



Professional

Heiß auf Pizza und Pinza?

*Wir legen noch 360°-Service drauf.
Und das exklusiv für Profis.*



Der Pizza-Markt wächst stark.

Unser **Service** wächst stärker.

Pizza ist mehr als belegter Teig. Sie ist ein Lieblingsgericht, vertrauter Genuss – und unsere Kompetenz. **Vor über 50 Jahren führte Dr. Oetker die erste tiefgekühlte Pizza in Deutschland ein.** Heute zählen Pizza und Pinsa in allen Größen und Formaten und mit einer großen Sortenvielfalt von belegt bis unbelegt zu den beliebtesten TK-Gerichten.

Wir von Dr. Oetker Professional sind natürlich weiterhin in diesem starken Wachstumsmarkt für dich dabei: mit köstlichen Pizzen und Pinsen – **speziell für den Außer-Haus-Markt entwickelt!** Und wir wollen, dass du rundum zufrieden bist. Mit unserem **360°-Servicekonzept** haben wir alles für dich, was du brauchst: vom Ofen über Zubehör zum Vorbereiten bis hin zu wirkungsvollen Werbemitteln. Weil du es leichter haben sollst – und weil deine Gäste ihr Lieblingsgericht bei ihrem Lieblingsanbieter essen sollen: bei dir!



Pizza Perfettissima

S. 4





Blechpizza

S. 14

Zubereitung Werbung

S. 10



La PINSA!

S. 16

PIZZA Perfettissima

Perfekte Pizza

von Profis für Profis.

Das wahrscheinlich beliebteste Gericht weltweit – von uns exklusiv für den Außer-Haus-Markt (OOH) entwickelt: die Pizza Perfettissima! Ihr Teig durfte lang fermentieren und wird dann auf Stein vorgebacken. Der dünne Boden und der locker knusprige Rand sind ebenso charakteristisch wie unsere ungleichmäßige Form – wie handgemacht. Obendrauf noch herzhaftes, saftiges Auflagen ... perfetto!

Exklusiv

Exklusiv
für OOH



Wie
handgemacht



29 cm
Durchmesser*



Fertig im
Steinofen schon
ab 4:30 Min.
je nach Sorte



Lange
Fermentation



Im Steinofen
vorgebacken



* außer Pizza Perfettissima Piccola (22 cm)



FACT BOX

Warum du dich mit Pizza beschäftigen solltest:

- Pizza ist das populärste TK-Produkt: **225 % Wachstum** in den letzten 7 Jahren
- Die beliebtesten Sorten sind: **Margherita (36 %)**, **Salame (17 %)**, und **Prosciutto (7 %)**
- Unsere Angebotsvielfalt umfasst **13 belegte** und **2 unbelegte Sorten**
- Wir bieten euch ein begleitendes Konzept und einen **umfassenden Service**
- **Mehr Umsatz** mit geringem Wareneinsatz
- Kein Auftauen notwendig und dadurch sehr **kalkulationssicher**
- Perfekt für **to go**
- Geeignet für Steinofen, Kombidämpfer und High-Speed-Ofen
- Für **alle Objektgrößen** geeignet, da kleine Umverpackung. Damit ist das Angebot einer großen Sortenvielfalt trotz begrenzten TK-Möglichkeiten gegeben

Quelle: GastroData 2024



Unsere C&C-Verpackung

- vollbedruckter und vollgestalteter Umkarton. (Einzige Ausnahmen: Umkartons der Piccola Margherita und der Sorte Piccola Salame)
- Perforation: Für ein einfaches Handling – wiederverschließbar
- Sorten Farbcodes zur einfachen Sortierung und schnellen Orientierung



Belegt läuft!

Italienischer geht es eigentlich kaum! Die **Pizza Perfettissima** ist genau richtig für dich: Unsere große Auswahl bietet für jeden Geschmack den passenden Belag – und du kannst deinen Gästen eine verführerische Vielfalt anbieten. Einfach **auspacken, aufbacken, servieren**. Schneller ist kein Pizzaauslebnis!

Auspacken + Aufbacken + Servieren
= zufriedene Gäste
trotz fehlender Fachkräfte



Margherita

- Feiner Mozzarella-Käse
- 1-25-017100
6 St. à 365 g



Prosciutto

- Saftiger Schinken
 - Feiner Mozzarella-Käse
- 1-25-018600
6 St. à 380 g



Tonno

- Thunfisch-Zwiebel-Belag
 - Feiner Mozzarella-Käse
- 1-25-017600
6 St. à 410 g



Salame

- Herzhafte Salami
 - Feiner Mozzarella-Käse
- 1-25-017200
6 St. à 375 g



Calabrese Piccante

- Pikante Calabrese-Salami
 - Rote und gelbe Peperoni
 - Feiner Mozzarella-Käse
- 1-25-017800
6 St. à 405 g



Speciale

- Herzhafte Salami
 - Schinken
 - Gegrillte Champignons
 - Feiner Mozzarella-Käse
- 1-25-018400
6 St. à 445 g





BBQ Pollo

- Marinierte Hähnchenbrust
- BBQ-Sauce
- Rote Zwiebeln
- Feiner Mozzarella-Käse

1-25-017700
5 St. à 445 g



Verdure Grigliate

- Gegrillte Paprika, Zucchini und Aubergine
- Feiner Mozzarella-Käse

1-25-017500
5 St. à 440 g



Beef Fajita Style

- Rinderhackfleisch
- Gegrillte Paprika, Zwiebeln
- Feiner Mozzarella-Käse

1-25-018700
5 St. à 455 g



Quattro Formaggi

- Würziger Emmentaler-, Provolone- und Blauschimmel-Käse
- Feiner Mozzarella-Käse

1-25-017400
6 St. à 380 g



Kürbis Spinat vegan

- Gegrillter Butternut-Kürbis, Spinat
- Gewürzcreme-Spots
- Vegane Käsealternative

1-25-018500
5 St. à 445 g



Unsere Beliebtesten in 22 cm: die PICCOLA!

Die praktische Größe für Kinder
und kleinere Mahlzeiten.

Für den
kleinen
Hunger!



Piccola Margherita

- Feiner Mozzarella-Käse

1-25-015200
18 St. à 225 g



Piccola Salame

- Putensalami mit Rind
- Feiner Mozzarella-Käse

1-25-015300
18 St. à 242 g



Grenzenlose Kreativität im Kreis

Basis-Pizzen

für deine Ideen:

Die beste Basis für deine Ideen? Unsere unbelegten Sorten der Pizza Perfettissima! Damit hast du maximalen Freiraum für deine Kreativität – und bist auch perfekt für saisonale Angebote vorbereitet. Leg einfach all die guten Zutaten drauf, die dir einfallen oder die sich deine Gäste ganz individuell wünschen. So überraschst du auch Stammgäste immer wieder. Unser absoluter Bestseller: die Base Pomodoro!

Base Pomodoro

- Vorgebackener Steinofenpizzaboden
- Mit Tomatensoße zum Selbstbelegen



1-25-017000
10 St. à 285 g



Base Pura

- Vorgebackener Steinofenpizzaboden zur Herstellung von Pizzabrot oder selbstbelegter Pizza



1-25-018000
10 St. à 235 g

FACT BOX

Die beste Basis für deine Ideen:

- Unser absoluter Bestseller: Pizza Perfettissima Base Pomodoro
- Möglichkeit, auf individuelle Wünsche einzugehen
- Überrascht auch Stammgäste immer wieder
- Perfekt für saisonale Angebote
- Maximaler Freiraum für Kreativität
- Pizza? Wrap? Wrap aus Pizza! Die Pizza Perfettissima lässt sich individuell belegt auch wunderbar zum Wrap aufrollen



Unsere unbelegten Pizzaböden für deine grenzenlose Kreativität.

Pizza mal anders:



Base Pura a la „Lamaeun Style“



Base Pomodoro a la „Capricciosa vegetale“



Base Pura a la Pizza di Patate

Was will man mehr?

360°-Service!

Du willst mehr Umsatz? Wir unterstützen dich mit unserem 360°-Servicekonzept. Das attraktive Promotion-Material zieht mehr Gäste an – und das authentische Zubehör macht deine Arbeit leichter!

Perfekter Ofen, perfekte Pizza.

- Unser Doppelstockofen, dein perfekter Partner
- Passend für eine Pizza Perfettissima pro Backkammer
- Benötigter elektrischer Anschluss: 230V / 1N / 50Hz
- Steckfertig und stapelbar

Der Doppelstockofen deckt deine Bedürfnisse nicht ab? Kein Problem! Wir haben Öfen auch in anderen Größen. Wir beraten dich gerne!



Kundenstopper



Beachflag



Speisekarte



Pizzakarton



Pizzabrett mit Pizzapapier



Pizzaschaufel



Pizzaschneider



Timer

Preise auf Anfrage



Hinweis: Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren und sicherstellen, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgehitzt ist.

Weitere Zubereitungsanleitungen zu den einzelnen Sorten, zu Schnellgarsystemen und Durchlauföfen sind zu finden unter:
www.oetker.at/inspiration/perfettissima

Zubereitung nach Gerätetyp

Steinofen

1. Den Steinofen auf 320°C Ober- und 270°C Unterhitze vorheizen.
2. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen und die Folie entfernen.
3. Im vorgeheizten Steinofen die Pizza für 4:00-6:30 Minuten fertig backen. Die Zubereitungszeit ist abhängig von der Belagmenge.

Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pizza gelegentlich drehen.

Gitterofen

1. Den Gitterofen auf 300°C vorheizen.
2. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen und die Folie entfernen.
3. Im vorgeheizten Gitterofen die Pizza für 6:30-8:00 Minuten fertig backen. Die Zubereitungszeit ist abhängig von der Belagmenge.

Kombidämpfer/Backofen

1. Den Konvektomat auf 250°C vorheizen.
2. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen, die Folie entfernen und auf einem geeigneten Blech für 5-6 Min. (230°C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungszeit variieren.

Kombi-Schnellgarsystem (Merrychef)

Den Merrychef auf 250°C vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung nehmen und nach folgenden Schritten vorgehen:

1. Lüftergeschwindigkeit: 100%, Mikrowelle: 100% für 1:50 Min. backen.
2. Lüftergeschwindigkeit: 85%, Mikrowelle: 0% für 0:40 Min. fertig backen.

Mach auf dein ^{PIZZA} Perfettissima Angebot aufmerksam.

Nutze unser umfangreiches Paket:

- gedruckte Speisekarten mit Preisfeldern
- gedruckte, selbststehende Tischaufsteller
- gedruckte Einlegeblätter für A5 Acrylaufsteller
- gedruckte A2 Plakate
- Design-Vorlagen für individuelle Speisekarten, Plakate und Bildschirmwerbung



Vorlage für Bildschirmwerbung



Tischaufsteller selbststehend



A2 Plakat



Tischaufsteller selbststehend



Speisekarte A5

Sprich deinen Kundenberater darauf an!



Zu den Design-Vorlagen: einfach den QR-Code scannen oder den Link in den Browser eingeben und die Vorlage kostenlos downloaden.
www.oetker.at/inspiration/perfettissima-vorlagen

Klein, aber groß im Geschäft:

Pizza Snacks!

Der Snack für jeden Zweck: Unsere Pizza Snacks passen auf jede Speisekarte – und in jede Hand. Die Basis ist ein lockerer Hefeteig, außen knusprig, innen luftig und mit ausgeprägtem Rand zum besseren Festhalten. Durch spezielle Teigentwicklung sind die Snacks auch nach langen Standzeiten noch standstabil, supersaftig und knusprig.

Exklusiv

Exklusiv
für OOH



Perfekt für den
To-go-Verzehr



Schmeckt
regeneriert
noch besser



Hohe
Standstabilität



Luftiger
Hefeteig



Fertig im
Kombidämpfer
schon ab 10:00
Min. je nach Sorte



Margherita

- Edamer-Mozzarella Käsemischung

1-25-002000

28 St. à 150 g



Salame

- Herzhafte Salami
- Edamer-Mozzarella Käsemischung

1-25-002100

28 St. à 160 g



Verdure

- Rote und gelbe Paprika
- Brokkoli
- Edamer-Mozzarella Käsemischung

1-25-002300

28 St. à 170 g



Prosciutto

- Saftiger Schinken
- Edamer-Mozzarella Käsemischung

1-25-002200

28 St. à 160 g



FACT
BOX

Der Snack geht weg wie warme Pizza:

- Unsere Pizza Snacks haben eine optimale Größe von 8,5 x 19 cm
- Beste Bodenqualität durch Fermentation des Teiges und Vorbacken im Steinofen
- Wir bieten die beliebtesten Sorten (**Margherita, Salami, Schinken**) an
- Unterstützung des To-go-Geschäfts durch zwei exklusive Snackhüllen
- Einzeln entnehmbar und dadurch kalkulationssicher

Von Masse bis individuell:

zwei Hüllen, mit denen
„to go“ noch schneller läuft.

Snackhülle 2-in-1

Aufbacken und Herausgeben in der gleichen Hülle – bedeutet keinen Stress mehr bei der Ausgabe. Und ist unsere Antwort, wenn es mal schnell gehen und viel sein muss, z. B. in der Halbzeit im Stadion.

Eine Kooperation von



&



2. Pizza Snacks in der Hülle für ca. 17 Minuten im Kombidämpfer backen



3. Bis zu einer Stunde warmhalten



4. Pizza Snack in der Hülle an den Kunden herausgeben



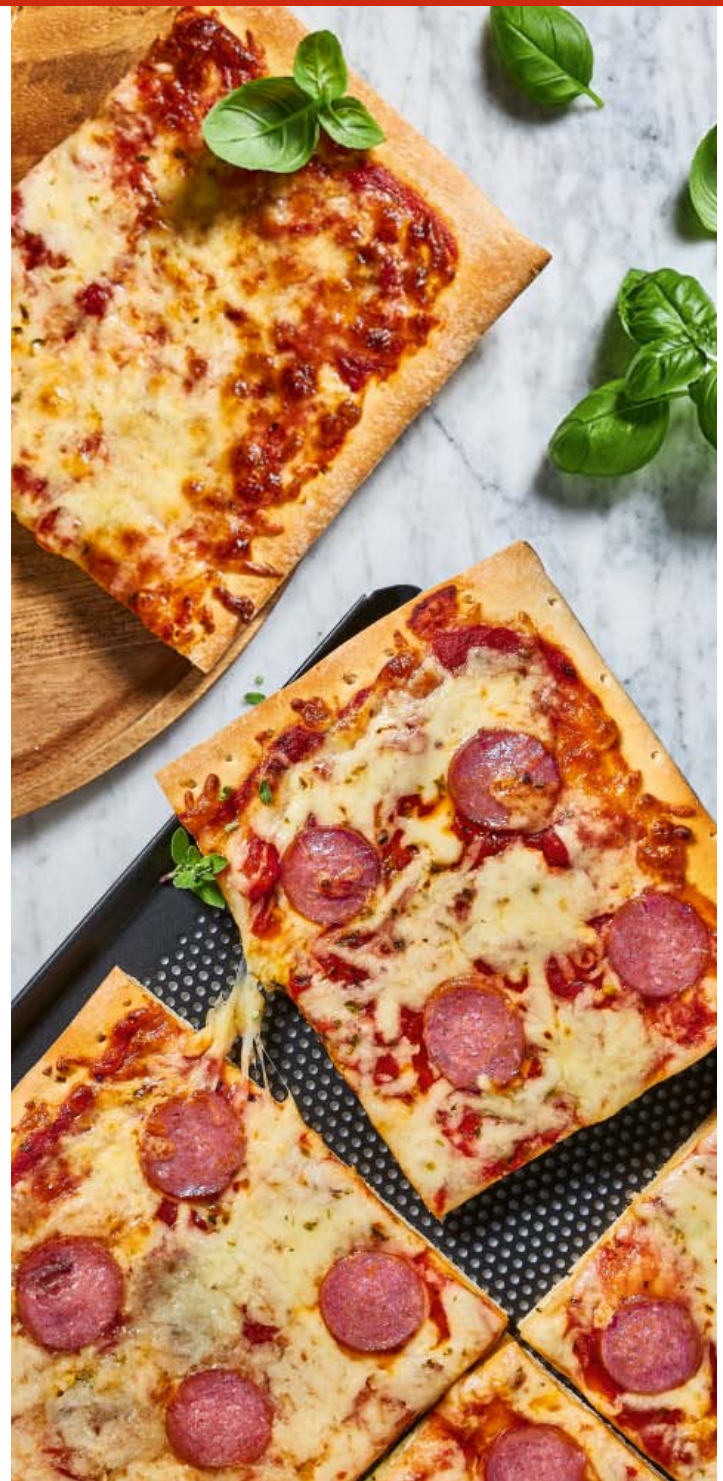
1. Pizza Snack tiefgekühlt in die Hülle stecken

Durch die Perforation lässt sich die Hülle öffnen und der Pizza Snack kann mittels der Aussparungen am Boden nach vorne geschoben werden.

Kommt ganz groß raus:

unsere Blechpizza.

Auch mit einer Blechpizza kann das Geschäft richtig rund laufen: Unsere Pizza im Format 1/1 GN 48 x 28 cm mit vielen leckeren Sorten hat ihre Ecken und Kanten – und wir lieben alle! Die Blechpizza hat einen lockeren Hefeteig, eine hohe Standstabilität und lässt sich in beliebig große Stücke teilen. Der unverzichtbare, perfekte Allrounder für Großküchen.



Exklusiv

Exklusiv
für OOH



Portioniert
regenerierbar



Hohe
Standstabilität



Fertig im
Kombidämpfer
schon ab 12:00
Min. je nach
Sorte



Individuelle
Portionierung



Optimale
Blechauslastung

FACT BOX

Erfolg lang und breit:

- Sehr große Porung dadurch leicht im Biss.
- Größe: 1/1 GN – 48 x 28 cm
- Unsere Angebotsvielfalt umfasst 3 belegte und 1 unbelegte Sorte
- Die Blechpizza erfreut sich steigender **Beliebtheit** im Catering- sowie Gesundheits- und Education-Bereich
- **Ideal** für Betriebe mit hoher Auslastung und wenig Personal

Schmecken bis in den letzten Winkel:

unsere *Blechpizzen*.



Base Pomodoro

- Vorgebackener Pizzaboden
- Mit Tomatensauce zum Selbstbelegen



1-39-270029
7 St. à 890 g

Margherita

- Würzige Tomatensauce
- Mozzarella-Käse



1-39-270026
7 St. à 1.000 g



Putensalami mit Rind

- Würzige Tomatensauce
- Putensalami mit Rind
- Mozzarella-Käse



1-39-270032
7 Stück à 1.023 g

Verdure Vegan:

- würzige Tomatensauce
- Paprikastreifen
- Spinat und vegane Käsealternative.



1-39-270028
6 Stk. à 1.075 g





Italien, 1981:

Der Brothersteller Corrado Di Marco geht der Pizza an den Teig: Er ändert die Mehlsorten, lässt ihn länger gehen – aber statt ihn auszurollen oder in der Luft auszudrehen, drückt er den Teig länglich zurecht. Und weil „drücken, quetschen“ auf Lateinisch „pinsere“ heißt, ist die Pinsa geboren: der luftigste und knusprigste Konkurrent der klassischen runden Pizza.

Große Porung, große Qualität

La PINSA!

Pizza aufgepasst: Jetzt kommt **La PINSA!** – exklusiv von uns für das Außer-Haus-Business entwickelt! Mit tollem **Teig aus Weizen-, Reis- und Dinkelmehl und mit Sauerteig**. Fermentiert, damit er ganz locker aufgeht: außen knusprig und innen luftig. Und mit leckeren, u. a. original italienischen Belägen von vegan über vegetarisch, mit Fleisch – oder was auch immer du drauflegen willst.



FACT BOX

Das hochwertige, trendige Extra zur Pizza: La PINSA!

- Erreiche eine neue zusätzliche Zielgruppe zu Pizza mit einer höheren Preisbereitschaft (**Kunden, die mehr Wert auf Qualität und Individualität legen**)
- Für Systemgastronomen und Individualisten geeignet
- Kein Auftauen und dadurch perfekte Kalkulationssicherheit
- Größe: 29 x 18 cm
- Eine Pinsa muss nicht immer Pinsa heißen: Sie funktioniert, je nach Umfeld, auch sehr gut als Fladen oder Dinnete

Exklusiv

Exklusiv
für OOH



Fermentierter
Teig aus 3
Mehlsorten

ITALY

Ausgewählte
italienische
Zutaten



Fertig im
Steinofen schon
ab 6:30 Min.
je nach Sorte



Wie
handgemacht



Im Steinofen
vorgebacken

Belegt und beliebt

Die **La PINSA!** hat es voll drauf!

Du willst mehr als Convenience?

Du willst das echte Italien?

Unsere belegte Variante verführt mit ausgewählten italienischen Zutaten! Für Teig und Sauce zum Beispiel wird ausschließlich italienisches Olivenöl verwendet. Der Mozzarella aus Büffelmilch ist auch aus Italien.

LA PINSA!

Margherita di Bufala

- Aromatische Tomatensoße mit italienischen Tomaten
- Feiner Mozzarella aus Büffelmilch aus Italien



1-25-012200
6 St. à 360 g



Gestalte deinen Geschmack

Die unbelegte **La PINSA!**

Als Pinsabeleger hast du es voll drauf! Mit den unbelegten Varianten setzt du neue Trends für neue Gäste einfach selbst – für alle ihr eigenes Italien!



Base Bianca

- Mit würziger Crème-fraîche-Sauce



1-25-012100
7 St. à 300 g

Flammkuchen
oder doch kein
Flammkuchen?

Base Pomodoro

- Mit aromatischer Tomatensoße aus italienischen Tomaten



1-25-012000
7 St. à 300 g



Den Erfolg selbst in
die Hand nehmen:

- Klassisch wird die Pinsa meist ohne Belag gebacken. Die Topping-Zutaten werden erst frisch nach dem Backen hinzugefügt
- Kreativität kennt keine Grenzen
- Perfekt für saisonale Angebote

FACT
BOX

Quelle: Geomarketing 2023



Unsere C&C-Verpackung

- Perforation: für ein einfaches Handling – wiederverschließbar
- Sorten Farbcodes zur einfachen Sortierung und schnellen Orientierung



Italienischer auffallen, italienischer arbeiten

mit dem exklusiven
360°-Servicekonzept!

Deine Gäste wollen einfach gut essen und du willst einfach, schnell und erfolgreich arbeiten. Wir machen es dir leicht – mit unserem exklusiven 360°-Servicekonzept für den Außer-Haus-Markt. Mit dem aufmerksamkeitsstarken Promotion-Material lockst du mehr Gäste an – und mit dem authentischen Zubehör arbeitest du gleich viel italienischer!



Holzbrett mit Pinsapapier



Pinsaschere



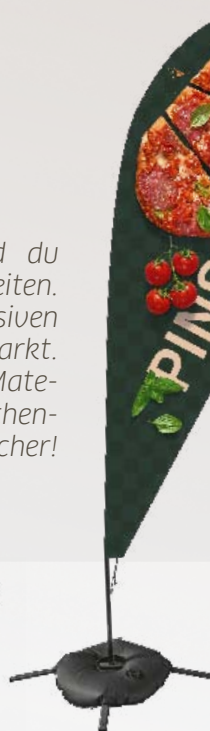
Pinsakarton



Wiegemesser



Pinsaschaufel



Beachflag



Kundenstopper



Speisekarte

Preise auf Anfrage



Auch die Pinsa gelingt perfekt in unserem Steinofen (siehe Pizza Perfettissima), in den zwei Pinsen in eine Backkammer passen.

DOP-Art.-Nr.	Artikel	Produkteigenschaften	Bestelleinheit/Ergiebigkeit	Palettierung
Pizza Perfettissima				
1-25-017100	Pizza Perfettissima Margherita	  a g	6 St. à 365 g	17/Lage 85/Palette
1-25-017200	Pizza Perfettissima Salame	 a g	6 St. à 375 g	17/Lage 85/Palette
1-25-018600	Pizza Perfettissima Prosciutto	 a g	6 St. à 380 g	17/Lage 85/Palette
1-25-018400	Pizza Perfettissima Speciale	 a g	6 St. à 445 g	17/Lage 85/Palette
1-25-017800	Pizza Perfettissima Calabrese Piccante	 a g	6 St. à 405 g	17/Lage 85/Palette
1-25-017600	Pizza Perfettissima Tonno	  g	6 St. à 410 g	17/Lage 85/Palette
1-25-017500	Pizza Perfettissima Verdure Grigliate	  a g	5 St. à 440 g	17/Lage 85/Palette
1-25-017400	Pizza Perfettissima Quattro Formaggi	  a g	6 St. à 380 g	17/Lage 85/Palette
1-25-018700	Pizza Perfettissima Beef Fajita Style	 a g	5 St. à 455 g	17/Lage 85/Palette
1-25-018500	Pizza Perfettissima Kürbis Spinat vegan	   a	5 St. à 445 g	17/Lage 85/Palette
1-25-017700	Pizza Perfettissima BBQ Pollo	 a g	5 St. à 445 g	17/Lage 85/Palette
1-25-015200	Pizza Perfettissima Piccola Margherita	  a g	18 St. à 225 g	7/Lage 49/Palette
1-25-015300	Pizza Perfettissima Piccola Salame	 a g	18 St. à 242 g	7/Lage 49/Palette
1-25-017000	Pizza Perfettissima Base Pomodoro	   a	10 St. à 285 g	12/Lage 60/Palette
1-25-018000	Pizza Perfettissima Base Pura	   a	10 St. à 235 g	12/Lage 60/Palette
La PINSA!				
1-25-012200	La PINSA! Margherita di Bufala	  a g	6 St. à 360 g	12/Lage 84/Palette
1-25-012100	La PINSA! Base Bianca	  a g	7 St. à 300 g	12/Lage 84/Palette
1-25-012000	La PINSA! Base Pomodoro	   a	7 St. à 300 g	12/Lage 84/Palette
Blechpizza				
1-39-270029	1/1 GN 48x28 cm Pizza Base Pomodoro	   a g	7 St. à 890 g	6/Lage 42/Palette
1-39-270026	1/1 GN 48x28 cm Pizza Margherita	  a g	7 St. à 1.000 g	6/Lage 42/Palette
1-39-270028	1/1 GN 48x28 cm Pizza Verdure vegan	   a	6 St. à 1.075 g	6/Lage 42/Palette
1-39-270032	1/1 GN 48x28 cm Putensalami mit Rind	 a g	7 St. à 1.023 g	6/Lage 42/Palette
Pizza Snacks				
1-25-002000	Pizza Snack Margherita	  a g	28 St. à 150 g	12/Lage 72/Palette
1-25-002100	Pizza Snack Salame	 a g	28 St. à 160 g	12/Lage 72/Palette
1-25-002300	Pizza Snack Verdure	  a g	28 St. à 170 g	12/Lage 72/Palette
1-25-002200	Pizza Snack Prosciutto	 a g	28 St. à 160 g	12/Lage 72/Palette

Produkteigenschaften

-  Ohne kennzeichnungspflichtige Allergene*
-  Ohne kennzeichnungspflichtige lactosehaltige Zutaten*
-  Ohne kennzeichnungspflichtige glutenhaltige Zutaten*
-  Vegetarisch
-  Vegan
-  Tiefgefroren

Kennzeichnungspflichtige Allergene

-  enthält glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse***
-  enthält Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
-  enthält Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse, einschließlich Laktose

* gem. VO EU Nr. 1169/2011 (LMIV). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Einfacher
geht immer
–
auch beim
Kontakt.

Für den Außer-Haus-Markt gilt für uns:
einfach, schnell, überall. Auch beim persönlichen Kontakt.

Für Bestellungen wende dich bitte an unsere Großhandelspartner
oder direkt an den für deine Region zuständigen Kundenberater:

Gebiet Nord (Ober- & Niederösterreich, Wien, Burgenland):
+43 664 2403674

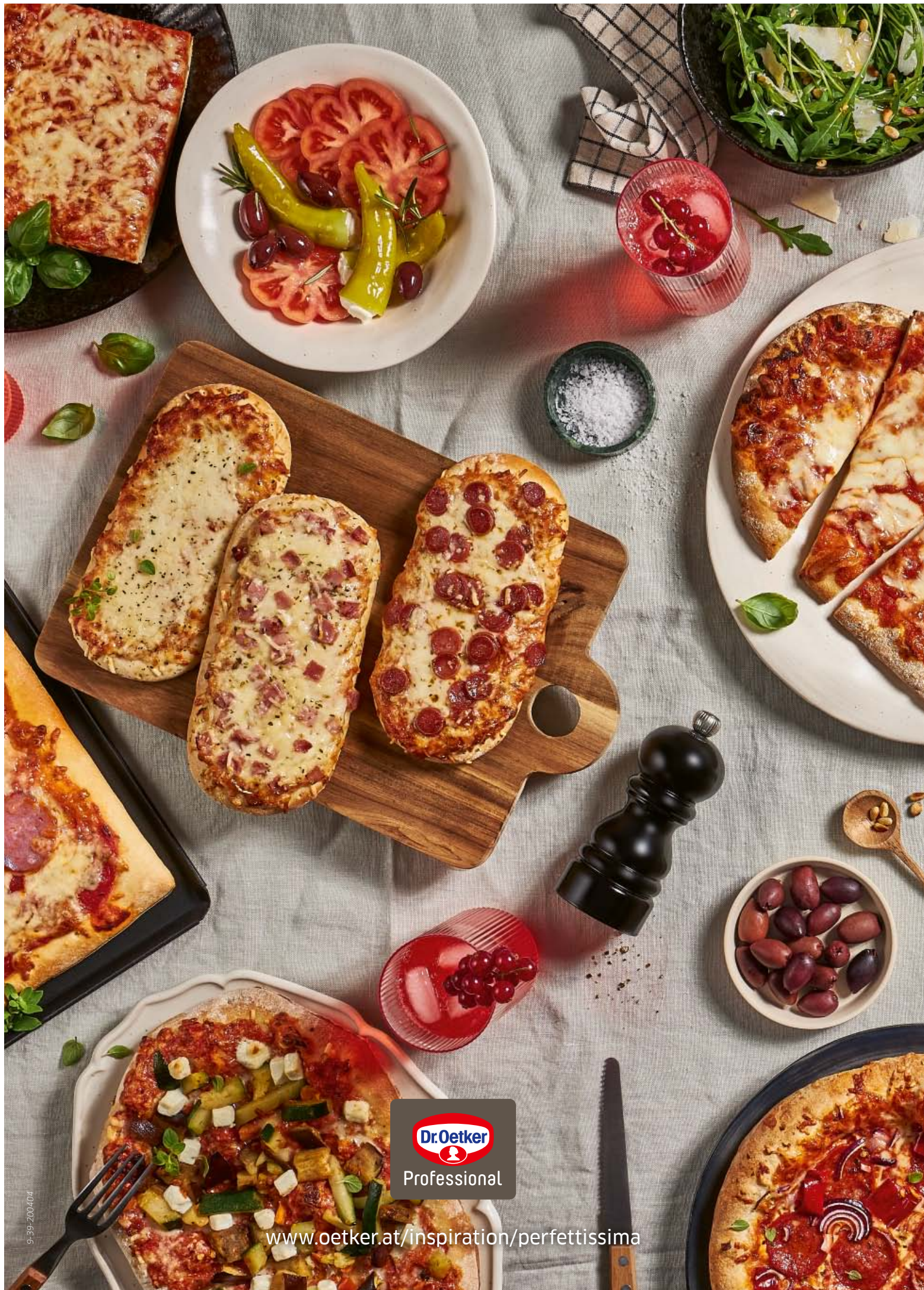
Gebiet Süd (Kärnten, Osttirol, Steiermark, Burgenland):
+43 664 4613949

Gebiet Mitte (Salzburg, Oberösterreich):
+43 664 5312093

Gebiet West (Vorarlberg, Tirol):
+43 664 8294196

Unsere Produkt-, Service- und Konzeptvielfalt findest du unter:
www.oetker.at/inspiration/perfettissima





www.oetker.at/inspiration/perfettissima