



**Pizzella**<sup>®</sup>

DELICIOUSLY ITALIAN

DIE LECKERE PIZZA IM SNACKFORMAT  
FÜR SCHNELLRESTAURANTS,

DIE IN EINER MINUTE  
SERVIERFERTIG IST





## DREI GUTE GRÜNDE, SICH FÜR PIZZELLA ZU ENTSCHEIDEN

### **EINZIGARTIG LEICHT UND WOHLRIECHEND**

Pizzella wird nach sorgfältigster Handwerkskunst und mit Zutaten von höchster Qualität zubereitet.

### **IN NUR EINER MINUTE SERVIERFERTIG**

Dank des speziellen Ofens und der Auslage- und Serviermöglichkeiten, dauert es nur eine Minute, um Pizzella heiß und wohlriechend zu servieren.

### **EINFACH, VIELSEITIG, RENTABEL**

Die Zubereitung von Pizzella erfordert kein Fachpersonal, sie erzeugt keinen Abfall und kann am Tisch verzehrt, für unterwegs angeboten oder mitgenommen werden.

Sie wurde entwickelt, um den Umsatz in der modernen Gastronomie zu steigern.

DIE QUALITÄT EINER FRISCH  
GEBACKENEN PIZZA

**WIE IN DER PIZZERIA**



# PIZZELLA NATÜRLICH LECKER

Das Geheimnis liegt in der Leidenschaft, die wir in die Zubereitung, Herstellung und Aufbewahrung dieses einzigartigen Produkts stecken.

- Von Hand nach der handwerklichen Methode zubereitet
- Langsame natürliche Gärung
- Weniger als 0,2% Hefe
- Hochwertiges Backen auf Stein
- Natürliches Gefrieren
- Ohne Zusatz von Konservierungsstoffen

## DIE BESTEN ZUTATEN

- Nur ausgewählte Mehle
- Feines Tomatenfruchtfleisch
- Frischer italienischer Fior di latte Mozzarella aus Kuhmilch
- Erstklassiger Belag



ZUM VERZEHR AM TISCH, ALS  
VORSCHLAG FÜR UNTERWEGS  
ODER ZUM MITNEHMEN

EIN KOMPLETTES SYSTEM ZUM BACKEN,  
SERVIEREN UND GENIESSEN VON PIZZELLA





Der spezielle drehbare Ofen, die Auslage und das Servierzubehör;  
alles, was für eine perfekte Pizzella nötig ist!

## **ES REICHEN EIN PAAR EINFACHE GESTEN**

### **GAREN**

Pizzella direkt aus dem Gefrierschrank nehmen und etwa 3 Minuten lang backen, um sie sofort zu servieren, oder 2 Minuten lang, um sie vorzubacken und in der Auslage zu präsentieren.

### **AUSLAGE**

Um Pizzella attraktiv und appetitlich zu präsentieren, ist eine praktische Auslage vorgesehen, die bis zu 9 Stück fassen kann.

### **WEITERZUBEREITUNG**

Vor dem Servieren die Pizzella einfach 1 Minute lang im heißen Ofen nachbacken.



# EIN ANGEBOT FÜR JEDEN GESCHMACK UND FÜR JEDE GELEGENHEIT

Von der klassischen Margherita bis zur pikanten Salami, oder mit gedünstetem Gemüse ... Pizzella befriedigt jeden Gaumen.

Für eine schnelle Mahlzeit, einen Snack oder als Begleitung zu einem Aperitif mit Freunden.

## DAS AROMA VON PIZZELLA IN 7 VARIANTEN

12 Stück pro Karton



*Margherita*

Art. OVMG01 / Gewicht: **200g**



*Salame piccante*

Art. OVSL01 / Gewicht: **225g**



*Verdure*

Art. OVVE01 / Gewicht: **230g**



*Prosciutto cotto*

Art. OVPS01 / Gewicht: **220g**



*Prosciutto e funghi*

Art. OVPF01 / Gewicht: **225g**



*4 formaggi*

Art. OVFM01 / Gewicht: **235g**



*Wurstel*

Art. OVWT01 / Gewicht: **225g**

# STREET FOOD STYLE DER PIZZELLA



## TROLLEY

Praktisch, handlich, mit einem elektrischen System und einem Gefrierfach ausgestattet, ein eigenständiger Standort für das Servieren von Pizzella sowohl im Innen- als auch im Außenbereich.



### TECNISCHE INFORMATIONEN TROLLEY

maximale Abmessungen bei offenem Dach:  
Breite 160 cm, Tiefe 144 cm,  
Höhe ab Boden 216,5 cm

maximale Abmessungen der Arbeitsfläche:  
Breite (ohne Seitenablagen) 118 cm  
Breite (mit Seitenablagen) 148 cm  
Tiefe 78 cm

Stromversorgung 220 V

Verpackung EU-Palette:  
Breite 120 cm, Tiefe 80 cm, Höhe 200 cm

# PIZZELLA KONZEPT

PROFESSIONELLES ZUBEHÖR FÜR PERFEKTEN  
SERVICE UND AUFSTELLMATERIALEN



## OFEN PIZZELLA 3

Elektrobackofen mit drehbarem Grill, der ausschließlich für die Zubereitung und das Wiedererwärmen von Pizzella entwickelt wurde, praktisch, einfach zu installieren und zu benutzen.

Er backt 3 Pizzellas gleichzeitig.



### TECHNISCHE INFORMATIONEN OFEN

---

Abmessungen:  
Breite 59 cm, Tiefe 59 cm, Höhe 45 cm

---

Gewicht: 40 kg

---

Stromversorgung: 220-230 V

---

Maximaler Verbrauch: 3,00 KW

---

Kein Rauchabzug erforderlich

---

## WELCOME SET UP KIT

Wird zusammen mit dem innovativen, drehbaren Ofen und allem, was für die praktische Zubereitung von Pizzella nötig ist, geliefert.



Schneidebretter aus Holz (29,5x17 cm)  
Abdeckungen für Schneidebretter  
(28x19,5 cm)

Ständer aus Holz  
(48x36xh16cm)



Pizzaschaufel  
aus Stahl



Thekendisplay  
mit Holzsockel (21x7xh4 cm)



Ständer aus Holz  
(lama Ø 10 cm)



Box on-the-go  
(14,5x23 cm)



Box zum Mitnehmen  
(27x16xh4cm)



Speisekarte in 9 Sprachen (14x24 cm)  
mit Tischnummerierung



Pizzella-Schürze  
aus Baumwolle

## MATERIALI A RICHIESTA

Für ein modernes und ansprechendes Erscheinungsbild des Verkaufstandes



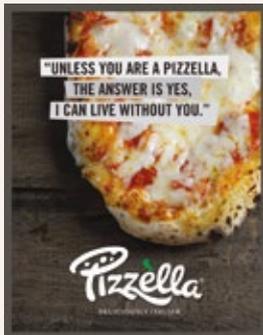
Wanduhr  
(Ø 40 cm)



Wiederverwendbares  
selbstklebendes Preisschild  
(25x25 cm)



Pizzella-Preislisten auf Forex  
(25x25 cm)



Poster auf Forex (60x45 cm)



Flagge (h 185 cm)



Staffelei mit Kreidetafel (60x100 cm)



RINED S.r.l. Via Luigi Einaudi 15 - 31030 Dosson di Casier (TV) - ITALY  
Tel. +39 0422 331824 - rined@rined.com www.pizzella.it

Pizzella wird vertrieben von:



**Sicialia**

Geschäftsführer: Carmelo Marotta

Beckerfelder Str. 96  
D-47269 Duisburg

sales@sicialia.de  
Tel.: 0800-7622548  
WhatsApp Bestellung: 01590-5790547  
www.sicialia.de