



Professional

Perfettissima

PIZZA



PIZZA Perfettissima



La pizza, plébiscitée par les français.

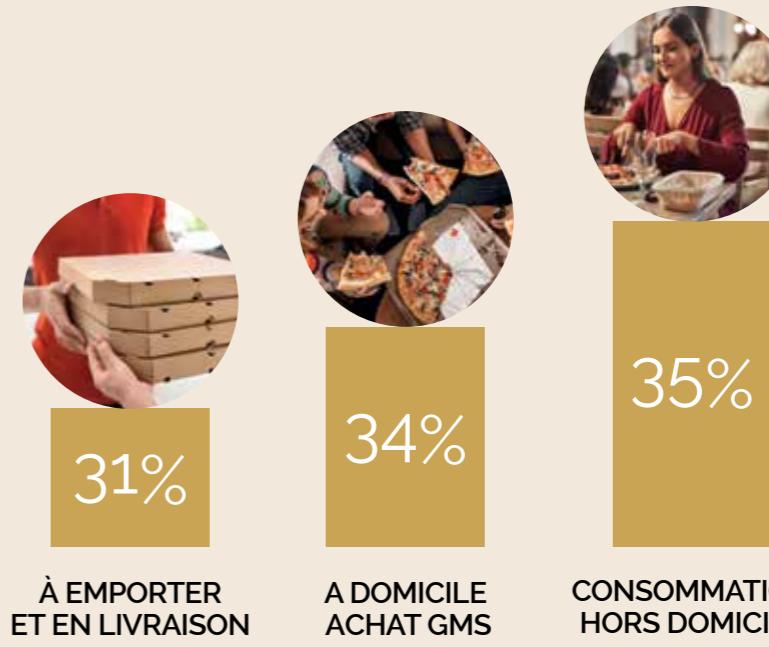


Avec 10 kg par an et par habitant, la France est le **2^{ème} pays consommateur** de pizzas dans le monde, après les Etats-Unis et devant l'Italie !



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

La part de marché des lieux de consommation de la pizza





• Perfettissima : la solution pizza développée exclusivement pour les professionnels.



Des recettes dédiées au Hors Domicile :

- une pâte fine et croustillante, précuite au four à pierre pour une cuisson rapide (5 min env).
- une forme irrégulière pour un visuel artisanal.
- un diamètre de 29 cm.
- des garnitures savoureuses, "bien réparties".



Une mise en place facile, clé en main :

- pas besoin de formation professionnelle.
- un four adapté.
- du matériel pour la préparation.
- du matériel promotionnel pour soutenir vos ventes.



Idéal pour les secteurs d'activité souhaitant offrir **une opportunité de restauration** à leurs clients (nouvelle ou complémentaire) :

- hôtels (room-service),
- camping,
- parcs de loisirs,
- boulangeries multi-boutiques,
- points chauds,
- ...

Dans un conditionnement adapté :

- peu encombrant : 5 à 6 pizzas par carton seulement.
- pratique : pizzas filmées individuellement, 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



Env. 5 min de cuisson seulement



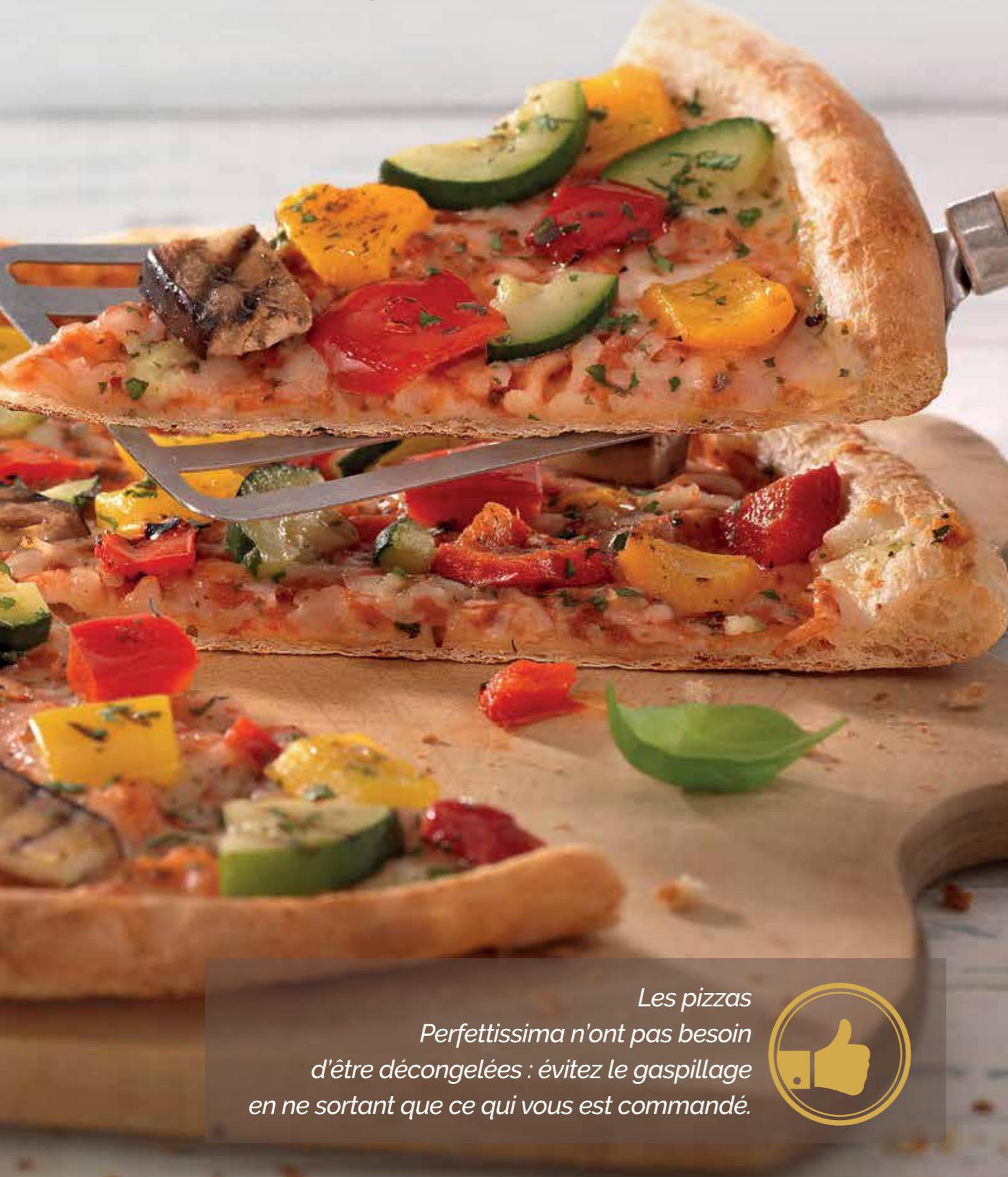
Des bords croustillants



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 : 1-25-017300 - 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 grillées 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 de Calabrais épicé, de poivrons rouges et verts et de mozzarella.

Durée de cuisson : 4 min 30 à 5 min 30



BBQ Pollo

Code Article : 1-25-017700 - Carton de 5 unités 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 épicee, 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.



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 !

PIZZA *Perfettissima*

Pour plus d'information sur la solution pizza Perfettissima,
contactez-nous par mail à condifa@condifa.fr.



fédère les marques

