

1 x 2,25 kg / karton
6 kusů à cca. 375 g

Výživové údaje	na 100 g
Energetická hodnota	1058 kJ / 252 kcal
Tuky	8,6 g
z toho nasycené mastné kyseliny	3,6 g
Sacharidy	32,0 g
z toho cukry	3,4 g
Bílkoviny	11,0 g
Sůl	1,4 g



Šunková

Se šťavnatou vařenou šunkou a aromatickými bylinkami

Č. výrobku: 305 003

Pizza předpečená v kamenné peci s kořeněnou rajčatovou omáčkou, s vyváženou náplní se šťavnatou šunkou a jemnou mozzarellou.

1 7

3 24

1 x 2,28 kg / karton
6 kusů à cca. 380 g

Výživové údaje	na 100 g
Energetická hodnota	940 kJ / 223 kcal
Tuky	5,6 g
z toho nasycené mastné kyseliny	2,4 g
Sacharidy	31,0 g
z toho cukry	3,4 g
Bílkoviny	11,0 g
Sůl	1,3 g





Salami Piccante Calabrese

S pikantním salámem calabrese

Č. výrobku: 305 005

Pizza předpečená v kamenné peci s vyváženou oblohou s pikantním salámem calabrese, červenými a zelenými papričkami a s jemnou mozzarellou na kořeněné rajčatové omáče.

1 7 3

1 x 2,43 kg / karton
6 kusů à cca. 405 g

Výživové údaje	je 100 g
Energetická hodnota	1000 kJ / 238 kcal
Tuky	8,2 g
z toho nasycené mastné kyseliny	3,4 g
Sacharidy	30,0 g
z toho cukry	3,4 g
Bílkoviny	10,0 g
Sůl	1,4 g



Quattro Formaggi

S rafinovanou kombinací čtyř druhů sýra

Č. výrobku: 305 004

Pizza předpečená v kamenné peci s kořeněnou rajčatovou omáčkou, obložená aromatickým ementálem, sýrem provolone, sýrem s modrou plísní a jemnou mozzarellou.

free V

1 7

1 x 2,28 kg / karton
6 kusů à cca. 380 g



Výživové údaje	je 100 g
Energetická hodnota	1063 kJ / 253 kcal
Tuky	9,0 g
z toho nasycené mastné kyseliny	4,4 g
Sacharidy	31,0 g
z toho cukry	3,4 g
Bílkoviny	10,0 g
Sůl	1,2 g



Perfettissima / Legenda

Přehled piktogramů

Vlastnosti výrobků/ nutriční hodnoty

-  bez přísad, které podléhají povinnosti označení**
-  vegetariánské (ovo-lacto-vegetabil)

Alergeny podléhající povinnosti označení dle nařízení EU č. 1169/2011 (nařízení o povinnosti poskytování informací o potravinách spotřebitelům):

- 1** OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK
pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich***
- 7** MLÉKO (včetně laktózy) a výrobky z něj ***

Přísady podléhající povinnosti označení dle § 9 nařízení o schvalování potravinářských přídatných látek:

- 3** s antioxidantními prostředky
- 24** stabilizátory

**dle § 9 nařízení o schvalování potravinářských přídatných látek

***dle nařízení EU č. 1169/2011 (nařízení o povinnosti poskytování informací o potravinách spotřebitelům). Technologicky nezbytné stopy nelze vyloučit.

Upozornění: Zde zobrazené čárové kódy slouží interní evidenci společností Dr. Oetker s.r.o., divize Professional.

Veškeré informace v této složce se vztahují na dobu vytvoření v březnu 2020. Změny jsou možné.

PIZZA Perfettissima



Ověřené
recepty!

Přísady

(10 porcí)

Před pečením:

10 ks pizza Perfettissima
Margherita

Po upečení:

350 g koktejlová rajčata
450 g trvanlivý salám
30 g bazalka, čerstvá
150 g parmezán
50 g Crema di Balsamico

Margherita

S kořeněnou rajčatovou omáčkou

Č. výrobku: 305 001

Pizza předpečená v kamenné peci s kořeněnou rajčatovou omáčkou a jemným sýrem mozzarella.



1 x 2,19 kg / karton
6 kusů à cca. 365 g

Výživové údaje	na 100 g
Energetická hodnota	1013 kJ / 241 kcal
Tuky	7,0 g
z toho nasycené mastné kyseliny	3,3 g
Sacharidy	33,0 g
z toho cukry	3,5 g
Bílkoviny	11,0 g
Sůl	1,1 g



Nejjemnější chuť Itálie: Recept „Milano“

Dokonalé těsto pizzy, kombinované s nesrovnatelnou středomořskou rajčatovou omáčkou – dejte své kreativitě volný průchod!

Další recepty naleznete na
www.pizza-perfettissima.cz

Příprava

1. Pizzu Perfettissima Margherita upečte dle návodu.
2. Poté ji obložte koktejlovými rajčaty nakrájenými na plátky, trvanlivým salámem a lístky bazalky.
3. Na závěr ji zjemněte hoblíčkami parmezánu a balzamikovým krémem a ihned podávejte.



Náš ucelený koncept pizzy

S pizzou Perfettissima Vám nabízíme moderní koncepci jídla, která Vám usnadní přípravu a Vašim hostům nabízí dokonalý, autentický chuťový zážitek z pizzy – jako v Itálii.



Poradenství

Naše ucelená koncepce se důsledně zaměřuje na Váš úspěch. Kontaktujte nás!

S. 24



Naše doporučení ohledně pece

Maximální kvalita a snadná manipulace: S těmito pecemi se Vaše pizza Perfettissima podaří!

S. 20



Pizza Perfettissima



Vyvinuto s vysokou pečlivostí a exkluzivně pro profesionální oblast.

S. 6

Ověřené recepty



Nechte se inspirovat našimi recepty a objevujte stále novou pizzu Perfettissima.

S. 10

Optimální příprava ve Vaší peci



Nezávisle na tom, zda používáte kamennou pec nebo konvektomat, Vám ukážeme, jak obratem ruky upečete skvělou pizzu.

S. 15

Pizza Perfettissima – podpora prodeje



Rozmanité materiály pro podporu prodeje

S. 18






Dokonalá pro každý provoz: Pizzu Perfettissima připravíte bleskově – bez odborných znalostí a školení!

Příprava podle typu přístroje

Pec s kamenným dnem



1. Pec s kamenným dnem předehřejte na 320 °C – horní ohřev a 270 °C – dolní ohřev.
2. Vyměňte pizzy z obalů a odstraňte fólii.
3. Pizzy v předehřáté peci s kamenným dnem dopékejte po dobu 4–7 minut. Doba přípravy závisí na množství oblohy. Návody pro přípravu jednotlivých druhů naleznete na: www.pizza-perfettissima.cz

 Tip: Příležitostným pootočením pizzy při pečení získáte ještě rovnoměrnější výsledek pečení.

Konvektomat



Konvektomat předehřejte na 250 °C.

Vyměňte pizzy z obalů a dejte je na vhodný plech.

Pizzy v předehřátém konvektomatu dopékejte po dobu 5–6 minut.

Podle typu přístroje a množství oblohy se může uvedená doba přípravy lišit.

Další návody pro přípravu v rychloohřivacích systémech a dalších zařízeních naleznete na:

www.pizza-perfettissima.cz



Naše komplexní baličky *Perfettissima* PIZZA bez starostí



Náš cíl: Abyste Vy a Vaši hosté byli spokojeni!

*S pizzou Perfettissima Vás podporujeme
v každém detailu – při přípravě v kuchyni
a při komunikaci s Vašimi hosty.*



Dokonalé vybavení!

Svět *Perfettissima* PIZZA pro Vaši kuchyni

S originálním vybavením pro pizzu Perfettissima se do toho můžete rovnou pustit.



Kráječ na pizzu

Profesionální kráječ na pizzu s extra velkým kolečkem pro snadné krájení bez posouvání oblohy.

Barva: černá

Rozměry: Průměr kolečka 12 cm, celková délka 26 cm

Materiál: Čepel z nerezové oceli

Plastová rukojeť s ochranou pro ruce

Vhodné do myčky nádobí

Cena 650 Kč



Lopatka na pizzu

Kompaktní lopatka na pizzu pro snadnou manipulaci – dokonalá pro malé kuchyně.

Rozměry: Lopatka 26 × 26 cm, celková délka 47 cm

Materiál: Ušlechtilá ocel

Vhodné do myčky nádobí

Cena 650 Kč



Zástěra

Ležérní zástěra s individuálně nastavitelným páskem u krku.

Barva: Šedá (Griffin)

Rozměry: 110 × 80 cm

Tvarově stálá

Pásek u krku lze plynule

nastavovat pomocí spony

Cena 560 Kč



Krájecí prkénko

Kvalitní profesionální krájecí prkénko s gumovými patkami – pro bezpečné udržení na pracovní ploše.

Barva: Bílá

Rozměry: cca 60 × 40 × 2 cm

Materiál: Plast, bez drážek

S gumovými patkami, sešroubováno

Šrouby z ušlechtilé oceli

Vhodné do myčky nádobí

Cena 1100 Kč

Svět ^{PIZZA} Perfettissima pro Vašeho hosta

Upozorněte na svoji novou nabídku pizzy! Podpoříme Vás přitom vzory Menu karet, stojánků na stůl a vlaječkami.



Menu karta

Designové předlohy Menu karet na míru

Formát: na výšku
10,5 x 25,0 cm

Vytvořte si své osobní menu s Vaším logem a Vaší individuální nabídkou pokrmů.



Stojánek na stůl

Kvalitní papírový stojánek

Formát: 9,8 cm x 16,2 cm



Stojánek s vlaječkou

Na Vaši nabídku upozorní stabilní stojánky s vlaječkou pro interiéry a exteriéry

Rozměry: 50 x 150 cm nebo 54 x 144 cm
Podložka pro zajištění stability

Reklamní předměty nabízené na této stránce jsou určeny výlučně pro použití ve Vašem podniku. Obrázky podobné.

Dokonalá pec pro dokonalou pizzu

PIZZA *Perfettissima* + model Professionale uno – jednopatrová pec na pizzu

Model:	Professionale uno
Pracovní teplota:	50–320 °C
Elektrické připojení:	230 V / 1 N / 50 Hz
Přípojná hodnota:	1,6 kW
Vnější rozměry (Š×H×V):	615 x 500 x 280 mm
Vnitřní rozměry každé pečicí komory (Š×H×V):	410 x 360 x 90 mm
Čistá hmotnost:	21 kg

– stohovatelné
– vyrobeno v Itálii



Doporučená prodejní cena: ~~13.990 Kč~~
Cena pro zákazníky Dr.Oetker: 9.990 Kč
(včetně dodání zdarma v rámci ČR)



Exkluzivní nabídka
jen pro zákazníky
Dr. Oetker Professional



**Garance dodání
do 48 hodin**
po doručení objednávky
společnosti
Hofmann Bohemia



**Snadné a rychlé
zpracování**
naším partnerem
Hofmann Bohemia



**Poskytnutí
záruky:**
Oprava v servisním
středisku do 48 hodin



Dvířka s velkým okénkem k vizuální kontrole bez ztráty tepla



Osvětlená pečicí komora pro lepší pohled do pece



Samostatná regulace horního a dolního ohřevu pro optimální výsledek pečení



Korpus z lakovaného ocelového plechu a kvalitní čelo z ušlechtilé oceli

Perfettissima ^{PIZZA} + model Professionale Due – dvoupatrová pec na pizzu

Model:	Professionale due
Pracovní teplota:	50–320 °C
Elektrické připojení:	230 V / 1 N / 50 Hz
Přípojná hodnota:	3,2 kW
Vnější rozměry (Š×H×V):	615 x 500 x 430 mm
Vnitřní rozměry každé pečicí komory (Š×H×V):	410 x 360 x 90 mm
Čistá hmotnost:	32 kg

– stohovatelné
– vyrobeno v Itálii



Doporučená prodejní cena: ~~18.990 Kč~~
Cena pro zákazníky Dr.Oetker: 13.990 Kč
(včetně dodání zdarma v rámci ČR)

**Chtěli byste kontaktovat přímo našeho partnera Hofmann Bohemia?
Náš partner Vám ochotně kdykoli poradí a pro každý požadavek nabídne vhodný přístroj.**

Hofmann Bohemia – partner gastronomie s.r.o., Logistické centrum ESO, Chebská 2096, 356 71 Sokolov

Informace, objednávky a expedice
www.pizza-perfettissima.cz



Technická podpora/ opravy
opravy@hofmann.cz
+420 355 327 629

Dokonalost je, když
spolu vybrané přísady
perfektně ladí.

PIZZA *Perfettissima*

umění
dokonalé pizzy



Dokonalé řešení pro
provozy s malou kuchyní:
Pizza Perfettissima
znamená snadnou přípravu
a autentický chuťový zážitek
v jednom!



Kontaktujte naše zástupce, kteří Vám pomohou s propočtem Vašeho vlastního pizza podnikání!

Za předpokladu zohlednění následujících údajů
propočítáme Vaši individuální částku na úhradu:

- ✓ Používané zboží na každou pizzu/individuálně obloženou nebo obloženou jako hotovou z nabídky
- ✓ Mzdové náklady zaměstnanců
- ✓ Investiční náklady pro potřebnou techniku
- ✓ Spotřeba elektřiny podle potřebné techniky
- ✓ Prodejní cena za každou pizzu (např. v závislosti na použitých surovinách)



PIZZA Perfettissima

Dr.Oetker s. r. o.
divize Professional
Americká 2335
272 01 Kladno
Česká republika

Kontakt

E-mail: pizza-perfettissima@oetker.cz

Tel: +420 731 147 849

www.pizza-perfettissima.cz

