



**EURO PIZZA
PRODUCTS**

Produktübersicht für Gemüseteig

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

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



Blumenkohl- Teig

Blumenkohl hat sich bei vielen Menschen in der Küche fest etabliert. Denn er schmeckt nicht nur lecker, sondern enthält auch eine Fülle von Nährstoffen. Wir haben beschlossen, unsere Teigkünste und dieses köstliche Gemüse in einer unserer neuesten Produktinnovationen zu kombinieren – dem Blumenkohl-Teig. Eine absolut himmlische Verbindung! Immer mehr Menschen achten verstärkt auf ihre Gesundheit und ihr Wohlbefinden. Diesen gesundheitsbewussten Kunden müssen Sie auf Ihrer Speisekarte eine grünere Option bieten. Unser beliebter Blumenkohl-Teig weist dieselbe Qualität, Textur und Zubereitung wie unsere anderen Teige auf, enthält jedoch 70 Gramm Gemüse und 11 % weniger Kalorien.

NÄHRWERT BEZOGEN AUF 100 GRAMM

Energie	219 kcal - 930 KJ
Eiweiß	7 g
Kohlenhydrate	44 g
davon Zucker	3 g
Fett	1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.2 g



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



Avocado- Teig

Bei einem Brainstorming haben wir uns selbst gefragt: Was sind die meistgegessenen Obst- und Gemüsesorten? Dabei kam uns direkt die Avocado in den Sinn! Das scheint zunächst überraschend, aber 2020 wurden in den Niederlanden Avocados im Wert von über einer Milliarde Euro importiert. Insbesondere bei der jüngeren Generation ist diese Frucht sehr beliebt. Zurecht! Der herrlich nussige Geschmack in Verbindung mit einer weichen Textur verführt jeden Gaumen. Und ganz nebenbei freut sich auch die Gesundheit. Denn Avocados stecken voller Ballaststoffe, Kalium, Vitamin E und gesunden ungesättigten Fettsäuren. Natürlich sind auch wir auf den Avocado-Zug aufgesprungen und haben einen unserer Lieblingsteige kreiert – den Avocado-Teig. Er enthält 22 % weniger Kohlenhydrate und lässt sich genauso einfach verarbeiten wie unsere anderen Teige.

NÄHRWERT BEZOGEN AUF 100 GRAMM

Energie	260 kcal - 1097 KJ
Eiweiß	6.8 g
Kohlenhydrate	40 g
davon Zucker	1.8 g
Fett	8 g
davon gesättigte Fettsäuren	1.4 g
Ballaststoffe	2.3 g
Salz	1.07 g



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

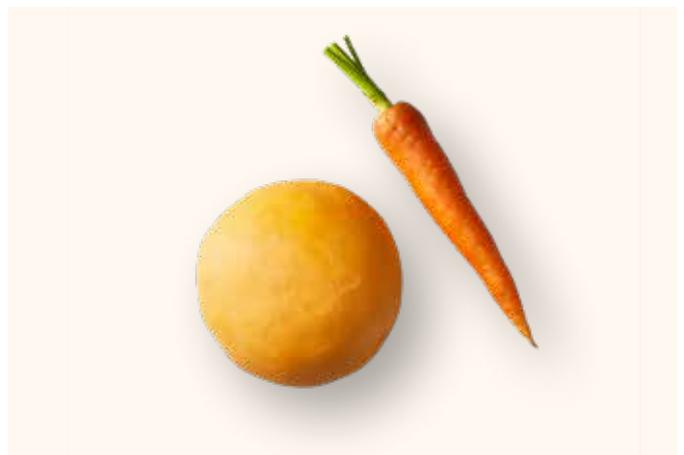


Möhren- Teig

Orange is the new snack! Möhren sind ebenso lecker wie vielfältig. Gebraten? Gebacken? Püriert? In Pizzateig? Aber klar doch! Möhren sind reich an Vitaminen, Mineralien und Ballaststoffen, die Ihre Gesundheit und die Ihrer Kunden fördern. Diese köstliche Alternative zu traditionellen Pizzateigen enthält 11 % weniger Kalorien und 14 % weniger Kohlenhydrate. Sie merken nicht einmal, dass Sie mit diesem Teig Ihre Portion Gemüse essen – er ist genauso magisch wie unsere anderen Teige.

NÄHRWERT BEZOGEN AUF 100 GRAMM

Energie	232 kcal - 983 KJ
Eiweiß	6.9 g
Kohlenhydrate	45 g
davon Zucker	4.4 g
Fett	2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.4 g
Salz	0.99 g



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



**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
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**

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