



**EURO PIZZA  
PRODUCTS**

# Aperçu des produits

**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](mailto:info@europizzaproducts.nl)  
[www.europizzaproducts.com](http://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



**PIAZZOLA**<sup>®</sup>

PREMIUM QUALITY

# Piazzola American

## Pâte à pizza américaine

**Pizza américaine : une base souple, aux arômes riches, ourlée d'une croûte riche et légère. La Piazzola American est notre meilleure vente de tous les temps. Tout comme notre pâte Piazzola italienne, notre pâte Piazzola American ne contient que des ingrédients 100% naturels.**

Nous ne sélectionnons que les meilleurs ingrédients pour notre pâte à pizza fraîche surgelée Piazzola American. De la farine, de l'eau, du sel, de l'huile et du sucre – nous n'avons besoin que de ces six ingrédients magiques pour créer une pizza digne de New York. La structure de la pâte rend non seulement les parts de pizza faciles à plier mais elle retient également la chaleur.



**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](mailto:info@europizzaproducts.nl)  
[www.europizzaproducts.com](http://www.europizzaproducts.com)



**PIAZZOLA**<sup>®</sup>

PREMIUM QUALITY

# Piazzola Italian

## Pâte à pizza italienne

**Pizza italienne : une base fine, authentiquement croustillante, avec une belle croûte brune. Facile à préparer dans n'importe quel four mais le meilleur résultat s'obtient dans un four à bois. Tout comme notre pâte Piazzola American, notre pâte Piazzola Italienne ne contient que des ingrédients 100% naturels.**

Six ingrédients 100% naturels et une recette italienne classique sont à la base de notre pâte Piazzola Italienne. L'huile offre un résultat final plus authentique et croustillant. À chaque fois ! Vous sentez immédiatement pourquoi la pizza est le plat le plus populaire de l'histoire culinaire riche de l'Italie.



**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](mailto:info@europizzaproducts.nl)  
[www.europizzaproducts.com](http://www.europizzaproducts.com)



**PIAZZOLA**  
PREMIUM QUALITY

# Piazzola Spécialité

**Vous recherchez une autre alternative à la pâte à pizza « normale » ? Nos pâtes de Spécialité sont disponibles dans différentes formes et saveurs. Pour ne pas ajouter à votre assortiment une pizza à la farine complète ou une pâte à pizza avec du levain en poudre ajouté (inactif) ? Comme toutes nos autres pâtes, les pâtes de spécialité sont 100% naturelles, 100% savoureuses.**

Notre pâte à la farine complète est devenue de plus en plus populaire au fil des ans - une option plus saine mais tout aussi goûteuse ! Nous proposons également une pâte à pizza au levain en poudre ajouté (inactif) et à la farine de blé dur séchée, qui apporte une touche rustique. Récemment, nous avons ajouté la Pinsa à notre assortiment. La Pinsa est une recette traditionnelle héritée de l'Italie antique, qui a été actualisée et améliorée au moyen de méthodes de fabrication et d'ingrédients modernes. Le mélange de farines utilisé pour préparer la Pinsa Romana, combiné au niveau d'hydratation élevé et à un processus de conception de la pizza totalement différent de la pizza traditionnelle, rendent ce produit unique en termes de qualité et de digestibilité.



**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](mailto:info@europizzaproducts.nl)  
[www.europizzaproducts.com](http://www.europizzaproducts.com)



**PIAZZOLA**<sup>®</sup>

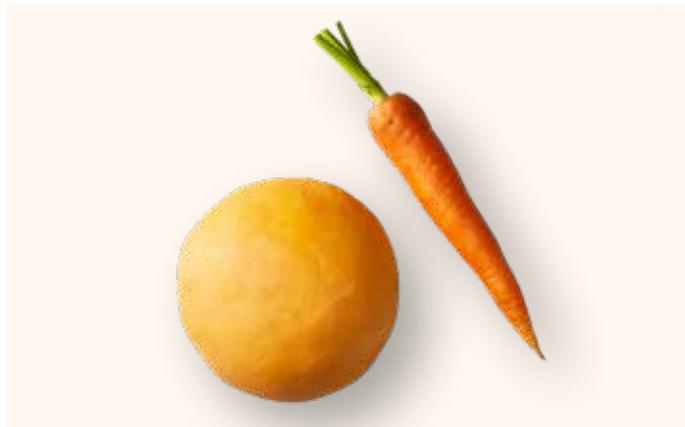
PREMIUM QUALITY

# Piazzola Légumes

## Pâte à pizza à base de légumes

**L'industrie alimentaire ne s'arrête jamais et nous non plus, absolument pas. Nos spécialistes de la pâte font toujours ce qu'ils font le mieux : gardez un œil sur les tendances et concevoir de nouveaux produits révolutionnaires. Ces dernières années, notre laboratoire culinaire a produit de nombreuses pâtes à pizza délicieuses à base de légumes !**

Nos dernières innovations comprennent plusieurs légumes très appréciés dans de nombreux foyers - de l'avocat, du chou-fleur et des carottes ! Bien entendu, ces pâtes contiennent les mêmes ingrédients de grande qualité que les autres pâtes que nous proposons mais nous en retirons l'eau pour ajouter une purée du légume que vous souhaitez avoir dans votre pâte. La pâte a la même méthode de préparation, la même texture et elle se travaille de la même manière que toutes nos autres pâtes. Nous veillons à suivre les tendances - vous devriez faire de même.



**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](mailto:info@europizzaproducts.nl)  
[www.europizzaproducts.com](http://www.europizzaproducts.com)



# Pâte Méditerranéenne



**Les Pains Méditerranéens sont très variés. Bien qu'ils aient été conçus à l'origine pour le Döner kebab, ils conviennent parfaitement pour préparer un simple sandwich ou un panini, par exemple. Un pain croustillant, qui sort du four, est l'accompagnement idéal pour une soupe. Nous garantissons un pain léger et croustillant, plein de saveur et de caractère - à chaque fois. Nous prenons le temps d'innover pour que vous puissiez offrir un meilleur résultat final à vos clients !**

Nous avons récemment développé et ajouté de la pâte Lahmacun à notre gamme de produits. Il s'agit d'une pâte plus fine, qui ne contient que trois ingrédients : farine, sel et eau. Elle est généralement servie avec un mélange de viande et d'herbes, de préférence avec une tranche de citron pour ajouter un peu plus de saveur. La pâte Pide turque a également été ajoutée à notre assortiment de produits. Les ingrédients qui la constituent sont très semblables à ceux de la pâte à pizza mais la forme est différente. Elle est d'abord roulée en forme ovale, puis couverte de la garniture de votre choix. Les possibilités sont virtuellement infinies avec la pâte Méditerranéenne !



#### 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](mailto:info@europizzaproducts.nl)  
[www.europizzaproducts.com](http://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](mailto:info@europizzaproducts.nl)  
[www.europizzaproducts.com](http://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](mailto:info@europizzaproducts.nl)  
[www.europizzaproducts.com](http://www.europizzaproducts.com)