



Perfettissima

PIZZA



PIZZA Perfettissima

La pizza, plébiscitée par les français.

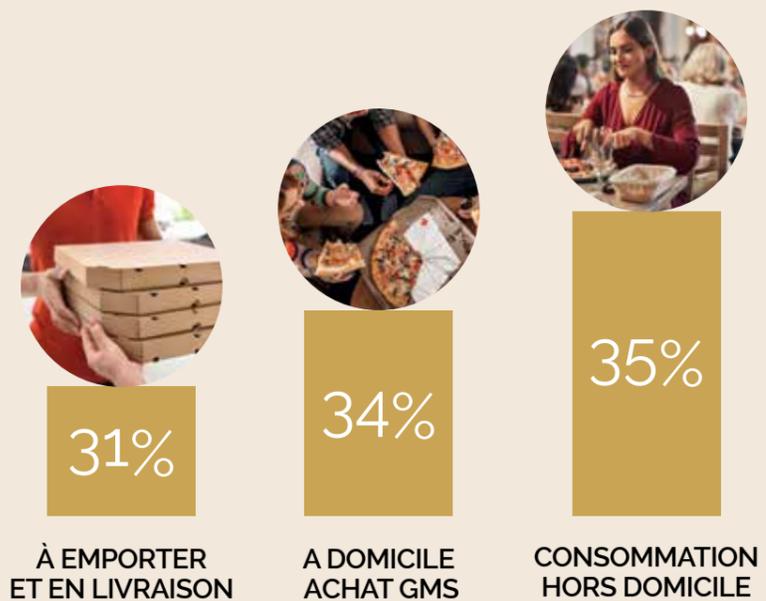


Avec 10 kg par an et par habitant, la France est le **2^{ème} pays consommateur** de pizzas dans le monde, après les Etats-Unis et devant l'Italie !



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

La part de marché des lieux de consommation de 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) :

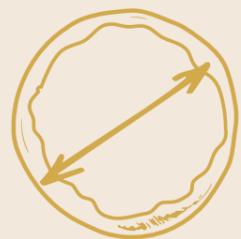
- hôtels (room-service),
- camping,
- parcs de loisirs,
- boulangeries multi-boutiques,
- points chauds,
- ...

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 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.



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 !

Perfettissima

PIZZA

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