



CATALOGUE GÉNÉRAL

PIZZA
Perfettissima

La solution pizza
pour les professionnels



PIZZA *Perfettissima*



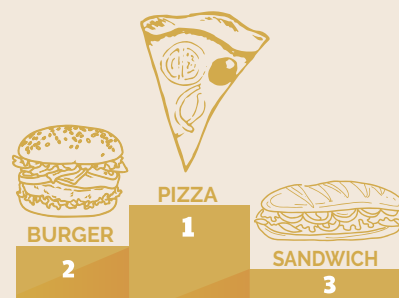
La pizza, plébiscitée par les français.



Avec 10 kg par an et par habitant, la France est le **2^{ème} pays consommateur** de pizzas dans le monde, après les Etats-Unis et devant l'Italie !



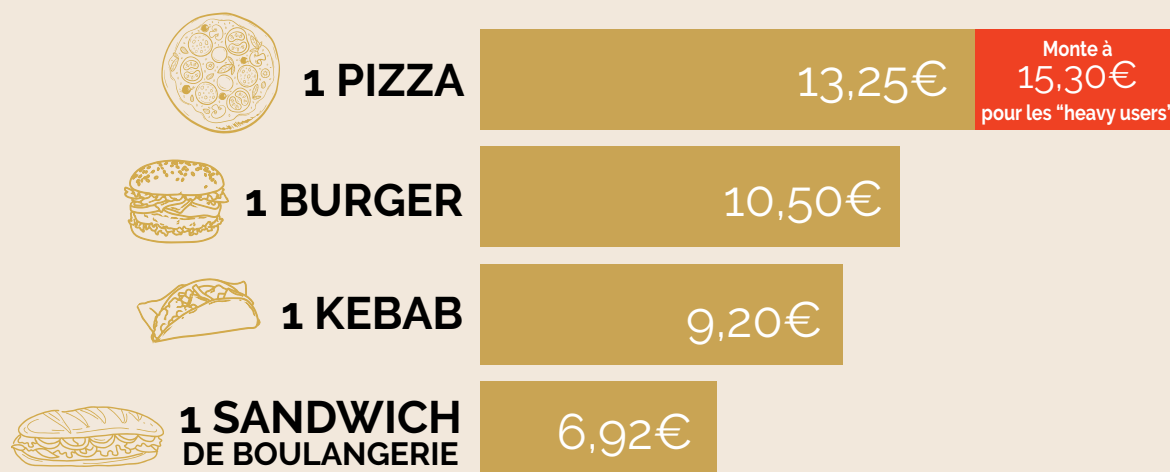
9 Français sur 10 en consomment à la maison ou en hors domicile.



Top 3 des snacks salés préférés des consommateurs en dehors de chez eux ou en livraison.

En 2024, la pizza reste la star avec 46 % des préférences (31% en 2021). Ce chiffre monte même à 51% parmi la Génération Z. Suivie par le burger (31 %), le sandwich (28 %) et le kebab (24 %).

Quel est le prix maximum que les consommateurs pensent pouvoir dépenser ?





Perfettissima : **la solution** exclusivement pour



Un concept clé en main pour une mise en place rapide :

- une gamme complète, de la base tomate à la pizza garnie.
- compatible avec tout type de four (ventilé, à pierre, à cuisson accélérée).
- besoin d'un four ? Nous vous accompagnons sur le choix du four adapté à votre espace et à votre activité.
- sans contrat de location ni engagement.
- des outils pour le service et la communication, personnalisables à votre entreprise et à votre offre.



Des recettes dédiées au Hors Domicile :

- une pâte fine et croustillante, précuite au four à pierre pour une cuisson rapide.
- une forme irrégulière pour un visuel artisanal.
- un diamètre de 29 cm.
- des garnitures savoureuses, "bien réparties".



tion pizza développée r les professionnels.



Développer rapidement le chiffre d'affaires de votre activité :

- pour tous les secteurs d'activité souhaitant offrir une opportunité de restauration à leurs clients.
- hôtels (room-service), camping, parcs de loisirs, boulangeries multi-boutiques, points chauds, offres snacking, etc...
- idéales pour les consommations sur place, les services en chambre, les plats à emporter ou les livraisons.



Un service facile et rapide :

- pas besoin de personnel qualifié.
- la garantie d'un service rapide et régulier.
- dans un conditionnement peu encombrant (5 à 6 pizzas / carton seulement), pizzas filmées individuellement avec ouverture facile.

Des recettes dédiées aux professionnels.



**29 cm
de diamètre**



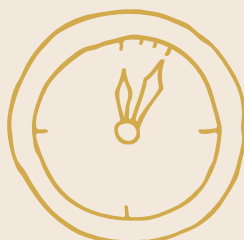
**Irrégulière, comme
préparée à la main**



**Pâte à longue
fermentation**



**Précuite
au four à pierre**



À partir de 2 min de cuisson.
Compatible avec tous les types de
four (à pierre, à cuisson accélérée,
ventilé,...)



**Des bords
croustillants**



**Des garnitures savoureuses,
variées pour tous les régimes
alimentaires**



Une gamme variée pour tous vos clients.



*Les pizzas
Perfettissima n'ont pas besoin
d'être décongelées : évitez le gaspillage
en ne sortant que ce qui vous est commandé.*





Margherita

Code Article : 1-25-017100 - Carton de 6 unités x 365 g

Pizza précuite au four à pierre, de 29 cm de Ø.
Garnie d'une sauce tomate et de mozzarella. Elle peut également servir de base à garnir selon vos envies.

Durée de cuisson : 4 à 5 min



Prosciutto

Code Article : 1-25-018600 - Carton de 6 unités x 380 g

Pizza précuite au four à pierre, de 29 cm de Ø.
Garnie d'une sauce tomate, de jambon et de mozzarella.

Durée de cuisson : 4 à 5 min



Quattro Formaggi

Code Article : 1-25-017400 - Carton de 6 unités x 380 g

Pizza précuite au four à pierre, de 29 cm de Ø.
Garnie d'une sauce tomate, d'emmental, de provolone, de fromage bleu et de mozzarella.

Durée de cuisson : 4 à 5 min



Verdure

Code Article : 1-25-017500 - Carton de 5 unités x 440 g

Pizza précuite au four à pierre, de 29 cm de Ø.
Garnie d'une sauce tomate, de poivrons, courgettes et aubergines grillés et de mozzarella.

Durée de cuisson : 5 min 30 à 6 min 30



Calabrese Piccante

Code Article : 1-25-017800 - Carton de 6 unités x 405 g

Pizza précuite au four à pierre, de 29 cm de Ø.
Garnie d'une sauce tomate, de salami Calabrais épicé, de piments doux et de mozzarella.

Durée de cuisson : 4 min 30 à 5 min 30



BBQ Pollo

Code Article : 1-25-017700 - Carton de 5 unités x 445 g

Pizza précuite au four à pierre, de 29 cm de Ø.
Garnie d'une sauce tomate, de poulet mariné, d'une sauce BBQ épicée, d'oignons rouges et de mozzarella.

Durée de cuisson : 5 à 6 min



Base Pomodoro

Code Article : 1-25-017000 - Carton de 10 unités x 285 g

Pizza précuite au four à pierre, de 29 cm de Ø.
Garnie d'une sauce tomate relevée, à garnir selon vos envies.

Durée de cuisson : 3 min 30 à 4 min 30

Optimisez la mise en place
de votre offre pizza avec nos
équipements pensés pour un
démarrage clé en main.



BUON
APPETITO!

PIZZA MENU

Margherita

Avec tomates fraîches et fromage Mozzarella.

3,50 €

Quattro Formaggi

Avec Emmentaler, Gorgonzola, Brie et fromage Mozzarella.

4,50 €

Salami

Avec salami, tomates et fromage Mozzarella.

4,50 €

Prosciutto

Avec prosciutto, tomates et fromage Mozzarella.

4,50 €

Verdure Grigliate

Avec légumes grillés, tomates et fromage Mozzarella.

4,50 €

Calabrese Piccante

Avec salami, tomates, sauce piquante et fromage Mozzarella.

4,50 €

Tonno

Avec thon, tomates et fromage Mozzarella.

4,50 €

BBQ Pollo

Avec poulet, sauce BBQ, tomates et fromage Mozzarella.

4,50 €

*Add. Pizza 100. Menu

Un concept clé en main pour démarrer facilement et rapidement avec :



Un choix parmi 6 pizzas garnies et 1 base tomatée

+

Du matériel pour la préparation

+

Du matériel promotionnel

+

Un four pour un résultat optimal

Besoin d'un four à pierre ?

Nous vous **accompagnons** sur le choix du four adapté à votre espace et à votre activité (modèles, prestataire, prix préférentiels).

Pour une cuisson optimale et un résultat garanti en quelques minutes, Perfettissima recommande l'utilisation des fours à pierre électriques **Prismafood Small Basic** disponibles en France chez CHR Restauration !



- ✓ **Compatibles** avec les des pizzas Perfettissima.
- ✓ **Faciles** à installer (branchement simple sur prise électrique avec terre) et à utiliser.
- ✓ Un **design compact** qui s'adapte à votre environnement de travail.
- ✓ Une pierre **réfractaire**.

- ✓ **2 thermostats** pour régler la chaleur inférieure pour une pâte croustillante et supérieure pour une garniture fondante.
- ✓ Livraison possible en France métropolitaine (Hors Corse).
- ✓ Pas d'engagement ou de contrat de location.

Le four à pierre électrique Prismafood Small Basic est disponible en 1 ou 2 chambres pour cuire jusqu'à 2 pizzas simultanément.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	BASIC 1/40 GLASS 2T	BASIC 2/40 GLASS 4T
Temperature de travail (C°)	50 - 320	50 - 320
Alimentation (volt)	230	230
Chambres	1	2
Puissance (KW)	1,6	3,2
Absorption électrique monophasé (Amp x phase)	7	13,9
Puissance résistance voûte et sole (W)	800x1	800x2
Dimensions extérieures (cm W x D x H)	61,5 x 50 x 28	61,5 x 50 x 43
Dimensions intérieures (cm W x D x H)	41 x 36 x 9	41 x 36 x 9
Poids net (Kg)	21	33



BASIC 1/40 GLASS 2T



BASIC 2/40 GLASS 4T

Pour un devis personnalisé, contactez CHR Restauration. Précisez que vous venez de notre part et bénéficiez de la remise PROMO Perfettissima !

HORECA PARTNER

326 quai d'Amont - 60180 NOGENT SUR OISE
03 44 32 16 60 - contact@chr-restauration.com
www.chr-restauration.com

PIZZA *Perfettissima*

Pour recevoir un conseil adapté à votre activité,
contactez-nous par mail à condifa@condifa.fr
ou via la rubrique contact sur le site internet www.condifa.fr !

Retrouvez tous nos produits et toutes nos recettes sur www.condifa.fr



De grandes marques partenaires de votre réussite

Condifa S.A.S. - 28-30, rue la Fayette - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - Contact : condifa@condifa.fr