



**EURO PIZZA
PRODUCTS**

Groentedeeg 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
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!**

Markets We Supply



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



Bloemkooldeeg

Bloemkool is een belangrijk onderdeel geworden in veel huishoudens. Niet alleen is het heerlijk, het is ook een bron van voedingsstoffen. We hebben besloten onze expertise in deeg te combineren met deze lekkere groente in één van onze laatste innovaties - het bloemkooldeeg. Een match made in heaven! Meer en meer mensen beginnen hun gezondheid en welzijn steeds serieuzer te nemen, het is belangrijk dat je rekening houdt met de gezondheidsbewuste klanten door een groene optie aan te kunnen bieden. Ons bloemkooldeeg heeft dezelfde kwaliteit, textuur en bereidingswijze als onze andere degen, maar bevat 70 gram groente en 11% minder calorïen.

VOEDINGSWAARDE GEBASEERD OP 100 GRAM

Energie	219 kcal - 930 KJ
Proteïne	7 g
Koolhydraten	44 g
Waarvan suikers	3 g
Vet	1 g
Waarvan verzadigd	0.2 g



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



Avocadough

Tijdens een brainstormsessie vroegen wij onszelf af: Wat zijn nu eigenlijk de meest gegeten groentes of fruit? We kwamen snel tot de conclusie dat de avocado de perfecte kandidaat was! Misschien komt dit als een verrassing, maar in Nederland is er meer dan 1 miljard euro aan avocado's geïmporteerd in 2020, wat het alleen maar populairder maakte onder de jongere generaties. En terecht! De heerlijke notige smaak gecombineerd met de zachte textuur is iedereen's vriend. Niet alleen dat, het is ook een gezonde keuze. Avocado's zitten boordevol vezels, kalium, vitamine E en gezonde onverzadigde vetten. Natuurlijk moesten we op de avocado-trein springen en één van onze favoriete degen ontwikkelen - het Avocadough. Het heeft 22% minder koolhydraten en het net zo gemakkelijk om te bereiden en beheren als onze andere degen.

VOEDINGSWAARDE GEBASEERD OP 100 GRAM

Energie	260 kcal - 1097 KJ
Proteïne	6.8 g
Koolhydraten	40 g
Waarvan suikers	1.8 g
Vet	8 g
Waarvan verzadigd	1.4 g
Vezels	2.3 g
Zout	1.07 g



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

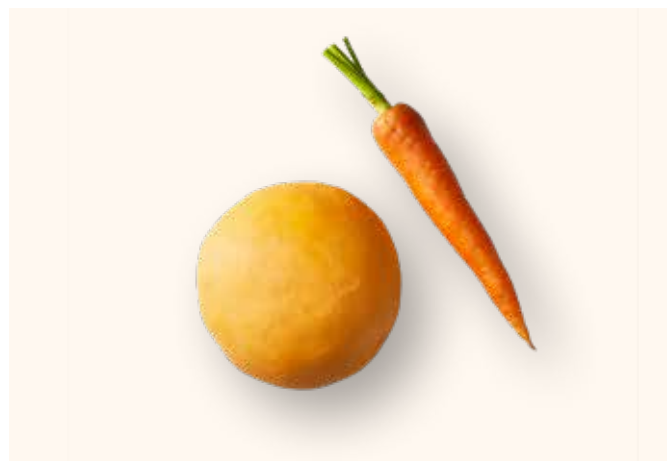


Worteldeeg

Orange is the new snack! Wortels zijn zowel veelzijdig als heerlijk. Gefrituurd? Gebakken? Gepureerd? In pizza deeg? Ja! Wortels zitten vol met vitamines, mineralen en vezels die goed zijn voor jouw gezondheid en die van jouw klanten. Je zult niet eens merken dat je al je groentes binnenkrijgt met dit deeg, wat net zo magisch is als onze andere degen.

VOEDINGSWAARDE GEBASEERD OP 100 GRAM

Energie	232 kcal - 983 KJ
Proteïne	6.9 g
Koolhydraten	45 g
Waarvan suikers	4.4 g
Vet	2 g
Waarvan verzadigd	0.4 g
Zout	0.99 g



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



**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
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
www.europizzaproducts.com