



Professional

Bases à pizza



3 fromages

Un délicieux mélange de fromages mozzarella, cheddar et Monterey Jack sur une croûte légère avec de la sauce tomate assaisonnée.



Pepperoni

Des saveurs équilibrées sur une croûte légère, avec de la sauce tomate assaisonnée, du pepperoni épicé et du fromage mozzarella.



Pepperoni et bacon

Du pepperoni délicieux et du bacon savoureux sur une croûte légère avec de la sauce tomate assaisonnée et du fromage mozzarella.



Caractéristiques et avantages :

- + 8 x 4 po Idéales pour :
 - Pizzas de taille individuelle
 - Menus pour enfants
 - Occasions de collations
- + À personnaliser avec des garnitures à votre disposition
- + Peuvent être cuites dans un four grille-pain
- + Saveurs naturelles
- + Faites avec de la pâte fraîche et des garnitures de qualité

Inspiration pour le menu

<https://oetker-professional.ca/fr/inspiration/recettes/pizza/>

o Pepperoni



Pizza hamburger au fromage

Transformez une pizza au pepperoni classique en une délicieuse pizza hamburger au fromage en utilisant des restes d'ingrédients pour hamburger.

Avant la cuisson, ajouter une galette de bœuf cuite et émiettée sur la **base à pizza au pepperoni**. Cuire au four tel qu'indiqué sur l'emballage. Garnir la pizza fraîchement cuite de fines lanières de laitue iceberg, de cornichons à l'aneth hachés et d'un filet de sauce « spéciale ». Préparer la sauce en mélangeant au fouet des parts égales de ketchup, de mayonnaise et de moutarde.



Pizza méditerranéenne au pepperoni

La façon idéale de transformer des restes d'ingrédients de salade grecque. Servez-la à l'apéritif, ou ajoutez-y du poulet grillé pour l'offrir en option d'entrée.

Préparer la **base à pizza au pepperoni** tel qu'indiqué sur l'emballage. Garnir la pizza fraîchement cuite de saveurs de la Méditerranée : olives Kalamata hachées, tomates séchées au soleil tranchées finement, oignons rouges émincés et fromage féta émiettée.

o Pepperoni et bacon

Pizza tropicale relevée

Avec un savoureux équilibre de sucré et de piquant, cette version amusante d'une pizza hawaïenne est garnie d'ananas grillé et de piment banane ; un filet de miel chaud vient parfaire le tout.

Avant la cuisson, faire griller l'ananas et le poivron rouge ; laisser refroidir légèrement et couper en dés. Garnir la **base à pizza surgelée au pepperoni et au bacon** avec l'ananas grillé, le poivron rouge et des rondelles de piment banane fort mariné. Cuire au four tel qu'indiqué sur l'emballage. Arroser la pizza fraîchement cuite avec du miel chaud.



Pizza aux champignons grillés, chimichurri et mozzarella

Chargée de champignons variés et agrémentée de chimichurri, cette pizza au pepperoni et au bacon est pleine de saveurs gourmandes.

Avant la cuisson, faire rôtir une variété de champignons tranchés avec de l'huile, du sel et du poivre. Recouvrir la **base à pizza surgelée au pepperoni et au bacon** avec le mélange de champignons rôtis et cuire au four tel qu'indiqué sur l'emballage. Garnir la pizza fraîchement cuite de mozzarella et de chimichurri.



o 3 fromages



Pizza au poulet au beurre

Réinventez le plat de poulet au beurre d'hier soir pour en faire la pizza spéciale du jour.

Avant la cuisson, garnir une **base à pizza 3 fromages** de cuillerées de poulet au beurre râpé, puis la cuire tel qu'indiqué sur l'emballage. Garnir de sauce au yogourt crémeuse et de coriandre fraîche avant de servir pour une délicieuse pizza à l'indienne.



Pizza Caprese

Servez cette pizza classique de style italien à l'apéritif, ou ajoutez-y du prosciutto finement tranché ou de la pancetta croustillante pour l'offrir en option d'entrée.

Préparer la base à **pizza 3 fromages** tel qu'indiqué sur l'emballage. Garnir la pizza fraîchement cuite des ingrédients restants d'une salade caprese, comme des tomates cerises tranchées finement, de la petite roquette, du basilic frais déchiré et un filet de glaçage balsamique.

CODE DE COMMANDE

GTINI

Nom du produit

Format de l'emballage

Poids brut de la caisse

1-21-796310

100 58336 79531 9

Base à pizza – Pepperoni 8 x 4 po

36 x 191 g

7,2 kg

1-21-796340

100 58336 79634 7

Base à pizza – Pepperoni et bacon 8 x 4 po

36 x 200 g

7,6 kg

1-21-796360

100 58336 79536 4

Base à pizza – 3 fromages 8 x 4 po

36 x 187 g

7,1 kg



Dr. Oetker Canada Ltd., 2229 Drew Rd., Mississauga, ON L5S 1E5
www.oetker-professional.ca info@oetker-professional.ca