



# FRISCHE PIZZA

UNSER HIGH-QUALITY-KONZEPT  
FÜR IHREN ERFOLG



# Ihre Vorteile

## DIE PIZZABÄCKER – AUTHENTISCH ITALIENISCHE PIZZA IN IHREM SHOP

### EIN GANZHEITLICHES KONZEPT

- Zubereitung und Verkauf einer vor Ort frisch hergestellten Pizza
- Frische Zutaten in höchster Qualität
- Bedienerfreundliche Technik
- Einfache Umsetzung

### ZUTATEN IN HÖCHSTER QUALITÄT

- Speziell für dieses Konzept entwickelte Pizzaböden
- Pizzasauce aus sonnengereiften, italienischen Tomaten
- Original italienischer Mozzarella
- Handgelegter Kochschinken und weitere hochwertige Beläge
- Frisch und individuell belegen

### HARDWARE

- Unser Pizzaofen gehört zu den besten verfügbaren Produkten auf dem Markt und kommt bereits heute in mehr als 100 Ländern täglich zum Einsatz



# UNSER KERNSORTIMENT

KLASSIKER IN ITALIEN,  
BESTSELLER IN DEUTSCHLAND

Bei der Auswahl unserer Pizzasorten haben wir uns an den beliebtesten Sorten der Deutschen orientiert. Für „Die Pizzabäcker“ steht die Qualität der Zutaten an erster Stelle. Basis sind der Boden, die Tomatensauce und der feine Mozzarella. Begeistern Sie Ihre Kunden mit frischer, handbelegter Pizza.



DIABLO



MARGHERITA



Calzone

u. v. m.



Salami



TOMNO



PROSCIUTTO e FUNGHI

## DIE BESONDERHEIT DES TEIGES

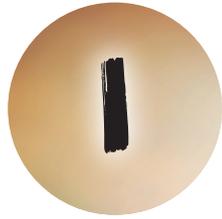
Der Pizzateig wurde speziell für unser Konzept „Die Pizzabäcker“ entwickelt. Er ist bereits fertig gegart, vorkonfektioniert, das heißt ausgeformt und einzeln verschweißt, was ein schnelles, einfaches Handling des Teiges während des Belegvorgangs ermöglicht. Dadurch ersparen wir Ihnen unnötige Wartezeiten, die während der Auftauzeit entstehen würden.

## SIE SPAREN

- Lange Wartezeiten
- Das Gären
- Das Formen aus der Kugel

# ZUBEREITUNG

SO EINFACH WERDEN SIE IN IHREM SHOP  
ZUM PIZZABÄCKER



## BELEGEN

Entnehmen Sie den Pizzaboden, entfernen Sie die Folie und bestreichen Sie die Pizza mit der Mischung aus Tomatensauce und Pizzagewürz. Anschließend belegen Sie die Pizza mit dem geschnittenen Mozzarella sowie je nach Sorte mit den übrigen Zutaten.



## BACKEN

Legen Sie die Pizza auf die Pizzaschaufel und schieben Sie diese bei bis zu 350 °C für ca. 3-4 Minuten in den Ofen.



## SERVIEREN

Nehmen Sie die Pizza aus dem Ofen und legen Sie diese auf den Pizzateiler. Schneiden Sie die Pizza anschließend mit dem Pizzaschneider in gleichmäßige Stücke. Präsentieren Sie die Pizza aufmerksamkeitswirksam mit unserem Pizzapräsentier. Nutzen Sie zur Ausgabe unsere Pizzakartons für ganze Pizzen und unsere Pappslices für einzelne Stücke.

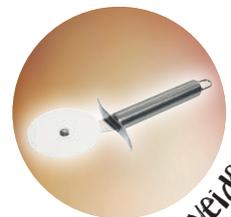


# ZUBEHÖR

HIERMIT SIND SIE  
PERFEKT AUSGESTATTET



Sliceheber



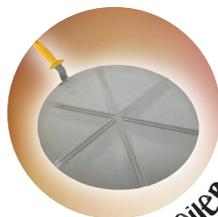
Pizzaschneider



Pizzaschaufel



Pizzapräsentier mit Fuß



Pizzateiler



Pizza Slice



Pizzakarton

# Auf Erfolgskurs

## UNSER PIZZA-MODUL



### Ihre Pluspunkte

- Individuelles Design
- Hochwertige Technik
- Raumsparend (ab 5 m<sup>2</sup>)
- Einfach in der Umsetzung
- Marketing und Zubehör
- Schulung

# SO GEHT ES

## FÜNF SCHRITTE ZU IHREM PIZZA CLIP IN

1

Sie haben **INTERESSE**, Ihr Geschäft zu erweitern.

---

2

Wir machen einen **STORECHECK**.

---

3

Wir erstellen ein maßgeschneidertes **KONZEPT**.

---

4

Wir beraten umfassend – Sie werden unser **LIZENZPARTNER**.

---

5

Sie starten Ihr **PIZZA CLIP IN**.

---



Lekkerland Deutschland GmbH & Co. KG  
Europaallee 57 · 50226 Frechen  
Kundenservice.Foodservices@lekkerland.de  
Telefon: 02234 – 1821 720