



**EURO PIZZA
PRODUCTS**

Aperçu des pâtons végétariens

EURO PIZZA PRODUCTS

Smederij 13, 1185 ZR Amstelveen, Pays-Bas • Tel. +31(0)20 347 3888 • Fax. +31(0)20 347 3889 • info@europizzaproducts.nl
www.europizzaproducts.com

Le Grand Spécialiste de la Pâte

Fondé en 1993 – votre partenaire pour une pâte à pizza fraîche surgelée de qualité supérieure. Nous savons tous que la pizza idéale commence par la base adéquate. Notre pâte reste simple mais délicieuse, avec six ingrédients magiques : farine, eau, sel, levure, huile et sucre. Forts de 30 années d'expérience dans la production de pâte à pizza, nous facilitons la croissance de nos clients dans plus de 20 pays à travers le monde. Nous sommes également heureux de concevoir des recettes de pâte spécifiques, sur demande, avec notre solution en marque propre. En tant que grand spécialiste de la pâte, nous nous engageons à fournir constamment des produits innovants et de grande qualité, afin de contribuer à la croissance de votre entreprise. Notre **expertise**, notre **passion** et notre **savoir-faire** sont au cœur de tout ce que nous faisons. **Nous connaissons la pâte !**

Marchés que nous fournissons



**Chaînes de pizzerias
et restaurants**



Grossistes



Traiteurs



**Lieux très
fréquentés**

Nos produits

 **Marque propre**

 **Pâte Piazzola American**

 **Pâte Piazzola Italian**

 **Pâte Piazzola Spécialité**

 **Garnitures pour pizzas**

Avantages de la pâte fraîche surgelée

INGRÉDIENTS 100% NATURELS

Toutes nos boules de pâte sont fabriquées sans additifs artificiels, sans OGM et sans acides gras trans.

CONSTANCE

Le goût et la qualité sont identiques pour chaque boule de pâte.

FLEXIBILITÉ

Proposez un menu plus flexible et adaptez-vous facilement aux demandes des clients.

GESTION DU TEMPS

Une pâte fraîche disponible en permanence. 6 mois de durée de conservation (surgelée) après la fabrication.

RÉDUCTION DES COÛTS

Moins de gaspillage, moins de travail manuel, pas de machine coûteuse et une efficacité nettement supérieure.

Nos garanties de qualité



Ingrédients 100% Naturels



Aucun conservateur ajouté



Aucun OGM



100% végétan



Certification BRC Niveau AA

Historique

1993

Euro Pizza Products a été fondé en tant que fabricant de pâte premium B2B

2002

Nous commençons à nous focaliser sur la pâte fraîche surgelée

2005

Lancement de notre marque de grande qualité : Piazzola

2006

Début de notre expansion internationale

2013

Lancement de notre label de pâte privé

2019

Pâte végétale ajoutée à notre gamme de produits

2021

Orkla a acquis Euro Pizza Products

EURO PIZZA PRODUCTS

Smederij 13, 1185 ZR Amstelveen, Pays-Bas • Tel. +31(0)20 347 3888 • Fax. +31(0)20 347 3889 • info@europizzaproducts.nl
www.europizzaproducts.com



Pâton de chou-fleur

Le chou-fleur est devenu un aliment incontournable dans la cuisine de nombreuses personnes. Il est non seulement d'un goût délicieux, mais, de plus, il constitue une source excellente de nombreux nutriments. Nous avons décidé d'associer notre expertise des pâtons à ce succulent légume pour réaliser l'une de nos innovations les plus récentes en termes de produits : le pâton de chou-fleur. Une combinaison particulièrement harmonieuse ! Un nombre croissant de personnes commencent à prendre leur santé et leur bien-être plus au sérieux, et il est important que vous répondiez aux besoins de vos clients soucieux de leur santé en proposant à votre menu une option plus verte. Notre pâton de chou-fleur très apprécié a la même qualité, la même texture et le même mode de préparation que nos autres pâtons, mais contient 70 grammes de légumes et 11 % de calories en moins.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR 100 GRAMMES

| | |
|---------------|-------------------|
| Énergie | 219 kcal - 930 KJ |
| Protéines | 7 g |
| Glucides | 44 g |
| Dont sucres | 3 g |
| Graisses | 1 g |
| Dont saturées | 0.2 g |



EURO PIZZA PRODUCTS

Smederij 13, 1185 ZR Amstelveen, Pays-Bas • Tel. +31(0)20 347 3888 • Fax. +31(0)20 347 3889 • info@europizzaproducts.nl
www.europizzaproducts.com



Pâton d'avocat

Durant un remue-méninges, nous nous sommes demandé : quels sont les fruits ou les légumes les plus consommés ? Nous en sommes rapidement arrivés à la conclusion que l'avocat était le parfait candidat ! Cela va peut-être vous surprendre, mais, en 2020, les importations d'avocats aux Pays-Bas se chiffraient à plus d'1 milliard d'euros. Ce produit est particulièrement apprécié par la jeune génération. Et à juste titre ! Son savoureux goût de noisette, accompagné d'une texture moelleuse, plaît à tout le monde. Sans parler du fait qu'il soit excellent pour la santé. Les avocats regorgent de fibres, de potassium, de vitamine E et de graisses non saturées saines. Naturellement, nous ne pouvons pas laisser passer l'occasion de créer l'un de nos pâtons favoris : le pâton d'avocat. Il contient 22 % de glucides en moins et se travaille et se manipule aussi facilement que nos autres pâtons.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR 100 GRAMMES

| | |
|---------------|--------------------|
| Énergie | 260 kcal - 1097 KJ |
| Protéines | 6.8 g |
| Glucides | 40 g |
| Dont sucres | 1.8 g |
| Graisses | 8 g |
| Dont saturées | 1.4 g |
| Fibres | 2.3 g |
| Sel | 1.07 g |



EURO PIZZA PRODUCTS

Smederij 13, 1185 ZR Amstelveen, Pays-Bas • Tel. +31(0)20 347 3888 • Fax. +31(0)20 347 3889 • info@europizzaproducts.nl
www.europizzaproducts.com

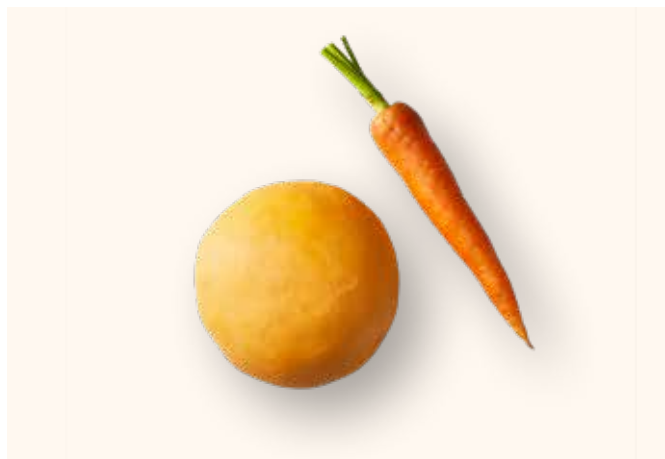


Pâton de carotte

Orange is the new snack ! Les carottes sont des légumes aussi polyvalents que délicieux. Frites ? Cuites ? Purées ? Dans de la pâte à pizza ? Oui ! Les carottes sont pleines de vitamines, minéraux et fibres, qui contribuent à votre santé et à celle de vos clients. Cette savoureuse alternative à nos bases de pizzas traditionnelles contient 11 % de calories et 14 % de glucides en moins. Vous ne remarquerez même pas que vous mangez les légumes nécessaires avec ce pâton, qui est aussi magique que nos autres pâtons.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR 100 GRAMMES

| | |
|---------------|-------------------|
| Énergie | 232 kcal - 983 KJ |
| Protéines | 6.9 g |
| Glucides | 45 g |
| Dont sucres | 4.4 g |
| Graisses | 2 g |
| Dont saturées | 0.4 g |
| Sel | 0.99 g |



EURO PIZZA PRODUCTS

Smederij 13, 1185 ZR Amstelveen, Pays-Bas • Tel. +31(0)20 347 3888 • Fax. +31(0)20 347 3889 • info@europizzaproducts.nl
www.europizzaproducts.com



**EURO PIZZA
PRODUCTS**

Marque propre

Votre recette – Notre expertise

Dans nos installations d'Amstelveen, à la pointe de la technologie, nous ne fabriquons pas uniquement notre propre marque de pâte Piazzola. Vous voulez créer votre propre recette de pâte et vendre vos produits sous votre propre marque ? Nous avons la solution idéale : un marque propre.

Vous voulez vous lancer avec votre propre levain ? Vous voudriez maîtriser le marché de la pâte végétarienne ? Quelle que soit la variante que vous avez à l'esprit, nous sommes là pour vous. Avec notre grande expérience, nos installations à la pointe de la technologie et notre capacité de production extensive, les possibilités sont illimitées. La flexibilité de notre processus de production nous permet non seulement de créer la pâte personnalisée idéale mais également de fournir n'importe quelle quantité désirée de pâte fraîche surgelée. Ensemble, nous affinerons vos idées jusqu'à ce que vous soyez 100% satisfait(e). Démarquez-vous de la concurrence par votre saveur unique, en faisant appel à un seul fournisseur et augmentez la notoriété de votre marque avec votre propre concept de packaging. Nous adorerions avoir pour mission de réaliser votre rêve !

Avantages du marque propre

Un goût unique

Avec notre pâte sous marque propre, vous avez le contrôle du succès de vos produits. Notre expertise constitue la base, mais vous avez le dernier mot sur votre recette propre et exclusive.

Un seul fournisseur

Nous nous occupons de tout: les ingrédients de qualité, le perfectionnement de la recette, la production et la livraison de votre pâte sous marque propre. Vous pouvez par conséquent vous lancer en toute confiance.

Forte notoriété de la marque

L'emballage et la conception de l'emballage de votre propre produit confèrent une forte identité à la marque et contribuent positivement à la confiance dans votre produit.

EURO PIZZA PRODUCTS

Smederij 13, 1185 ZR Amstelveen, Pays-Bas • Tel. +31(0)20 347 3888 • Fax. +31(0)20 347 3889 • info@europizzaproducts.nl
www.europizzaproducts.com



Prêt à créer votre propre entreprise ?

Nous serons ravis de vous présenter notre gamme de produits et nos possibilités de création de votre propre entreprise, tout en dégustant une bonne tasse de café. Vous avez des questions concernant la façon dont nous pouvons vous aider à réaliser vos rêves ?

**CONTACTEZ NOTRE EXPERT DES PÂTONS
AUJOURD'HUI ENCORE !**

**EURO PIZZA
PRODUCTS**

EURO PIZZA PRODUCTS

Smederij 13, 1185 ZR Amstelveen, Pays-Bas • Tel. +31(0)20 347 3888 • Fax. +31(0)20 347 3889 • info@europizzaproducts.nl
www.europizzaproducts.com