

neu

# bella lucia



hergestellt in italien  
und von hand geformt

direkt  
aus italien

pizza- und pinsaboden



[www.bella-lucia.de](http://www.bella-lucia.de) | [@bellalucia.food](https://www.instagram.com/bellalucia.food)

# it's pizza o'clock!



## ... original aus italien

Entdecken Sie unser mediterranes Sortiment – neu im Angebot frischer Pizzaboden aus Italien. Werden Sie ganz einfach zum Pizzabäcker mit dem Originalteig aus Süditalien. Geschmacklich einfach unschlagbar und schnell zubereitet. Mit diesem Produkt und unseren Rezepturempfehlungen werden Sie Ihre Gäste begeistern. Es kommen nur wenige Zutaten zum Einsatz und in kurzer Zeit gelingen Ihnen die besten Pizzen.



## pizza serrano

**Zutaten:**

Pizzaboden	
Tomatenpulpe	4 EL (80 g)
Käse gerieben	80 g
Pizzagewürz	½ TL
Salz	kl. Prise
Serrano Schinken	4 Scheiben
Rucola 27 g	1 Handvoll

## pizza antipasti

**Zutaten:**

Pizzaboden	
Tomatenpulpe	4 EL (80 g)
Käse gerieben	80 g
Pizzagewürz	½ TL
Salz	kl. Prise
Zucchini eingelegt	2 Streifen
Paprika gelb & rot	je zwei Filets
Cocktailtomaten rot	4 Stück
Oliven eingelegt	4 Stück



## pinsaboden mit curry-dattel-creme

**Zutaten:**

Pinsa gebacken	200 g
Curry-Dattel-Creme	80 g
Hähnchenbrust gegrillt, in Streifen	nach Belieben
Cashewkerne gesalzen, geröstet	nach Belieben
Frühlingszwiebelringe, grüner Anteil	nach Belieben



## pinsa grillgemüse-creme

**Zutaten:**

Pinsa gebacken	160 g
Grillgemüsecreme	1 St.
Kleine Strauchtomate, (mittlere Größe)	4 Scheiben
Mozzarella, 45 % Fett	
Basilikumblätter	
Pfeffer aus der Mühle	



# it's pinsa o'clock!










ungekühlt haltbar!

## ... voll im trend!

Dieses Trendprodukt wird Sie sofort begeistern. Der Trend zu mehr Frische, mit Weichweizenmehl hergestellt und im Steinofen vorgebacken, ist unvergleichlich lecker. Wie ein Urlaub in Süditalien. Wie auch der Pizzateig ist der Pinsateig handgeformt und auch hier schmeckt man die längere Teigführung. Die Pinsa wird im Gegensatz zur Pizza im Ofen ausgebacken und erst dann mit köstlichen Zutaten belegt. Hier zwei kreative Beispiele.

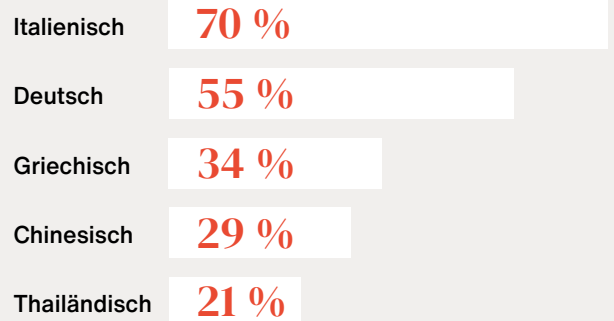
# originalener pizza- & pinsateig aus italien



-  Schnelles, unkompliziertes Entnehmen ohne Auftauen – sofort verwendbar
-  24 Std Teigruhe (längere Teigführung)
-  Original aus Ursprungsland Italien
-  Authentischer italienischer Geschmack – hergestellt in Italien
-  Mit Weichweizenmehl Farina 00
-  Im Steinofen gebacken
-  Trend zu mehr Frische
-  Basis aus Sauerteig
-  Handgeformt



## italienische küche: dauerbrenner und trend mit zukunft.



Die italienische Länderküche liegt im Beliebtheits-ranking bei den Deutschen mit Abstand auf Platz 1!

Quelle: Rheingold Fernkoststudie, Jahr 2018

## die neuen produkte im überblick

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Grammatur	EAN/Stück	EAN/Karton
8620	Pizza Base (VE: 8 Stück)	250 g	4051009038194	4051009038200
8621	Pinsa Base (VE: 2 Stück)	250 g	4051009039085	