



**EURO PIZZA  
PRODUCTS**

# Product overzicht

**EURO PIZZA PRODUCTS**

Smederij 13, 1185 ZR Amstelveen, Nederland • 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)

# De leidende deegspecialist

**Onstaan in 1993** - jouw partner in premium kwaliteit bevroren vers pizzadeeg. We weten allemaal dat de perfecte pizza start met de juiste basis. Ons deeg is simpel, maar heerlijk door zes magische ingrediënten: bloem, water, zout, gist, olie en suiker. Met 30 jaar ervaring in het produceren van pizza, hebben we de groei van onze klanten vanuit meer dan 20 landen over de hele wereld kunnen faciliteren. We zijn ook blij om specifieke pizzadeegrecepten op aanvraag te maken met onze private label. Als de leidende deegexpert, zijn wij gedreven om consistent hoge kwaliteit en innovatieve producten te leveren om jouw bedrijf te laten groeien. Onze **expertise, passie, vakmanschap** zijn het kloppende hart van alles wat wij doen. **We know dough!**

## Markten waar wij aan leveren



**Pizzaketens & restaurants**



**Groothandels**



**Cateraars**



**High Traffic Locaties**

## Onze producten



**Private Label**



**Piazzola Amerikaans deeg**



**Piazzola Italiaans deeg**



**Piazzola Speciality deeg**



**Pizza Toppings**

## Voordelen van bevroren vers deeg

### 100% NATUURLIJKE INGREDIËNTEN

Onze deegballen zijn geproduceerd zonder kunstmatige toevoegingen, non-GMO en geen transvet.

### CONSISTENTIE

De smaak en kwaliteit van elke deegbal is hetzelfde.

### FLEXIBILITEIT

Wees meer flexibel met je menu en pas het gemakkelijk aan de behoeften van de consument.

### TIJDMANAGEMENT

Altijd vers deeg bij de hand. 6 maanden (bevroren) houdbaarheid na productie.

### KOSTEN BESPAREND

Minder verspilling, minder handenarbeid, geen dure machines en een hoop efficiënter.

## Onze kwaliteitsgaranties



**100% Natuurlijke ingrediënten**



**Geen conserveermiddelen toegevoegd**



**Non-GMO**



**100% Vegan**



**BRC Level AA certificaat**

## Geschiedenis

**1993**

Euro Pizza Products is ontstaan als een premium B2B deeg producent

**2002**

We starten met focussen op bevroren vers deeg

**2005**

Lancering van ons hoog kwaliteit merk Piazzola

**2006**

Begin van onze internationale uitbreiding

**2013**

Lancering van ons private label deeg

**2019**

Groente deeg is toegevoegd aan ons productaanbod

**2021**

Orkla verwerft Euro Pizza Products

### EURO PIZZA PRODUCTS

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



**PIAZZOLA**<sup>®</sup>

PREMIUM QUALITY

# Piazzola Amerikaans

## American style pizzadeeg

**American style pizza: glad deeg met een rijke smaak, omringd door een rijke, luchtige korst. De Piazzola Amerikaans is onze all-time bestseller. Net zoals ons Piazzola Italian deeg, bevat onze Piazzola Amerikaans deeg enkel ingrediënten die 100% natuurlijk zijn.**

We selecteren enkel de beste ingrediënten voor ons Piazzola Amerikaans bevroren vers pizzadeeg. Bloem, water, zout, gist, olie en suiker - we hebben niets meer nodig dan deze zes magische ingrediënten voor een New York-waardige pizza ervaring. De structuur van het brood maakt het niet enkel gemakkelijk om de pizzapunten gemakkelijk te vouwen, maar het behoudt ook nog de warmte.



**EURO PIZZA PRODUCTS**

Smederij 13, 1185 ZR Amstelveen, Nederland • 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 Italiaans

## Italian Style Pizzadeeg

**Italian style pizza: een dunne authentieke knapperige bodem, met een mooie bruine korst. Gemakkelijk te bereiden in elke oven, maar het beste te bereiden in een houtgestookte oven. Net zoals ons Piazzola Amerikaans deeg, bevat ons Piazzola Italian deeg enkel 100% natuurlijke ingrediënten.**

Zes 100% natuurlijke ingrediënten en een klassiek Italiaans recept vormen de basis van ons Italian Piazzola deeg. Olie biedt een echt, authentiek en knapperig resultaat. Elke keer weer! Je kunt direct ervaren waarom pizza het meest populaire gerecht is in de Italiaanse geschiedenis.



**EURO PIZZA PRODUCTS**

Smederij 13, 1185 ZR Amstelveen, Nederland • 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 Speciality

**Ben je op zoek naar een alternatief voor het 'normale' pizzadeeg? Onze speciale degen komen in veel verschillende vormen en smaken. Waarom geen volkoren of inactief zuurdesem verwerken in pizzadeeg? Net zoals al onze andere degen, zijn de speciale degen 100% natuurlijk met 100% smaak.**

Ons volkoren deeg is de afgelopen jaren steeds populairder geworden - een gezondere optie, maar net zo lekker! We hebben ook pizzadeeg met toegevoegd inactief zuurdesem en gedroogd durumtarwe dat de pizza's een rustiek accent geeft. Ook hebben we recentelijk Pinsa toegevoegd aan ons assortiment. Pinsa is een oud traditioneel recept uit het oude Italië, maar doorontwikkeld door middel van moderne productiemethoden en ingrediënten. De ingrediënten die gebruikt worden om Pinsa Romana klaar te maken, gecombineerd met het hoge hydratatie level en het compleet andere pizzaproces in vergelijking tot normale pizza, maakt dit product uniek wanneer het gaat om kwaliteit en verteerbaarheid.



**EURO PIZZA PRODUCTS**

Smederij 13, 1185 ZR Amstelveen, Nederland • 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 Groente

## Pizzadeeg op groentebasis

**De voedselindustrie stopt nooit, net zoals wij niet stoppen. Onze deegspecialisten doen wat ze het beste kunnen: op de hoogte zijn van alle trends en het ontwikkelen van baanbrekende, nieuwe producten. Zo zijn er verschillende soorten pizzadegen op groentebasis bedacht en ontwikkeld in ons culinair laboratorium.**

Onze laatste innovaties bevatten meerdere favoriete groenten - avocado, bloemkool en wortel! Uiteraard bevatten deze degen dezelfde hoge kwaliteit ingrediënten als onze andere producten, maar passen wij het receptuur aan en voegen we de betreffende groentepuree toe om een heerlijke smaaksentatie te ervaren. Het deeg heeft dezelfde bereidingswijze, textuur en werkbaarheid als onze andere type deeg.



**EURO PIZZA PRODUCTS**

Smederij 13, 1185 ZR Amstelveen, Nederland • 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)



# Mediterraans deeg



**De Mediterraanse broden zijn enorm veelzijdig. Ze zijn van origine ontwikkeld voor döner kebab, maar zijn ook geschikt om een normale sandwich te maken of een verse panini. En vers gebakken knapperig brood is het perfecte bijgerecht voor een soep. We garanderen een luchtig en knapperig brood vol smaak en karakter. Tijd voor innovatie en een uitgebreid aanbod voor jouw gasten!**

We hebben recentelijk het Lahmacun deeg toegevoegd aan ons assortiment, een dunner deeg met enkel drie ingrediënten: bloem, zout en water. Het wordt gewoonlijk geserveerd met een mix van vlees en kruiden, met voorkeur met een plakje citroen om het extra accent in smaak te geven. Het Turkse Pide deeg is ook toegevoegd in ons productassortiment. Het heeft veel dezelfde ingrediënten als normaal pizzadeeg, maar wordt anders gevormd dan de pizza die we allemaal kennen. Het wordt allereerst gerold in een ovale vorm, vervolgens bedekt met een topping naar keuze. De mogelijkheden zijn eindeloos met Mediterraans deeg!



#### EURO PIZZA PRODUCTS

Smederij 13, 1185 ZR Amstelveen, Nederland • 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**

# Private Label

## Jouw recept - onze expertise

**In onze moderne faciliteit in Amstelveen produceren we niet enkel ons eigen merk Piazzola deeg. Wil jij jouw eigen unieke deegreceptuur ontwikkelen en jouw producten verkopen onder jouw eigen merk? We hebben de perfecte oplossing: private label.**

Wil je beginnen met je eigen zuurdesem deeg? Markt veroveren met groentedeeg? Maakt niet uit welke pizzavariant je in gedachte hebt, wij staan klaar. Met onze rijke ervaring, moderne fabriek en uitgebreide productiecapaciteit zijn de mogelijkheden eindeloos. De flexibiliteit van ons productieproces laat zien dat we niet enkel gepersonaliseerd deeg kunnen maken, maar ook voldoende capaciteit hebben om de gewenste hoeveelheid te kunnen leveren. Gezamenlijk kunnen we het receptuur aanpassen totdat alles 100% naar wens is. Onderscheid je ten opzichte van de concurrentie met je eigen unieke smaak, met één leverancier en laat je merkbekendheid groeien met een eigen verpakkingsdesign. We kunnen niet wachten jullie droom onze missie te maken!

## Voordelen van private label

### Unieke smaak

Met ons private label deeg heb je het succes van je producten zelf in de hand. Onze expertise vormt de basis, maar jij hebt het laatste woord over jouw eigen en exclusieve receptuur.

### Eén leverancier

Wij zorgen voor alles: de hoogwaardige ingrediënten, de perfectionering van de receptuur en de productie en levering van jouw private label deeg. Zo kun jij met een gerust hart zaken doen.

### Sterk merkbewustzijn

Jouw eigen productverpakking en verpakkingsdesign verschaft een sterk eigen merkidentiteit en levert een positieve bijdrage aan het vertrouwen in jouw product.

**EURO PIZZA PRODUCTS**

Smederij 13, 1185 ZR Amstelveen, Nederland • 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)





# Klaar om jouw business te laten groeien?

**We kijken er naar uit om jou mee te nemen door al onze producten en mogelijkheden om jouw business te laten groeien onder het genot van een kopje koffie. Heb je enige vragen over hoe wij jouw dromen werkelijkheid kunnen maken?**

**CONTACT OUR DOUGH EXPERTS TODAY!**

**EURO PIZZA  
PRODUCTS**

**EURO PIZZA PRODUCTS**

Smederij 13, 1185 ZR Amstelveen, Nederland • 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)