



**EURO PIZZA  
PRODUCTS**

# Presentación de masas vegetales

**EURO PIZZA PRODUCTS**

Smederij 13, 1185 ZR Amstelveen, Países Bajos • 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)

# El especialista líder en masas

**Desde 1993** – Su proveedor de masa de pizza fresca congelada de calidad superior. Todos sabemos que la pizza perfecta empieza por la base correcta. Elaboramos una masa sencilla y deliciosa con seis ingredientes mágicos: harina, agua, sal, levadura, aceite y azúcar. Con 30 años de experiencia en producción de masa para pizza, ayudamos a nuestros clientes a crecer en más de 20 países repartidos por todo el planeta. También podemos desarrollar recetas de masa específicas por encargo a través de nuestra solución de marca blanca. Como especialista líder en masas, nos comprometemos a entregar constantemente productos innovadores y de alta calidad para ayudarle a prosperar. Ponemos nuestra **experiencia, pasión y destreza** en el **centro de todo lo que hacemos. ¡Conocemos bien la masa!**

## Mercados a los que abastecemos



**Restaurantes y cadenas de pizzerías**



**Mayoristas**



**Empresas de catering**



**Áreas de mucho tránsito**

## Nuestros productos

-  **Marca blanca**
-  **Masa de Piazzola americana**
-  **Masa de Piazzola italiana**
-  **Masa de Piazzola Especial**
-  **Aderezos para pizzas**

## Las ventajas de la masa fresca congelada

### INGREDIENTES 100% NATURALES

Todas nuestras bolas de masa se producen sin aditivos artificiales, sin OMG y sin grasas trans.

### CONSISTENCIA

El sabor y la calidad son las mismas en todas las bolas de masa.

### FLEXIBILIDAD

Ofrezca más flexibilidad en sus menús y adáptese fácilmente a las demandas de los clientes.

### GESTIÓN DEL TIEMPO

Masa fresca siempre a mano. Se conserva 6 meses (congelada) tras la producción.

### REDUCCIÓN DE COSTES

Menos residuos, menos trabajo manual, sin máquinas caras, mucho más eficiente.

## Nuestras garantías de calidad



**Ingredientes 100% naturales**



**Sin conservantes añadidos**



**Sin OMG**



**100% vegano**



**Certificación BRC grado AA**

## Historia

**1993**

Euro Pizza Products se crea para producir masas de calidad superior para otras empresas

**2002**

Empezamos a centrarnos en la masa fresca congelada

**2005**

Lanzamiento de nuestra marca de alta calidad Piazzola

**2006**

Inicio de nuestra expansión internacional

**2013**

Lanzamiento de nuestra masa de marca blanca

**2019**

Añadimos masas de base vegetal a nuestro catálogo de productos

**2021**

Orkla adquiere Euro Pizza Products

### EURO PIZZA PRODUCTS

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



# Masa de coliflor

**La coliflor se ha convertido en un producto básico en muchas cocinas. No solo está deliciosa, además, es una magnífica fuente de numerosos nutrientes. Decidimos combinar nuestras destrezas en la elaboración de masas y esta deliciosa verdura para crear una de nuestras innovaciones más recientes: la masa de coliflor. ¡Una combinación ideal! Cada vez más personas empiezan a tomarse su salud y bienestar más en serio. Por eso, es importante que pueda atender a sus clientes preocupados por la salud ofreciéndoles una opción más ecológica en su menú. Nuestra popular masa de coliflor tiene la misma calidad y textura y se prepara igual que nuestras otras masas, pero contiene 70 gramos de verdura y un 11 % menos de calorías.**

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 GRAMOS

Valor energético	219 kcal - 930 KJ
Proteínas	7 g
Hidratos de carbono	44 g
De los cuales, azúcares	3 g
Grasas	1 g
De las cuales, saturadas	0.2 g



### EURO PIZZA PRODUCTS



# Masa de aguacate

**Durante una sesión para compartir ideas, nos preguntamos: ¿cuáles son las frutas o verduras que más se consumen? ¡Enseguida, llegamos a la conclusión de que el aguacate era el candidato perfecto! Puede parecer sorprendente, pero los Países Bajos importaron aguacates por valor de más de mil millones de euros en 2020, debido a que se han vuelto especialmente populares entre los más jóvenes. ¡Y con razón! Su delicioso sabor parecido al de los frutos secos, en combinación con su suave textura, es muy apreciado. Y no olvidemos lo saludable que es. Los aguacates están repletos de fibra, potasio, vitamina E y saludables grasas insaturadas. Por supuesto, teníamos que subirnos al tren del aguacate y creamos una de nuestras masas favoritas: la masa de aguacate. Tiene un 22 % menos de hidratos de carbono y es igual de fácil de manejar que todas nuestras masas.**

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 GRAMOS

Valor energético	260 kcal - 1097 KJ
Proteínas	6.8 g
Hidratos de carbono	40 g
De los cuales, azúcares	1.8 g
Grasas	8 g
De las cuales, saturadas	1.4 g
Fibra	2.3 g
Sal	1.07 g



### EURO PIZZA PRODUCTS

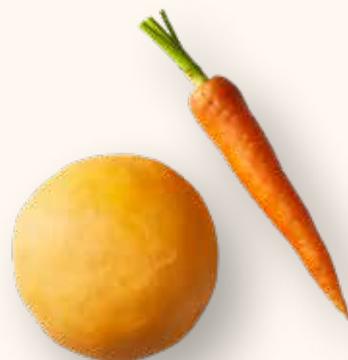


# Masa de zanahoria

**Orange is the new snack! Las zanahorias son versátiles a la par que deliciosas. ¿Fritas? ¿Al horno? ¿En puré? ¿En masa de pizza? ¡Sí! Las zanahorias tienen muchas vitaminas, minerales y fibra que aportan beneficios para la salud de sus clientes y la suya propia. Esta deliciosa alternativa a las bases de pizza tradicionales contiene un 11 % menos de calorías y un 14 % menos de hidratos de carbono. Ni siquiera notará que está comiendo hortalizas con esta masa, que es tan mágica como todas nuestras masas.**

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 GRAMOS

Valor energético	232 kcal - 983 KJ
Proteínas	6.9 g
Hidratos de carbono	45 g
De los cuales, azúcares	4.4 g
Grasas	2 g
De las cuales, saturadas	0.4 g
Sal	0.99 g



### EURO PIZZA PRODUCTS

Smederij 13, 1185 ZR Amstelveen, Países Bajos • 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**

# Marca Blanca

## Su receta - Nuestras destrezas

**En nuestras modernas instalaciones de Amstelveen, no solo producimos nuestra propia marca de masa Piazzola. ¿Quiere crear su propia receta de masa y vender sus productos con su propia marca? Tenemos la solución ideal: la marca blanca.**

¿Quiere empezar la producción de su propia masa madre? ¿Hacerse con el mercado de bases de pizza sin gluten? Sea cual sea la variedad de masa que tenga en mente, cuente con nosotros. Con toda nuestra experiencia, nuestra modernísima fábrica y una amplia capacidad de producción, las posibilidades son infinitas. La flexibilidad de nuestro proceso de producción nos permite crear la masa personalizada perfecta y no solo eso: también podemos suministrar cualquier cantidad de masa fresca congelada. Juntos, perfeccionaremos sus ideas a su entera satisfacción. Destaque sobre sus competidores con un sabor único propio, trabajando con un solo proveedor, y promocióne su marca con su propio diseño de envase para sus productos. ¡Nos encantaría hacer de su sueño nuestra misión!

## Ventajas de una marca blanca

### Sabor único

Con nuestra masa de marca blanca, tendrá el éxito de sus productos al alcance de la mano. Nuestras destrezas son la base, pero usted tiene la última palabra sobre su receta personal y exclusiva.

### Un mismo proveedor para todo

Nos ocupamos de todo: los ingredientes de buena calidad, el perfeccionamiento de la receta y la producción y la entrega de su masa de marca blanca. Así, usted podrá dedicarse tranquilamente a sus negocios.

### Imagen de marca

El diseño de los envases y embalajes de sus productos proporciona una fuerte identidad de marca y contribuye positivamente a aumentar la confianza en su producto.

**EURO PIZZA PRODUCTS**

Smederij 13, 1185 ZR Amstelveen, Países Bajos • 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)

# ¿Quiere que su empresa crezca?

**Nos encantará mostrarle todos nuestros productos y orientarle sobre las posibilidades para hacer crecer su empresa mientras nos tomamos un café. ¿Quiere saber cómo podemos ayudarle a hacer realidad sus sueños?**

**¡PÓNGASE EN CONTACTO CON NUESTROS EXPERTOS EN MASAS HOY MISMO!**

**EURO PIZZA PRODUCTS**