

Heute ist der perfekte Tag,
um dein Pizza-Business zu starten!



Du hast wenig Platz in der Küche und kein (Fach-)Personal, möchtest deinen Gästen aber trotzdem ein Essensangebot machen?

Kein Problem! Wir haben die perfekte Lösung. Pizza ist schnell und einfach zubereitet und bei allen beliebt.

Alles, was du dafür brauchst, ist das richtige Produkt, einen platzsparenden Ofen und eine gute Ansprache deiner Gäste.

All das haben wir von Dr. Oetker Professional! Als Marktführer für Gastronomie-Pizza bieten wir ein vielfältiges Sortiment und ein umfangreiches Servicepaket, um schnell und einfach bei Pizza durchzustarten.

Perfekte Pizza von Profis für Profis

Der Teig unserer Pizza Perfettissima durfte lange fermentieren und wird dann auf Stein vorgebacken. Der dünne Boden und der locker-knusprige Rand sind ebenso charakteristisch wie unsere ungleichmäßige Form - wie handgemacht.



Fertig in 4-6 Minuten



Wie handgemacht



29 cm Durchmesser*



Im Steinofen vorgebacken

Wir unterstützen dich mit unserem 360°-Servicekonzept und der passenden Ofentechnik.

Das attraktive Promotionalmaterial zieht mehr Gäste an - und das authentische Zubehör macht deine Arbeit leichter!



Starte jetzt...

... dein Pizza-Business und sichere dir dein gratis Starterpaket zur Pizza mit hochwertigem Zubehör für deine Küche.

Kontaktiere uns jetzt unter pizza-perfettissima@oetker-professional.de
Dein Ansprechpartner in deiner Nähe unterstützt dich gerne!