

Angebot vom
07.09. – 26.9.2026

Dr. Oetker

Professional



FOOD
Special

TK Pinsa Snacks

- speziell für das OOH-Business entwickelt
- großporiger Teig aus drei unterschiedlichen Mehlsorten (Weizenmehl, Dinkelmehl und Reismehl) und Sauerteig
- knuspriger Boden
- Handmade-Charakter durch individuelles Teigverhalten beim Vorbacken
- im Steinofen vorgebacken
- nur wenige Minuten Zubereitungszeit (z.B. 8 Minuten im Steinofen)
- optimale Snack Größe mit 10 x 20 cm
- ausschließlicher Einsatz von Mozzarella, keine Käsemischungen

314770 *Prosciutto*

Oe 1-25-001200

ausgewogen belegt mit fruchtiger Tomaten-
sauce, Schinken sowie feinem Mozzarella

Karton 18 x 186 g Stück

Ktn. 41,94
St. 2,33



314771 *Pancetta e Cipolla*

Oe 1-25-001300

ausgewogen belegt mit Sour Cream, Mozza-
rella-Käse, Bauchspeck und roten Zwiebeln

Karton 18 x 187 g Stück

Ktn. 41,94
St. 2,33



314766 *Margherita*

Oe 1-25-001000

ausgewogen belegt mit fruchtiger Tomaten-
sauce sowie feinem Mozzarella

Karton 18 x 170 g Stück

Ktn. 35,82
St. 1,99



314768 *Salame*

Oe 1-25-001100

ausgewogen belegt mit fruchtiger Tomaten-
sauce, Salami sowie feinem Mozzarella

Karton 18 x 186 g Stück

Ktn. 41,94
St. 2,33



Pinsa
Snacks



TK La Pinsa

- speziell für das OOH-Business entwickelt
- Teig aus drei unterschiedlichen Mehlsorten (Weizenmehl, Dinkelmehl und Reismehl) und mit Sauerteig
- Handmade-Charakter: Authentisches und trendiges Produkt
- sehr luftiger Teig/große Blasenbildung und dadurch schöne Porung sowie ein knuspriger Boden
- hochwertige Zutaten: Olivenöl, je nach Sorte auch Tomaten, Provolone und Mozzarella aus Büffelmilch
- im Steinofen vorgebacken
- nur wenige Minuten Zubereitungszeit (6 – 8 Minuten im Steinofen)
- fermentierter Teig
- Größe: 29 x 18 cm

265429 Base Bianca Oe 1-25-012100

mit würziger Crème-Fraîche-Sauce
Karton 7 x 300 g Stück

Ktn. 25,13
St. 3,59



265433 Verdure e Formaggio di Capra Oe 1-25-012400

mit aromatischer Tomatensauce, gegrillten Auberginen und Zucchini, Provolone-Käse und Ziegenkäsewürfel
Karton 6 x 420 g Stück

Ktn. 32,70
St. 5,45



REZEPT BROTZEIT WURSTSALAT

(Zutaten für 10 Portionen)

Vor dem Backen:

10 x La PINSA! Base Pura

Wurstsalat:

2,5 kg Lyoner in Streifen

500 g Radieschen roh

750 g Essiggurken in Scheiben

150 g Weißweinessig

150 g Zwiebeln

Dressing:

40 g Senf mittelscharf

150 g Weißweinessig

100 g Essiggurkenwasser

100 g Rapsöl

40 g Schnittlauchröllchen

0,4 g Salz

0,4 g Pfeffer

0,4 g Zucker

Zubereitung

Vor dem Backen:

Dressing zubereiten und mit den übrigen Zutaten für den Wurstsalat vermengen.

Die Pinsa Base Pura nach Zubereitungsanleitung backen.

Nach dem Backen:

Die Pinsa reichhaltig mit dem Wurstsalat belegen und servieren.



281482 Base Pura Oe 1-25-013000

zur Herstellung von Pinsabrot oder selbstbelegter Pinsa
Karton 7 x 258 g Stück

Ktn. 21,63
St. 3,09



265430 Margherita di Bufala Oe 1-25-012200

mit aromatischer Tomatensauce und feinem Mozzarella aus Büffelmilch
Karton 6 x 360 g Stück

Ktn. 32,70
St. 5,45



265432 Salame di Finocchietto Oe 1-25-012300

mit aromatischer Tomatensauce, edler Fenchel-Salami, Rucola-Pesto und Provolone-Käse
Karton 6 x 400 g Stück

Ktn. 32,70
St. 5,45



265428 Base Pomodoro Oe 1-25-012000

mit aromatischer Tomatensauce
Karton 7 x 300 g Stück

Ktn. 22,33
St. 3,19



281468 Pancetta e Cipolla Oe 1-25-012500

mit würziger Crème-Fraîche-Sauce, herzhaftem Pancetta und roten Zwiebeln (Flammkuchen Style)
Karton 6 x 375 g Stück

Ktn. 29,70
St. 4,95



96472 Rödental
Tel.: 0 95 63-72 28-0
hallo@bauer-feinkost.de



83071 Stephanskirchen
Tel.: 0 80 31-721-21
bestellung@bierbichler.bayern



34621 Frielendorf-Leimfeld
Tel.: 0 66 91-94 94-90
info@flach-sb.de



64572 Büttelborn
Tel.: 0 61 52-80 63 2-0
info@flach-rheinmain.de



54497 Morbach
Tel.: 0 65 33-93 85-0
info@mettler-servicebund.com



97273 Kürnach
Tel.: 0 93 67-98 40-0
verkauf@nussbaumer.de



85716 Unterschleißheim
Tel.: 0 89-13 07 46-0
info@rittnerfoodservice.de



34497 Korbach
Tel.: 0 56 31-50 07-0
service@schwalli.de



94544 Hofkirchen
Tel.: 0 85 45-17-0
bestell@troiber.de