



**EURO PIZZA  
PRODUCTS**

# Produkt- übersicht

**EURO PIZZA PRODUCTS**

Smederij 13, 1185 ZR Amstelveen, Niederlande • 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)

# Der führende Teigspezialist

**Gegründet 1993** – Ihr Partner für tiefgekühlten frischen Pizzateig in Premium-Qualität. Wir alle wissen, dass die perfekte Pizza mit dem richtigen Boden beginnt. Sechs magische Zutaten machen unseren Teig ebenso einfach wie lecker: Mehl, Wasser, Salz, Hefe, Öl und Zucker. Mit 30 Jahren Erfahrung in der Herstellung von Pizzateig unterstützen wir das Wachstum unserer Kunden in mehr als 20 Ländern weltweit. Auf Anfrage entwickeln wir auch gerne spezielle Teigrezepte mit unserem Private Label Angebot. Als führender Teigspezialist liefern wir stets hochwertige und innovative Produkte, mit denen Ihr Unternehmen vorankommt. **Know-how, Leidenschaft** und **Handwerkskunst** stehen im Mittelpunkt all unserer Aktivitäten. **Wir kennen uns mit Teig aus!**

## Märkte, die wir beliefern



**Pizzaketten & Restaurants**



**Großhandel**



**Catering**



**Stark frequentierte Orte**

## Unsere Produkte

 **Private Label**

 **Piazzola American Teig**

 **Piazzola Italian Teig**

 **Piazzola Spezialteig**

 **Pizza-Toppings**

## Vorteile von tiefgekühltem frischem Teig

### 100% NATÜRLICHE ZUTATEN

Alle unsere Teiglinge werden ohne künstliche Zusätze, GVO-frei und ohne Transfette hergestellt.

### KONSISTENTE QUALITÄT

Geschmack und Qualität sind bei jedem Teigling identisch.

### FLEXIBILITÄT

Erstellen Sie ein flexibleres Menü und passen Sie sich den Kundenwünschen im Nu an.

### ZEITMANAGEMENT

Immer frischer Teig zur Hand. 6 Monate (tiefgekühlt) haltbar nach der Herstellung.

### KOSTENSENKUNG

Weniger Abfall, weniger manuelle Arbeit, keine teuren Maschinen und wesentlich effizienter.

## Unsere Qualitätsgarantien



**100% natürliche Zutaten**



**Kein Zusatz von Konservierungsstoffen**



**GVO-frei**



**100% vegan**



**BRC AA-Zertifizierung**

## Geschichte

**1993**

Gründung von Euro Pizza Products als B2B-Hersteller von Premium-Teig

**2002**

Beginn der Spezialisierung auf tiefgekühlten frischen Teig

**2005**

Einführung unserer Qualitätsmarke Piazzola

**2006**

Beginn unserer internationalen Expansion

**2013**

Einführung unseres Private Label Teigs

**2019**

Erweiterung des Produktsortiments um Teig mit Gemüse

**2021**

Übernahme von Euro Pizza Products durch Orkla

**EURO PIZZA PRODUCTS**

Smederij 13, 1185 ZR Amstelveen, Niederlande • 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

## Pizzateig American Style

**Pizza nach amerikanischer Art: ein weicher, reich gewürzter Boden mit einer üppigen, luftigen Kruste. Der Piazzola American ist unser absoluter Verkaufsschlager. Wie unser Piazzola Italian Teig enthält auch unser Piazzola American Teig nur 100% natürliche Zutaten.**

Für unseren Piazzola American frischen Tiefkühlpizzateig wählen wir nur die besten Zutaten. Mehl, Wasser, Salz, Hefe, Öl und Zucker – mehr als diese sechs magischen Zutaten brauchen wir nicht, um eine Pizza zu kreieren, die einem echten New Yorker Pizzaerlebnis gleichkommt. Durch die Struktur des Teigs lassen sich die Pizzastücke nicht nur leicht falten, sondern sie speichern auch Wärme.



**EURO PIZZA PRODUCTS**

Smederij 13, 1185 ZR Amstelveen, Niederlande • 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

## Pizzateig Italian Style

**Pizza nach italienischer Art: ein dünner, authentisch knuspriger Boden mit einer schönen braunen Kruste. Lässt sich einfach in jedem Ofen zubereiten, aber das beste Ergebnis erzielen Sie in einem Holzofen. Wie unser Piazzola American Teig enthält auch unser Piazzola Italian Teig nur 100% natürliche Zutaten.**

Sechs 100% natürliche Zutaten und ein klassisches italienisches Rezept bilden die Grundlage für unseren Piazzola Italian Teig. Durch das Öl erhalten Sie ein echteres, authentischeres und knusprigeres Ergebnis. Jedes Mal! Sie schmecken sofort, warum Pizza das beliebteste Gericht in der reichen kulinarischen Geschichte Italiens ist.



**EURO PIZZA PRODUCTS**

Smederij 13, 1185 ZR Amstelveen, Niederlande • 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 Spezial

**Suchen Sie eine weitere Alternative zu „normalem“ Pizzateig? Unsere Spezialteige gibt es in vielerlei Formen und Geschmacksrichtungen. Wie wäre es, wenn Sie Vollkornteig oder Pizzateig mit Zusatz von Trockensauerteig (inaktiv) in Ihr Sortiment aufnehmen? Genau wie alle unsere anderen Teige sind die Spezialteige 100% natürlich mit 100% Geschmack.**

Unser Vollkornteig ist im Laufe der Jahre immer beliebter geworden – eine gesündere Variante, die aber genauso gut schmeckt! Außerdem bieten wir Pizzateig mit Zusatz von Trockensauerteig (inaktiv) und getrocknetem Hartweizen, was dem Teig einen rustikalen Touch verleiht. Darüber hinaus haben wir unser Angebot vor Kurzem um Pinsa erweitert. Pinsa ist ein traditionelles Rezept aus dem alten Italien, das mit modernen Produktionsverfahren und Zutaten weiterentwickelt und verbessert wurde. Durch die Mehlmischung, die zur Zubereitung der Pinsa Romana verwendet wird, in Kombination mit der hohen Hydratation und einer völlig anderen Pizzaverarbeitung als bei traditioneller Pizza erhält dieses Produkt eine einzigartige Qualität und Bekömmlichkeit.



**EURO PIZZA PRODUCTS**

Smederij 13, 1185 ZR Amstelveen, Niederlande • 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>

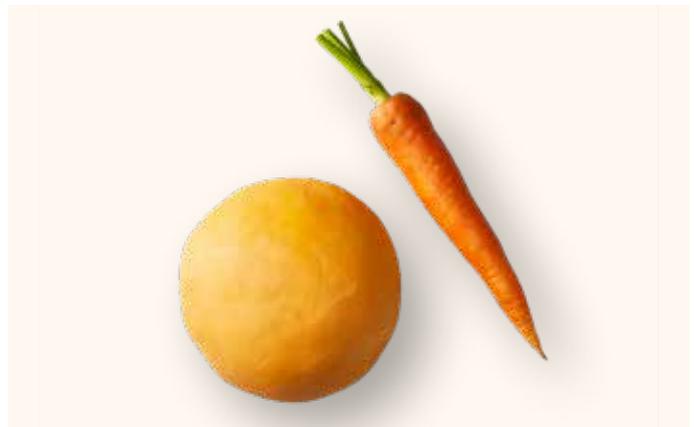
PREMIUM QUALITY

# Piazzola mit Gemüse

## Pizzateig auf Gemüsebasis

**Die Lebensmittelbranche steht nie still – und das gilt natürlich auch für uns. Unsere Teigspezialisten machen stets das, was sie am besten können: Trends genau im Auge behalten und revolutionäre neue Produkte entwickeln. Unser kulinarisches Labor hat in den letzten Jahren viele leckere Pizzateige auf Gemüsebasis hervorgebracht!**

Unter unseren neuesten Innovationen finden sich mehrere Gemüsesorten, die in vielen Haushalten sehr beliebt sind: Avocado, Blumenkohl und Karotten! Diese Teige werden selbstverständlich mit denselben hochwertigen Zutaten wie unsere anderen Teige hergestellt, aber anstelle von Wasser wird ein Püree aus dem Gemüse hinzugefügt, das Sie gerne in Ihrem Teig haben möchten. Der Teig weist dieselbe Zubereitungsmethode, Textur und einfache Verarbeitung wie alle unsere anderen Teige auf. Wir halten mit Trends immer Schritt – und das sollten Sie auch.



**EURO PIZZA PRODUCTS**

Smederij 13, 1185 ZR Amstelveen, Niederlande • 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)



# Mediterraner Teig

**Mediterranes Brot lässt sich sehr vielfältig einsetzen. Obwohl es ursprünglich für Döner entwickelt wurde, eignet es sich auch prima für normale Sandwiches oder frische Paninis. Und frisch gebackenes, krustiges Brot ist eine perfekte Beilage zu Suppe. Wir garantieren ein luftiges und knuspriges Brot voller Geschmack und Charakter – jedes Mal. Zeit für Innovation und ein besseres Ergebnis für Ihre Gäste!**

Unlängst haben wir Lahmacun-Teig entwickelt und zu unserer Produktpalette hinzugefügt, einen dünneren Teig aus nur drei Zutaten: Mehl, Salz und Wasser. Dieser Teig wird in der Regel mit einer Fleisch-Kräuter-Mischung serviert und bevorzugt auch mit einer Zitronenscheibe, um ihm eine besondere Note zu verleihen. Der türkische Pide-Teig wurde ebenfalls neu in unser Produktsortiment aufgenommen. Er besteht aus ähnlichen Zutaten wie Pizzateig, hat aber eine andere Form als die uns vertraute Pizza. Er wird zuerst in eine ovale Form gerollt und dann mit einem Topping Ihrer Wahl bedeckt. Mediterraner Teig eröffnet nahezu grenzenlose Möglichkeiten!



## EURO PIZZA PRODUCTS

Smederij 13, 1185 ZR Amstelveen, Niederlande • 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

## Ihr Rezept – Unser Know-how

**An unserem ultramodernen Standort in Amstelveen produzieren wir nicht nur den Piazzola Teig unserer Hausmarke. Möchten Sie Ihr eigenes Teigrezept erstellen und Ihre Produkte unter einer eigenen Marke verkaufen? Dann haben wir die perfekte Lösung: Private Label.**

Mit Ihrem eigenen Sauerteig durchstarten? Den Markt für Teig mit Gemüse erobern? Ganz gleich, welche Teigvariante Sie sich vorstellen – wir helfen Ihnen weiter. Dank unserer langjährigen Erfahrung und einer modernen Fabrik mit hoher Produktionskapazität sind die Möglichkeiten praktisch unbegrenzt. Durch unsere flexiblen Produktionsprozesse können wir nicht nur den perfekten personalisierten Teig kreieren, sondern auch jede gewünschte Menge an tiefgekühltem frischem Teig liefern. Gemeinsam optimieren wir Ihre Ideen so lange, bis Sie 100% zufrieden sind. Heben Sie sich durch einen einzigartigen Geschmack von Ihrer Konkurrenz ab, beziehen Sie alles aus einer Hand und steigern Sie Ihre Markenbekanntheit mit einem eigenen Verpackungsdesign. Wir freuen uns, wenn Ihr Traum zu unserer Mission wird!

## Vorteile von Private Label

### Unverwechselbarer Geschmack

Mit unserem Private Label Teig haben Sie den Erfolg Ihrer Produkte selbst in der Hand. Unser Fachwissen bildet die Basis, aber Sie haben das letzte Wort in Bezug auf Ihre eigene und exklusive Rezeptur.

### Nur ein Lieferant

Wir kümmern uns um alles: die hochwertigen Zutaten, die Perfektionierung der Rezeptur und die Produktion und Lieferung Ihres Private Label Teiges. So können Sie unbesorgt Geschäfte machen.

### Starkes Markenbewusstsein

Ihre eigene Produktverpackung und ein eigenes Verpackungsdesign verschaffen eine starke Markenidentität und tragen positiv zum Vertrauen in Ihr Produkt bei.

**EURO PIZZA PRODUCTS**

Smederij 13, 1185 ZR Amstelveen, Niederlande • 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)



# Möchten Sie Ihr Geschäft ausbauen?

**Gerne besprechen wir mit Ihnen bei einer Tasse Kaffee, welche Produkte und Möglichkeiten wir Ihnen bieten, um Ihr Geschäft zu erweitern. Haben Sie Fragen, wie wir Sie beim Erreichen Ihrer Träume unterstützen können?**

**KONTAKTIEREN SIE NOCH HEUTE IHRE  
TEIGEXPERTEN!**

**EURO PIZZA  
PRODUCTS**