

Information für die Presse



Perfekte Basis für eigene Pizza-Kreationen

Dr. Oetker Professional ergänzt das Konzept Pizza Perfettissima um die Base Puro ohne Tomatenpulpe

Wer für seine Gäste eine eigene Pizza kreieren möchte, wird bereits bei der Soße vor die Wahl gestellt: Klassische Tomatensoße, Pizza Bianca mit heller Soße, vielleicht ein Pesto oder einfach nur Öl? Alles ist möglich! Daher bietet Dr. Oetker Professional ab April 2022 die **Pizza Perfettissima Base Puro** an. Neben der Pizza Perfettissima Base Pomodoro, die bereits mit einer fruchtigen Tomatensoße versehen ist, liefert Dr. Oetker Professional damit die zweite Grundlage für individuelle Pizza-Kreationen.

Authentisch und einzigartig

Typisch für die Pizza Perfettissima ist ihr dünner und auf Stein vorgebackener Boden mit einem 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 seiner runden, aber ungleichmäßigen Form, ist jede Pizza Perfettissima Base Puro besonders authentisch und zugleich ein Unikat.

Schnell und individuell

Ob im Out of Home Markt in der Gastronomie, Hotellerie oder auch Eventgastronomie – in verschiedensten Umfeldern können mit der neuen Pizza Perfettissima Base Puro und der bereits erhältlichen Base Pomodoro kreative Pizza-Angebote gemacht werden, die den Wünschen und Geschmäckern der eigenen Kunden entsprechen. Die tiefgekühlten Pizzaböden müssen lediglich belegt und anschließend – je nach Auflage – für wenige Minuten im Steinofen oder Konvektomaten aufgebacken werden.

Pizza Perfettissima – ein Rundum-Sorglos-Paket

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 verkaufsunterstützenden Materialien, wie zum Beispiel Speisekarten, Tischaufstellern und Gehwegtafeln inklusive Plakaten.

Eine Verkaufseinheit der Pizza Perfettissima Base Puro umfasst zehn Pizzaböden (1 x 2,35 kg Kt.; 10 Stück à ca. 235 g). Entdecken Sie [hier](#) das umfangreiche Pizza Perfettissima Konzept von Dr. Oetker Professional.

Weitere Informationen aus erster Hand finden Sie hier:



[Dr. Oetker Professional Newsroom](#)

Fotohinweis:

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (exklusive Rechte), Februar 2022

Nutzung: Abdruck bis September 2022 zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Produkten und Marken von Dr. Oetker und dem Unternehmen Dr. Oetker zu verwenden.

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar/Online-Link erbeten

Ettlingen, Februar 2022

PR-Kontakt:

Matthias Hanigk

Fon: 07243 / 104 – 633

matthias.hanigk@oetker.com