

MARKT & PRODUKTE

## Gourmet-Pizzen für Genießer



Gourmet-Pizza Speciale / Foto: Schöller Backwaren

Seit Juni gibt es bei Schöller Backwaren Gourmet-Pizzen in den Sorten Speciale, Vegetarisch oder Salami.

Mit seinem Gourmet-Trio spricht der Backwaren-Profi gezielt anspruchsvolle Gäste im Full-Service-Bereich an. Die neuen Produkte sind direkt aus Italien inspiriert: Alle drei Variationen haben eine hochwertige Rezeptur nach italienischem Vorbild. Dazu gehört auch ein stückiger Belag, der den Pizzen eine handwerkliche Optik verleiht. Im Holzofen gebacken, erhalten sie zudem einen knusprigen Boden.

Milder Mozzarella, gekochter Schinken und Salami treffen bei der Pizza Speciale auf aromatische Tomatensauce. Dazu gesellen sich grüne Peperoni-Stückchen und Champignons. Die Pizza Salami besteht aus fruchtiger Tomatensauce, Salami, Mozzarella und gelben Paprikastückchen. Es muss aber nicht immer Fleisch sein: Tomatensauce, gelbe und rote Paprika, Mozzarella sowie gegrillte Auberginen und Zucchini machen die Pizza Vegetarisch aus. Die neuen Gourmet-Pizzen sind bereits vorgebacken und müssen nur noch zehn bis zwölf Minuten bei 200 bis 220 Grad Celsius fertigbacken.