



Professional

La PIZZA
nunca fue
tan buena.



Professional

www.oetker-professional.es

PIZZA, LA COMIDA PERFECTA PARA CUALQUIER MOMENTO Y LUGAR



Solución perfecta de pizza
para cada ocasión
+
Calidad y rapidez
de preparación
=
Más ventas para
tu negocio



PIZZA
Perfettissima

P. 4



P. 12



P. 10



Pasta

P. 16

PIZZA
Perfettissima

MÁS PERFECTA
QUE NUNCA

Perfettissima
es sinónimo
de éxito

¡Volvemos a encender el horno!
¿EL RESULTADO?
Una Perfettissima más auténtica,
más sabrosa y más intensa.
¡Guau!

Salsa de tomate
más sabrosa
y afrutada

Mejor aspecto
y proporciones
del borde

Mejor textura
del queso

Como en la mejor
pizzería italiana

Exclusivo

Exclusivo para
canal profesional



Apariencia
artesanal



Lista en
4-6 min. aprox.



Masa de larga
fermentación



29 cm
de diámetro

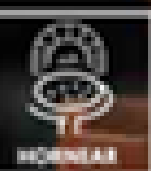
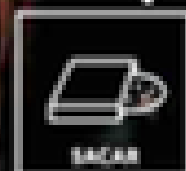


Semiprecocida al
horno de piedra

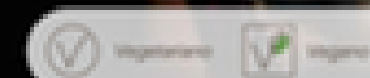
Otros hacen pizza,

**NOSOTROS
HACEMOS**

PIZZA
Perfettissima



Professional



Margherita ✓

- Cremosa mozzarella
- 1-25-017000
6 unidades de 265 g



Prosciutto

- Delicioso jamón cocido
- 1-25-018400
6 unidades de 380 g



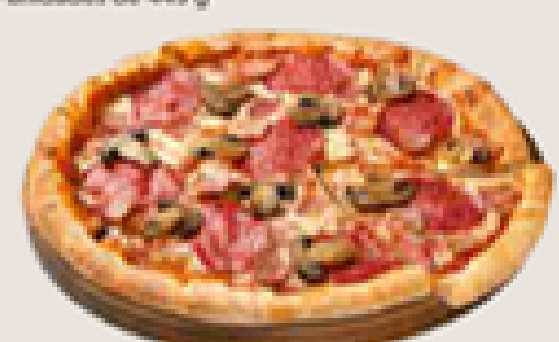
Quattro Formaggi ✓

- **NOVEDAD:** Mayor cantidad de queso azul
 - Sabrosos quesos: emmental, edam y mozzarella
- 1-25-017400
6 unidades de 380 g



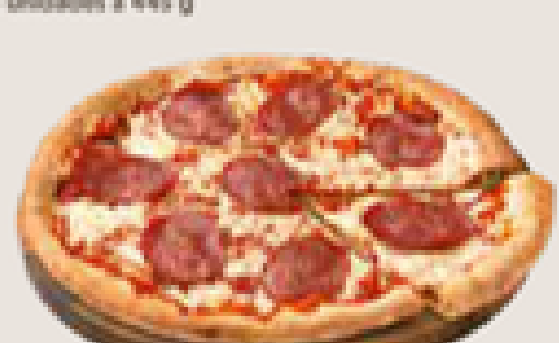
BBQ pollo

- Pechuga de pollo marinada
 - Salsa barbacoa • Cebolla roja
- 1-25-019200
6 unidades de 445 g



Speciale

- **NOVEDAD:** ahora con 8 lonchas de sabroso salami
 - Jamón cocido y champiñones asados
- 1-25-018400
6 unidades de 445 g



Salame

- **NOVEDAD:** ahora con 8 lonchas de sabroso salami
- 1-25-017200
6 unidades de 375 g



Verdure Grigliate ✓

- **NOVEDAD:** Verduras marinadas a la parrilla (pimiento, calabacín, berenjena)
- 1-25-019300
6 unidades de 440 g



Tonno

- Delicioso atún y cebolla
- 1-25-017600
6 unidades de 410 g



Vegana (Zucca e Spinaci) ✓

- Calabaza asada con espinacas
 - Queso vegano con base de aceite de coco
- 1-25-019100
6 unidades de 445 g



Mexicana (Gusto Fajita)

- **NOVEDAD:** Condimento picante con chile y pimentón
 - Pimiento y cebolla asada • Carne picada de vacuno
- 1-25-019400
6 unidades de 455 g



Carbonara (Pancetta Bianca)

- Salsa Crème Fraîche (nata ácida)
 - Bacon y cebolla morada
- 1-25-018900
6 unidades de 450 g



Calabrese Piccante

- Salami picante de Calabria
 - Pimiento picante
- 1-25-017800
6 unidades de 405 g

Imprescindibles

Recomendaciones

30%
de la
demanda

70%
de la
demanda

NUESTRAS BASES

para ideas creativas de pizza

Base Pomodoro

- Base de pizza semiprecocida al horno de piedra
 - Con salsa de tomate para preparar la pizza al gusto
- 1-25-017000
10 unidades de 285 g



Base Pura

- Base de pizza semiprecocida al horno de piedra para preparar la pizza al gusto
- 1-25-018000
10 unidades de 235 g



Descubre sabrosas recetas

www.oetker-professional.es

La solución para poder personalizar tus pizzas y diferenciar tu negocio



Escanea este QR y descúbrelas



PREPARACIÓN SEGÚN EL TIPO DE HORNO

HORNO DE PIEDRA

1. Precalentar el horno a 300°C.
 2. Retirar el envoltorio de plástico de la pizza.
 3. Hornear las pizzas entre 4-6 minutos en horno de piedra precalentado. El tiempo de horneado depende de la pizza y de los ingredientes.
-  Consejo: logra un resultado excelente girando la pizza a la mitad de la cocción.

HORNILLO/TOSTADORA

1. Precalentar el hornillo/tostadora a 250°C.
2. Retirar el envoltorio de plástico y colocar las pizzas en la bandeja.
3. Hornear las pizzas durante 4-30-6 minutos aproximadamente. El tiempo de preparación indicado puede variar según la pizza y el equipamiento utilizado.

HORNO DE CONVECCIÓN

1. Precalentar el horno eléctrico a 250°C.
2. Retirar el envoltorio de plástico y colocar las pizzas en una bandeja adecuada.
3. Hornear las pizzas a 250°C en el horno precalentado durante 5 o 6 minutos. El tiempo de preparación indicado puede variar según la pizza y el equipamiento utilizado.

Consulta toda la gama de productos y modos de preparación en nuestra web:



www.oetker-professional.es



NUEVO

PIZZA RECTANGULAR

Para porcionar o como
Snack para llevar

Nueva receta
con topping
hasta el borde

Exclusivo



Exclusivo para
canal profesional

Perfecta después de una
corta regeneración

Masa gruesa

Lista en
10-12 minutos

Porcionable

Tamaño pizza
38 x 28 cm

DELICIOSAS HASTA EL BORDE

Nuestro Surtido de pizza rectangular



Pomodoro

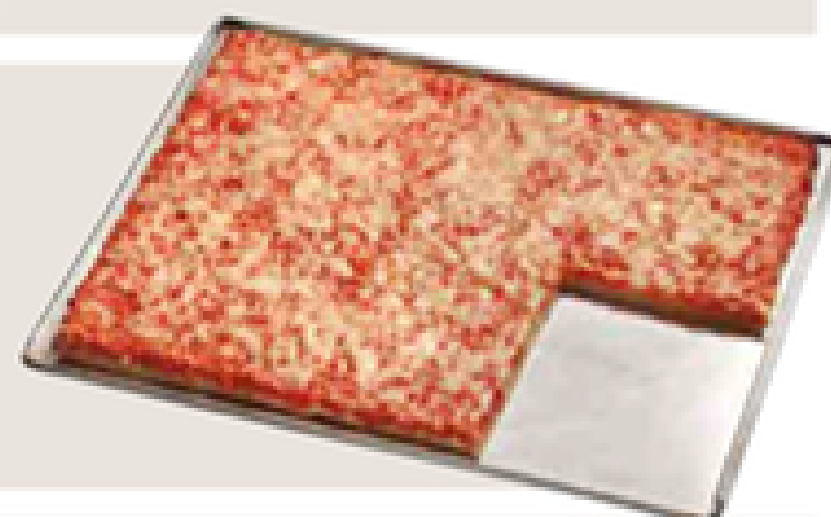
- Base de pizza semiprecocida
- Con salsa de tomate para preparar la pizza al gusto

1-25-827100
8 unidades de 795 g

Margherita

- Salsa de tomate
- Queso mozzarella

1-25-827200
6 unidades de 830 g



Prosciutto

- Salsa de tomate
- Jamón cocido
- Queso mozzarella

1-25-827300
6 unidades de 900 g



PREPARACIÓN HORNO DE CONVECCIÓN

1. Precalentar el horno a 200°C.
 2. Retirar la pizza del envase y colocarla en una bandeja adecuada.
 3. Hornear la pizza a 200°C durante 10-12 minutos aproximadamente. El tiempo de horneado puede variar según el equipamiento utilizado.
- Consejo: Deshumidificar el horno los últimos 7 minutos (tiro abierto) para un óptimo resultado.

NUEVO

LA REVOLUCIÓN DEL SNACK

Pinsa
SNACK

El nuevo referente en el mercado de snacks de pizza.

20 x 10 cm



Masa con harina de trigo, espelta y arroz

Exclusivo

Exclusivo para canal profesional

Perfecta para take-away

Perfecta para take-away

Perfecta después de una corta regeneración

Masa de larga fermentación (18 horas)

Masa de pinza alveolada

Lista en 10-12 minutos

IDEAL PARA LLEVAR O COMER COMO SNACK EN CUALQUIER LUGAR Y MOMENTO

Nuestro Surtido de Pinsa Snack



Margherita

• Tomate y mozzarella

1-25-001000
18 unidades de 170 g



Salame

• Sabroso salami

1-25-001000
18 unidades de 166 g



Prosciutto

• Delicioso jamón cocido

1-25-001200
18 unidades de 166 g



Pancetta e Cipolla (Carbonara)

• Nata ácida, bacon y cebolla

1-25-001300
18 unidades de 167 g

PREPARACIÓN SEGÚN EL TIPO DE HORNO

HORNO DE PIEDRA



1. Precalentar el horno a 260°C.
2. Retirar la Pinsa Snack del envase y hornear durante 8 minutos aproximadamente.

HORNO DE CONVECCIÓN



1. Precalentar el horno a 220°C.
 2. Retirar la Pinsa Snack del envase y colocarla en una bandeja adecuada.
 3. Hornear la Pinsa Snack a 220°C durante 10-12 minutos a velocidad media con ventilador. El tiempo de horneado puede variar según el equipamiento utilizado y la cantidad colocada.
- ! Consejo: Deshumidificar el horno los últimos 5 minutos (tiro abierto) para un óptimo resultado.

PIZZA SNACK

Tamaño
8,5 x 18,5 cm



¡CRUJIENTES BAGUETTES EXTREMADAMENTE BUENAS!



Margherita

- Queso edam y mozzarella
- 1-25-002000
- 24 unidades de 150 g



Salame

- Salami
- Queso edam y mozzarella
- 1-25-002100
- 24 unidades de 160 g



Barbacoa

- Carne de vacuno y salsa barbacoa
- Queso edam
- 1-25-002400
- 24 unidades de 142 g



Verdure

- Pimiento rojo y amarillo
- Brócoli
- Queso edam y mozzarella
- 1-25-002300
- 24 unidades de 170 g



Prosciutto

- Jamón cocido
- Queso edam y mozzarella
- 1-25-002200
- 24 unidades de 160 g



Vegetariano



Bacon Crispy

- Bacon, queso edam, tomate y cebolla frita
- 1-25-000700
- 24 baguettes de 125 g



Barbacoa

- Carne de vacuno, queso edam y salsa barbacoa
- 1-25-000100
- 24 baguettes de 125 g



Atún

- Atún, queso edam, tomate y cebolla
- 1-25-000200
- 24 baguettes de 125 g



Vegetariano

PREPARACIÓN SEGÚN EL TIPO DE HORNO

HORNO DE PIEDRA



1. Precalentar el horno a 220°C.
2. Retirar la pizza snack del envase y hornear durante 5 minutos aproximadamente.

HORNO DE CONVECCIÓN



1. Precalentar el horno a 180°C.
 2. Retirar la pizza snack del envase y colocarla en una bandeja adecuada.
 3. Hornear la pizza a 180°C durante 10-12 minutos a velocidad media con ventilador. El tiempo de horneado puede variar según el equipamiento utilizado y de la cantidad colocada.
- ! Consejo: Deshumidificar el horno los últimos 4 minutos (tiro abierto) para un óptimo resultado.

HORNO DE CONVECCIÓN



1. Precalentar el horno a 200°C.
2. Retirar la baguette del envase, colocarla en una bandeja adecuada. Hornear la baguette a 200°C durante 10-12 minutos. El tiempo de horneado puede variar según el equipamiento utilizado y de la cantidad colocada.

- ! Consejo: Se puede hornear previamente durante 5 minutos aproximadamente y reservar. En el momento de servir, hornear durante 2-3 minutos a máxima temperatura.

HORNILLO/TOSTADORA



1. Precalentar el hornillo/tostadora a 170°C.
2. Retirar la baguette del envase y colocar en la bandeja. Hornear la baguette durante 10-11 minutos aproximadamente. El tiempo de horneado puede variar según el equipamiento utilizado y la cantidad colocada.

LA MEJOR PASTA FRESCA, PRECOCIDA Y ULTRACONGELADA

Lista en 1-2 minutos sin descongelar

Exclusivo

Bolsas de 1 kg

Abundante relleno

Lista en 1-2 minutos

Variedad y versatilidad

Fácil preparación

Exclusivo para canal profesional

Bolsas de 1 kg

Abundante relleno

Lista en 1-2 minutos

Variedad y versatilidad

Fácil preparación

Formato **NUEVO**

PASTA FRESCA PRECOCIDA EN MONOPORCIONES DE 200 G



Tortellini Spinaci Ricotta ✓

- Pasta con espinacas
- Relleno con queso ricotta y espinacas

1-58-203300
10 bolsas de 200 g



Ravioli Carne

- Relleno de carne de ternera y cerdo, cebolla y queso ricotta

1-58-203300
10 bolsas de 200 g



Ravioli Funghi ✓

- Pasta con setas
- Relleno de boletus y champiñones

1-58-203300
10 bolsas de 200 g

FÁCIL PREPARACIÓN

AGUA HIRVIENDO



Introducir el producto congelado en agua hirviendo y cocer aprox. durante 1 minuto.

MICROONDAS

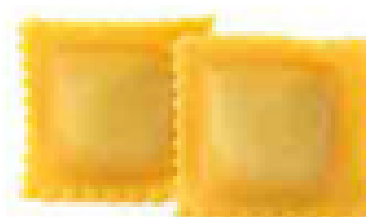


Perforar el film e introducir el producto congelado en el microondas y calentar durante 2 minutos a máxima potencia. Dejar enfriar unos segundos para evitar quemaduras.

Descubre sabrosas recetas en: www.oetiker-professionales.com/recetas

FORMATO BOLSA DE 1 KG

Surtido de pasta fresca



Ravioli Carne

- Relleno de carne de ternera y cerdo, cebolla y queso ricotta

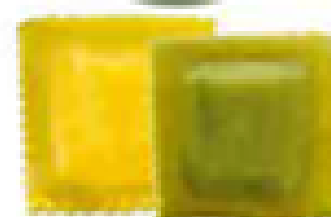
1-58-203300
3 bolsas de 1.000 g



Ravioli Funghi ✓

- Pasta con setas
- Relleno de boletus y champiñones

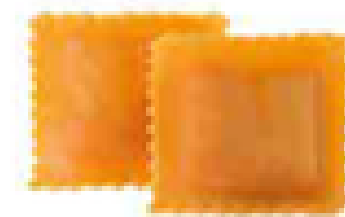
1-58-200900
3 bolsas de 1.000 g



Ravioli 5 Formaggi ✓

- Pasta con espinacas
- Relleno de quesos (Grana Padano, emmental, taleggio, gorgonzola y queso azul)

1-58-203000
3 bolsas de 1.000 g



Ravioli Salmón

- Relleno de salmón ahumado, queso ricotta y eneldo

1-58-203300
3 bolsas de 1.000 g



Flocchetti Gorgonzola ✓

- Relleno de queso ricotta y gorgonzola

1-58-203000
3 bolsas de 1.000 g



Saccottini Pera Formaggio ✓

- Relleno de queso ricotta, pecorino, taleggio, Grana Padano y pera confitada

1-58-203300
3 bolsas de 1.000 g



Cappelli Spinaci Grana Padano ✓

- Pasta con espinacas
- Relleno de espinacas y queso Grana Padano

1-58-203900
3 bolsas de 1.000 g



Tortellini Spinaci Ricotta ✓

- Pasta con espinacas
- Relleno con queso ricotta y espinacas

1-58-200700
3 bolsas de 1.000 g



Gnocchi de Patata ✓

- Especialidad italiana a base de patata

1-58-200000
3 bolsas de 1.000 g

FÁCIL PREPARACIÓN

AGUA HIRVIENDO



Cocer la pasta 1-2 minutos en agua hirviendo ligeramente salada, escurrir y servir.

HORNO VAPOR



En bandeja GN (altura 43 mm) cocer con vapor 3-4 min. a 100°C (100% vapor).

SARTÉN



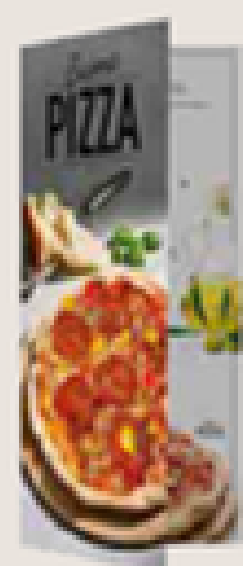
Echar en la misma sartén la pasta y la salsa al gusto y remover unos 3 minutos.

Descubre sabrosas recetas en: www.oetiker-professionales.com/recetas

TE AYUDAMOS EN TU NEGOCIO

Materiales y asesoramiento que
te ayudarán a aumentar las ventas

Aumenta la visibilidad
colocando expositores
y cartas para dar a conocer
la oferta de tu establecimiento
y atraer a más clientes.



Cartas de Sobremesa

Podrás dar a conocer el
surtido de productos.

Formato vertical
14,5 x 31 cm.



Proporcionamos
asesoramiento para lograr
el éxito en cualquier negocio.

¡Contacta con nosotros!

[www.oetker-professional.es/
contacto](http://www.oetker-professional.es/contacto)

Cartel expositor

Atrae la atención de los
clientes en el exterior
del local.

Dimensiones
50 x 150 cm (pie incluido).

VENTAJAS DE NUESTROS PRODUCTOS



Productos de calidad

Todos nuestros productos están
certificados, cumplen con la
normativa vigente y cuentan con la
calidad de Dr. Oetker.



Rápida preparación

La mayoría de nuestros productos
se pueden preparar de forma
muy rápida (entre 2 y 10 minutos)
y adaptarse a picos de consumo
dependiendo de las horas del día.



Fácil operativa

Todos nuestros productos se pueden
preparar de manera muy fácil en
poco tiempo sin necesidad de mano
de obra especializada.



Resultado perfecto

Consigue una calidad óptima en la
preparación de nuestros productos
con el uso de maquinaria
profesional específica.



Ahorro de mermas

Disponemos de productos que se pueden
recalentar fácilmente sin perder cualidades
organolépticas, permitiendo así el ahorro
de mermas de producto.



Take away

Nuestros productos se adaptan a las
necesidades de los consumidores
ofreciéndolos para llevar con
nuestros materiales take away.



Código Artículo	Artículo	Características del producto	Unidades/caja	Paqueteado
Pizza Perfección				
1-25-007000	Perfección Margherita	🍕 🌱 🌿 🌾 🍷	8 unidades de 300 g	17 capsulas, 80 capsulas
1-25-007000	Perfección Salami	🍕 🌿 🌾 🍷	8 unidades de 375 g	17 capsulas, 80 capsulas
1-25-008000	Perfección Prosciutto	🍕 🌿 🌾 🍷	8 unidades de 300 g	17 capsulas, 80 capsulas
1-25-008000	Perfección Speciale	🍕 🌿 🌾 🍷	8 unidades de 400 g	17 capsulas, 80 capsulas
1-25-007000	Perfección Calabrese Piccante	🍕 🌿 🌾 🍷	8 unidades de 400 g	17 capsulas, 80 capsulas
1-25-007000	Perfección Tonno	🍕 🌿 🌾 🍷 🐟	8 unidades de 400 g	17 capsulas, 80 capsulas
1-25-008000	Perfección Verdura Grapese	🍕 🌱 🌿 🌾 🍷	8 unidades de 400 g	17 capsulas, 80 capsulas
1-25-007000	Perfección Quattro Formaggi	🍕 🌿 🌾 🍷	8 unidades de 300 g	17 capsulas, 80 capsulas
1-25-008000	Perfección Mexicana (Queso Frijol)	🍕 🌿 🌾 🍷	8 unidades de 400 g	17 capsulas, 80 capsulas
1-25-009000	Perfección Vegana (Zurra y Spinaci)	🍕 🌱 🌿 🌾 🍷	8 unidades de 400 g	17 capsulas, 80 capsulas
1-25-008000	Perfección BBQ Pollo	🍕 🌿 🌾 🍷	8 unidades de 400 g	17 capsulas, 80 capsulas
1-25-008000	Perfección Carbonara (Pancetta Bianca)	🍕 🌿 🌾 🍷	8 unidades de 400 g	17 capsulas, 80 capsulas
1-25-007000	Perfección Base Pomodoro	🍕 🌱 🌿 🌾 🍷	10 unidades de 200 g	12 capsulas, 60 capsulas
1-25-008000	Perfección Base Puro	🍕 🌱 🌿 🌾 🍷	10 unidades de 200 g	12 capsulas, 60 capsulas
Pizza rectangular 30x20 cm				
1-25-007000	RT Pizza Pomodoro	🍕 🌱 🌿 🌾 🍷	8 unidades de 700 g	7 capsulas, 67 capsulas
1-25-007000	RT Pizza Margherita	🍕 🌱 🌿 🌾 🍷	8 unidades de 800 g	7 capsulas, 67 capsulas
1-25-007000	RT Pizza Prosciutto	🍕 🌿 🌾 🍷	8 unidades de 800 g	7 capsulas, 67 capsulas
Pizza Snack				
1-25-000000	Pizza Snack Margherita	🍕 🌱 🌿 🌾 🍷	18 unidades de 170 g	11 capsulas, 88 capsulas
1-25-000000	Pizza Snack Salami	🍕 🌿 🌾 🍷	18 unidades de 180 g	11 capsulas, 88 capsulas
1-25-000000	Pizza Snack Prosciutto	🍕 🌿 🌾 🍷	18 unidades de 180 g	11 capsulas, 88 capsulas
1-25-000000	Pizza Snack Pancetta e Cipolla (Carbonara)	🍕 🌿 🌾 🍷	18 unidades de 187 g	11 capsulas, 88 capsulas
Pizza Snack				
1-25-000000	Pizza Snack Margherita	🍕 🌱 🌿 🌾 🍷	28 unidades de 160 g	12 capsulas, 70 capsulas
1-25-000000	Pizza Snack Salami	🍕 🌿 🌾 🍷	28 unidades de 160 g	12 capsulas, 70 capsulas
1-25-000000	Pizza Snack Prosciutto	🍕 🌿 🌾 🍷	28 unidades de 160 g	12 capsulas, 70 capsulas
1-25-000000	Pizza Snack Verdura	🍕 🌱 🌿 🌾 🍷	28 unidades de 170 g	12 capsulas, 70 capsulas
1-25-000000	Pizza Snack Barbacoa	🍕 🌿 🌾 🍷	28 unidades de 167 g	12 capsulas, 70 capsulas
Requesitos				
1-25-000000	Requesito Jamón y Queso	🍕 🌿 🌾 🍷	24 unidades de 120 g	12 capsulas, 100 capsulas
1-25-000000	Requesito Barbacoa	🍕 🌿 🌾 🍷	24 unidades de 120 g	12 capsulas, 100 capsulas
1-25-000000	Requesito Atún	🍕 🌿 🌾 🍷 🐟	24 unidades de 120 g	12 capsulas, 100 capsulas
1-25-000000	Requesito 4 Quesos	🍕 🌿 🌾 🍷	24 unidades de 120 g	12 capsulas, 100 capsulas
1-25-000000	Requesito Bacon Cinghio	🍕 🌿 🌾 🍷	24 unidades de 120 g	12 capsulas, 100 capsulas
Pasta				
1-50-200000	Gnocchi 2 x 1 kg	🍝 🌱 🌿 🌾 🍷 🍷 🍷	2 bolsas de 1000 g	18 capsulas, 90 capsulas
1-50-200000	Salsadito Spinaci Ricotta 2 x 1 kg	🍝 🌱 🌿 🌾 🍷 🍷 🍷	2 bolsas de 1000 g	18 capsulas, 90 capsulas
1-50-200000	Revolto Funghi 2 x 1 kg	🍝 🌱 🌿 🌾 🍷 🍷 🍷	2 bolsas de 1000 g	18 capsulas, 90 capsulas
1-50-200000	Porcchett Congelada 2 x 1 kg	🍝 🌱 🌿 🌾 🍷 🍷 🍷	2 bolsas de 1000 g	18 capsulas, 90 capsulas
1-50-200000	Revolto Salmón 2 x 1 kg	🍝 🌱 🌿 🌾 🍷 🍷 🍷	2 bolsas de 1000 g	18 capsulas, 90 capsulas
1-50-200000	Salsadito Para Formaggi 2 x 1 kg	🍝 🌱 🌿 🌾 🍷 🍷 🍷	2 bolsas de 1000 g	18 capsulas, 90 capsulas
1-50-200000	Revolto de Carne 2 x 1 kg	🍝 🌱 🌿 🌾 🍷 🍷 🍷	2 bolsas de 1000 g	18 capsulas, 90 capsulas
1-50-200000	Cappellì Spinaci Grana Padano 2 x 1 kg	🍝 🌱 🌿 🌾 🍷 🍷 🍷	2 bolsas de 1000 g	18 capsulas, 90 capsulas
1-50-200000	Revolto 3 Formaggi 2 x 1 kg	🍝 🌱 🌿 🌾 🍷 🍷 🍷	2 bolsas de 1000 g	18 capsulas, 90 capsulas
1-50-200000	Salsadito Spinaci Ricotta Monoporción 10 x 200 g	🍝 🌱 🌿 🌾 🍷 🍷 🍷	10 bolsas de 200 g	18 capsulas, 90 capsulas
1-50-200000	Revolto Funghi Monoporción 10 x 200 g	🍝 🌱 🌿 🌾 🍷 🍷 🍷	10 bolsas de 200 g	18 capsulas, 90 capsulas
1-50-200000	Revolto de Carne Monoporción 10 x 200 g	🍝 🌱 🌿 🌾 🍷 🍷 🍷	10 bolsas de 200 g	18 capsulas, 90 capsulas

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



Vegano



Vegano

ALERGENOS



Gluten



Lactosa



Pescado



Alcohol



Vegano



Pescado



Alcohol



Vegano