



Pizza – ein sicherer Wert auf Ihrer Speisekarte

Alle Gäste mögen Pizza! Weil Pizza eine vollwertige warme Mahlzeit ist. Weil sie geschmacklich so vielseitig ist. Und weil sie für das mediterran-unbeschwertere Lebensgefühl Italiens steht.

Alle Gastgeber mögen Pizza! Weil Pizza keine komplizierte und kostspielige Vorratshaltung benötigt. Weil sie im Angebot einen gut kalkulierbaren,

sicheren Wert darstellt. Und weil sie bei den Gästen so gut ankommt!

Ergänzen Sie also Ihr Verpflegungsangebot mit einer Auswahl feiner Pizzen. Dazu brauchen Sie keinen eigenen Pizzaiolo. Ein kompakter Pizzaofen mit ein paar Werkzeugen genügt – plus die unvergleichlich feinen Pizzen vom Melillo's!

Starten Sie ohne Investitionen. Schon morgen.

Das ist unser Partner-Angebot:

- Sie erhalten von uns die komplette Ausrüstung zum Pizzabacken gegen eine geringe Depotgebühr kostenlos zur Verfügung gestellt.
- Wir liefern Ihnen backfertige Pizzen in fünf vielgefragten Sorten ins Haus.
- Sie erhalten gratis Werbematerial, um Ihren Gästen das neue Angebot vorzustellen.

Die Ausrüstung: unkompliziert und platzsparend

Das ist Ihre Startausrüstung:



PIZZAOFEN
Doppelstockofen für total 2 Pizzen mit extra grossen Sichtfenstern, Innenbeleuchtung, Fiberglasisolierung, hitzebeständigen Materialien, Temperatur regulierbar bis max. 350 °C. Nach Hygiene-/Sicherheitsrichtlinien produziert.

Ideales Backen, direkt auf dem Schamottestein
Aussenmasse: B 560 x T 570 x H 440 mm
Netzspannung: 220 bis 240 V
Leistung: 2,4 kW (geringer Stromverbrauch)



WERKZEUGE
1 Pizzaschaufel aus leichtem Alu, 1 Pizzaschneider aus Edelstahl
1 Schneidbrett aus robustem Holz, Ø = 30 cm.

Unvergleichlich fein – die Pizzen von Melillo's.

Frisch der Teig und frisch die Zutaten. Mit Leidenschaft und viel Erfahrung bereiten wir die Pizzen für Sie vor. Frischer Hefeteig nach Rezeptur des Hauses bildet die Basis, für den Belag verwenden wir nur erstklassige Zutaten.

Die in Handarbeit hergestellten Pizzen werden vorgebacken und danach sofort tiefgekühlt. So entstehen Produkte, die in Aussehen und Geschmack professionelle Qualität garantieren. Kein Vergleich mit den Industrie-Pizzen vom Grossverteiler!

Diese Sorten bilden das Basis-Sortiment unseres Angebots (Ø = 28 cm):

PIZZA MARGHERITA	Tomatensauce, Mozzarella, Origano
PIZZA PROSCIUTTO	Tomatensauce, Mozzarella, Origano, Hinterschinken (CH)
PIZZA DIAVOLA	Tomatensauce, Mozzarella, Origano, Peperoncino, Knoblauch, scharfe Salami (IT)
PIZZA SICILIANA	Tomatensauce, Mozzarella, Origano, Hinterschinken (CH), frische Champignons
PIZZA VEGETARIANA	Tomatensauce, Mozzarella, Origano, Zucchini, Peperoni, Auberginen, Zwiebeln

Wählen Sie Ihr Sortiment aus diesen Standardvorschlägen. Wir bieten Ihnen auch individuelle Kreationen an – gerne geben wir Ihnen über Mindestbestellmengen und mögliche Zutaten Auskunft.

Servierbereit in 3 bis 4 Minuten!

Ihre Gäste bestellen – und freuen sich auf eine frische, feine Pizza. Ihre Gäste warten – aber nicht lange! So schnell und unkompliziert kommt die Pizza auf den Tisch:

(Den Ofen bei Arbeitsbeginn auf 300 °C vorheizen)

- 1 Pizza aus Tiefkühlfach nehmen, Schutzfolie entfernen
- 2 Pizza in Ofen schieben, 3 bis 4 Minuten backen
- 3 Pizza nach Belieben schneiden und ofenfrisch servieren

Koche Gutes – und mach es bekannt

Mit einem Plakat (Format A3 oder A4) und Tischaufstellern (Format A6) informieren Sie Ihre Gäste über das neue Angebot. In der Basisgestaltung liefern wir Ihnen zum Start eine Anzahl Plakate und Tischaufsteller auf Wunsch kostenlos.



Melillo's
Catering • Vineria • PizzaTime

Römerstrasse 8 056 442 41 75 info@melillos.ch
5210 Windisch 079 216 25 04 www.melillos.ch

Knusperfrische Pizza
Servierbereit in 3-4 Minuten!



Melillo's
PizzaTime

