

WERNING
FOOD SOLUTIONS AB

Alla kan baka pizza!

Fantastiska resultat även i mindre kök
- Enkelt, gott och lönsamt



Tolona

Serveringsklar pizza på 5-10 min

Nu behöver du inte ha bakbord och pizzaugn för att bjuda på den perfekta pizzen. Med vår färdiga stenugnsbakade pizzabotten, där tomatsåsen redan är applicerad, går det

snabbt och enkelt att tillaga en utsökt frasig pizza även i ett mindre kök.



Ta fram pizzabotten med tomatsås ur frysen.



Toppa pizzen med önskade ingredienser.



Grädda i ugn 3-8 minuter för ett perfekt resultat.

ENKELT OCH GOTT PÅ KORT TID

Den stenugnsbakade pizzabotten med tomatsås är förbakad. Tillagningen i ugnen handlar mest om att få osten att smälta och ingredienserna varma. Det tar bara 3-8 minuter beroende på ugnstyp. I en professionell varmluftsugn av restaurangtyp färdigställs pizzorna inom 3-4 minuter. I en enkel hushållsugn 6-8 minuter.

Den enkla och snabba tillagningen kombinerat med minimalt svinn gör pizzamenyn riktigt lönsam. Pizzabottnar som tinats upp men inte tillagats håller sig ett par dagar i kylskåp. Det gör det lätt att undvika svinn.



Vi har allt du behöver!



50062

Stenungsbakad pizzabotten
med tomatsås
18 x 290 g



50069

Napolitansk pizzabotten
med tomatsås
14 x 330 g



50121

Mozzarella/cheddarost riven
6 x 2 kg

TILLBEHÖR

ART. NR	BENÄMNING	ANTAL/KART.	ART. NR	BENÄMNING	ANTAL/KART.	ART. NR	BENÄMNING	ANTAL/KART.
800	Pepperoni Salami, skivad	4 x 1 kg	3300	Ananas i bit i LS	6 x 3 kg	24223	Vitlöksdressing	2,5 kg
21805	Grön jalapenos, skivad	6 x 3 kg	5000	Tonfisk i olja	6 x 1705 g	24233	Bearnaisesås	2,5 kg
68000	Champinjoner, skivad	4 x 2,5 kg	5101	Musslor	12 x 425 g	24453	Kebabsås Vit	2,5 kg
1200	Champinjoner, skivad	6 x 2,9 kg	75101	Lök, skivad	4 x 2,5 kg	24683	Kebabsås Röd	2,5 kg
7326	Göna oliver utan kärna, skivad	6 x 3 kg	75611	Rödlök, skivad	1 x 10 kg	24415	Vitlöksdressing	8x500 ml
7340	Gröna oliver utan kärna	6 x 3 kg	93000	Röd paprika, strimlad	4 x 2,5 kg	24395	Bearnaisesås	8x500 ml
7226	Svarta oliver utan kärna, skivad	6 x 3 kg	93800	Röd/grön/gul paprika, strimlad	4 x 2,5 kg	24455	Kebabsås Vit	8x500 ml
7225	Svarta oliver utan kärna	6 x 3 kg	5200	Paprikasallad	3 x 4100 g	24699	Kebabsås Röd	8x500 ml

Napolitansk pizza



UPPTÄCK VÅRA SENASTE TILLSKOTT

Den pizza som verkligen har blivit populär senaste tiden är den klassiska napolitanska pissan. Karaktäristiskt för en napolitansk pizza är en botten som är seg med en viss frasighet. Den har en tjock kant fylld med luftbubblor. Att baka en perfekt napolitansk pizza handlar om noggrant utvalda ingredienser, små marginaler och precision.

Med våra bottenar och degämnen behöver du inte göra det själv från grunden. Vår pizzabotten kombinerar en frasig utsida med en mjuk och luftig insida, färdig med tomatsås för att ge en perfekt start till den klassiska napolitanska pissan. För dig som vill baka har vi även ett degämne som ger dig möjligheten att skapa en napolitansk känsla.

Med våra nya produkter blir det enkelt att leverera pizzor som imponerar på kunderna!

Vill du göra mer själv?

Vi erbjuder ett högkvalitativt sortiment av pizzaprodukter. Oavsett om du letar efter degämnen, gastrobottnar eller panpizzabottnar, kan vi hjälpa dig med det du behöver för att skapa den perfekta pizzamenyn.

Vårt utbud inkluderar också färdigrivna ostar vilket gör det enklare att snabbt och enkelt skapa en läcker pizza med minimal ansträngning.



Artnr: 831

Pizza degämne 70x200 g



Artnr: 832

Pizza degämne Napolitansk
44x265 g



Artnr: 50002

Pizzabotten 12" tunn
30x240 g



Artnr: 50017

Pizzabotten 7" tjock
48x175 g



Artnr: 50010

Pizzabotten 9" tjock
28x250 g



Artnr: 50004

Pizzabotten 12" tjock
12x450 g



Artnr: 50005

Pizzabotten 14" tjock
12x620 g



Artnr: 50062

Pizza stenugnsbakad med sås 12"
18x290 g



Artnr: 50069

Pizza Napolitansk med sås 12"
14x330 g



Artnr: 50061

Pizza gastro stenugnsbakad
15x430 g



Artnr: 50068

Pizza gastro Margherita
12x875 g



Artnr: 50121

Mozzarella/Cheddar ost riven
6x2 kg



Artnr: 50126

Mozzarella ost riven
6x2 kg

