



**EURO PIZZA
PRODUCTS**

Presentación de productos

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

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

PIAZZOLA[®]

PREMIUM QUALITY

Piazzola Americana

Masa de pizza al estilo americano



Pizza al estilo americano: una base suave, rica en sabores, rodeada de una corteza esponjosa. La Piazzola Americana siempre ha sido nuestro producto más vendido. Igual que nuestra masa Piazzola italiana, la Piazzola Americana solo contiene ingredientes 100% naturales.

Solo seleccionamos los mejores ingredientes para nuestra masa de pizza fresca congelada Piazzola Americana. Harina, agua, sal, levadura, aceite y azúcar: no necesitamos nada más que estos seis ingredientes mágicos para crear una experiencia pizzera digna de Nueva York. La estructura del pan permite doblar fácilmente los trozos de pizza y, además, retiene el calor.



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



PIAZZOLA[®]

PREMIUM QUALITY

Piazzola Italiana

Masa de pizza al estilo italiano

Pizza al estilo italiano: una base fina, realmente crujiente, con una bonita corteza tostada. Fácil de preparar en cualquier horno, pero siempre mejor en un horno de leña. Igual que nuestra masa Piazzola Americana, la Piazzola Italiana solo contiene ingredientes 100% naturales.

Seis ingredientes 100% naturales y una receta italiana clásica son la base de nuestra masa Piazzola italiana. El aceite proporciona un resultado final más genuino, auténtico y crujiente. ¡Siempre! Enseguida se dará cuenta de por qué la pizza es el plato más popular de la rica historia culinaria de Italia.



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



PIAZZOLA[®]

PREMIUM QUALITY

Piazzola Especial

¿Busca otra alternativa a la masa de pizza «normal»? Nuestras masas especiales están disponibles con múltiples formas y sabores. ¿Por qué no incluir trigo integral o masa de pizza con masa madre deshidratada añadida (inactiva) en su surtido? Igual que todas nuestras otras masas, las masas especiales son 100% naturales con 100% sabor.

Nuestra masa de trigo integral ha ido ganando popularidad año tras año: ¡una opción más sana pero igualmente deliciosa! También tenemos una masa de pizza con masa madre deshidratada añadida (inactiva) y trigo duro deshidratado, que aporta un toque rústico a la masa. Y, recientemente, hemos añadido la Pinsa a nuestro surtido. La Pinsa es una antigua receta tradicional de Italia, que hemos actualizado y mejorado mediante métodos de producción e ingredientes modernos. La mezcla de harina utilizada para preparar la Pinsa Romana, en combinación con el alto nivel de hidratación y un proceso de elaboración completamente distinto al de la pizza tradicional, dan como resultado un producto excepcional en cuanto a calidad y digestibilidad.



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



PIAZZOLA[®]

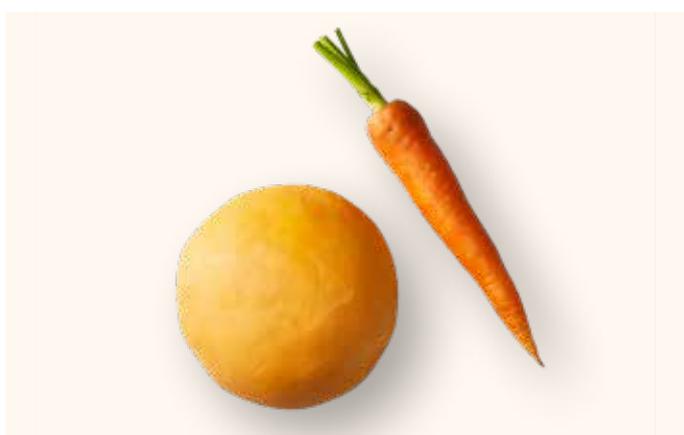
PREMIUM QUALITY

Piazzola Vegetal

Masa de pizza de base vegetal

La industria alimentaria nunca se detiene, y nosotros tampoco, ¡por supuesto que no! Nuestros especialistas en masas siempre están haciendo lo que mejor saben hacer: mantenerse al tanto de las tendencias y desarrollando nuevos productos revolucionarios. ¡En estos últimos años, nuestro laboratorio culinario ha generado numerosas masas de pizza de base vegetal deliciosas!

Entre nuestras últimas innovaciones, hay varias frutas y verduras populares en muchos hogares: ¡aguacate, coliflor y zanahoria! Naturalmente, estas masas incluyen los mismos ingredientes de alta calidad que las otras masas que hacemos, pero quitamos el agua y añadimos un puré de la fruta o la verdura que prefiera en su masa. El método de preparación, la textura y manera de trabajar la masa coinciden con el resto de nuestras masas. Nos aseguramos de mantenernos siempre al día de las tendencias, y le aconsejamos que haga lo mismo.



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 Mediterránea



Los panes mediterráneos son muy versátiles. Aunque originalmente se desarrollaron para Döner kebab, también son perfectos para hacerse un bocadillo normal o prepararse un panini fresco. Un pan crujiente recién horneado es el acompañamiento perfecto para una sopa. Garantizamos un pan crujiente y esponjoso lleno de sabor y carácter – continuamente. ¡Innove a su gusto y ofrezca un resultado superior a sus invitados!

Recientemente, hemos desarrollado y añadido la masa para lahmacun a nuestro surtido. Es una masa más fina que solo tiene tres ingredientes: harina, sal y agua. Se suele servir con una mezcla de carne y especias, preferiblemente con una rodaja de limón para darle un toque extra de sabor. Otro producto que hemos añadido a nuestro catálogo es la masa para Pide turco. Tiene ingredientes muy similares a los de la masa para pizza, pero tiene una forma distinta a la de la pizza que todos conocemos. Primero se enrolla para darle una forma ovalada y luego se cubre con los aderezos al gusto. ¡Con la masa mediterránea, las posibilidades son infinitas!



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



**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
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**