

Savourez la simplicité

Notre gamme de produits italiens frais et savoureux pour les professionnels de la gastronomie.





L<u>éguriviera</u>



## Ces Pizzas

Notre pâte à pizza est fabriquée à la main en Suisse romande avec une farine italienne type "00" de haute qualité où le seul cœur de blé est utilisé, riche en gluten et sans aucun additif. Le résultat est une pâte douce et légère, offrant une saveur authentique : croustillante à l'extérieur, moelleuse et aérée à l'intérieur.



Pratiques et rapides à réchauffer, nos pizzas précuites répondent aux besoins des professionnels de la restauration. Elles offrent une solution rapide et de qualité aux consommateurs, sans compromis sur le goût.

Nos pizzas sont disponibles soit fraîches, soit surgelées (surgélation rapide).

Pour tous nos produits surgelés, il n'y a ni brunoise ni rondelles de tomates.



# Prosciutto e Funghi

Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, brunoise de tomates, origan

Ø 29 cm

450 gr





### Spinaci e Bufala



Sauce tomate, mozzarella di bufala, épinards, brunoise de tomates, origan

Ø 29 cm

440 gr





Sauce tomate, mozzarella, rondelles de tomate, brunoise de tomates, origan

Ø 29 cm

(410 gr



Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons, olives, brunoise de tomates, origan

Ø 29 cm

460 gr



# Al Salame piccante

Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, origan

Ø 29 cm

420 gr

## Pozza Hawaï

Sauce tomate, mozzarella, jambon, ananas

Ø 29 cm

(440 gr



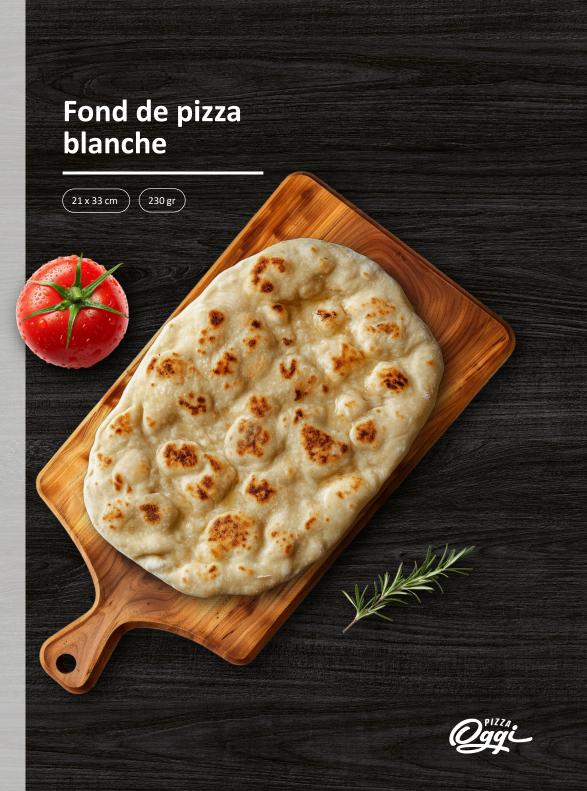
## Ces Pingas

Typiquement ovales, les pinsas romanas sont croustillantes à l'extérieur, moelleuses à l'intérieur et incroyablement légères. Le mélange de farines utilisées pour leur préparation est composé de farine de blé, de soja et de riz. Le résultat est une pâte hydratée, sans matière grasse ni sucre ajouté, pour une explosion de saveurs qui ne vous alourdira pas.

Les pinsas romanas offrent une alternative savoureuse et authentique aux pizzas traditionnelles, tout en préservant la facilité et la praticité de préparation. Élaborées avec des ingrédients frais et de qualité, elles se déclinent en version classique et dans des recettes signatures.

Le conseil du chef : 'Réchauffez le fond de pinsa, puis garnissez-le d'ingrédients frais et savoureux : burrata, belles tomates, quelques feuilles de roquette, un filet d'huile d'olive... et le tour est joué !"

Nous vous proposons également une gamme de pinsas garnies, plus qu'à les passer quelques minutes au four!





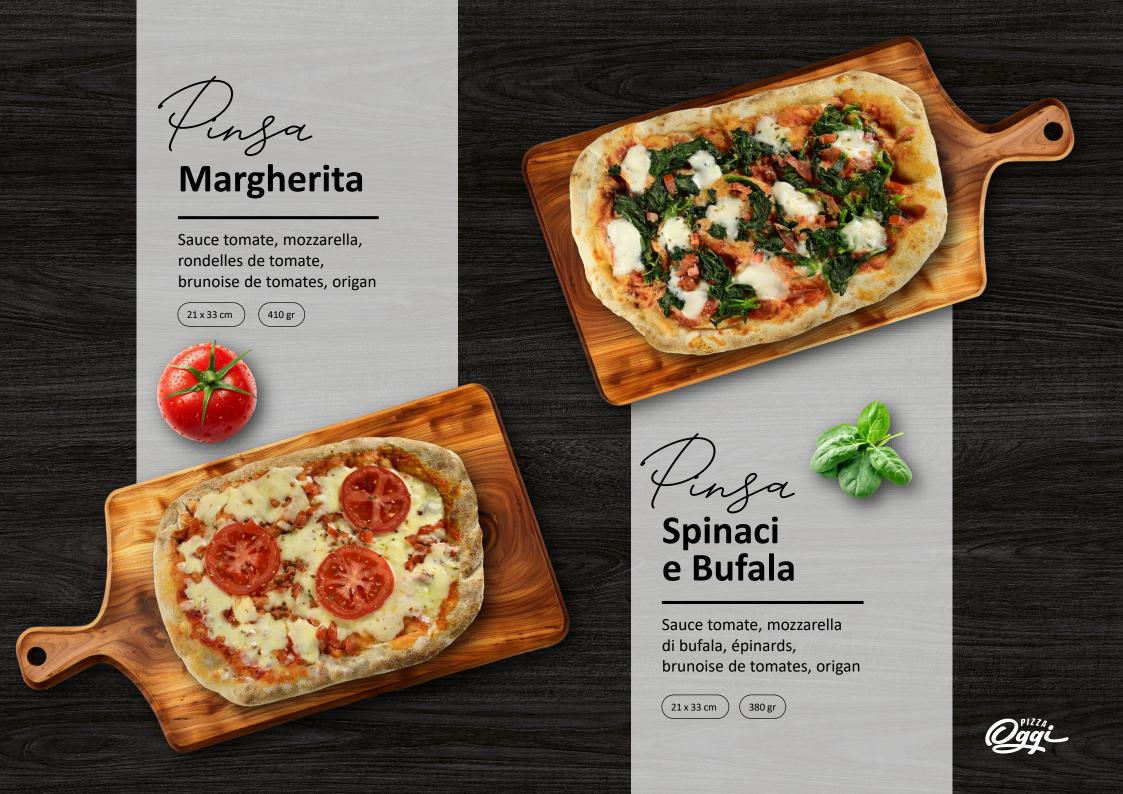
### Finsa Tonno e cipolle

Sauce tomate, mozzarella, thon, oignon, olives, brunoise de tomates, origan

21 x 33 cm

460 gr

Oggi.



Sandwichs Pinsas

Emportez votre pinsa partout avec vous! Nos sandwichs à base de pain pinsa sont parfaits pour tous types d'événements.



Sandwichs Pinsas

#### Vegetariano

Tomate, mozzarella, pesto



Autres variétés

#### Mortadella

Tomate, mozzarella et mortadella

#### **Prosciutto cotto**

Tomate, mozzarella et jambon

#### Ventricina

Tomate, mozzarella et salami piquant



Infog pratiques



#### **CONSERVATION**

Fraîche 4 jours / Surgelée 3 mois à -18° C après décongélation à +4° C 72 h sachet fermé / 24 h sachet ouvert



#### CONDITIONNEMENT

À l'unité frais ou surgelé.



#### **CUISSON**

Four professionnel Fraîche 2 min 30 à 300 °C Surgelée 4 min 30 à 300 °C Four ménager Fraîche 5 à 7 min à env. 200 °C Surgelée 7 à 8 min à env. 200 °C



#### CONSEIL

Sortez les produits congelés à température ambiante 20 min avant, pour une cuisson optimale.

Les pizzas Oggi sont fabriquées à la main en Suisse, selon une méthode artisanale et traditionnelle.





COMMANDE

Lundi au jeudi avant 12h00 pour livraison le surlendemain

Vendredi avant 12h00 pour lundi Samedi avant 12h00 pour mardi LISTE DE PRIX

Octobre 2025

CODE	DÉSIGNATION	UNITÉ	P. UNIT	CATÉGORIE
EPPIZZFONRON / SGPIZZFONRON	Fond de pizza rond oggi Ø 29cm	Pièce	3,90	frais / 🌼
EPPIZZFONDBLANC / SGPIZZFONDBLANC	Fond de pizza blanche oggi Ø 29cm	Pièce	4,15	frais / 🌼
EPPIZZFORE	Fond de pizza rectangulaire 45-50cm sur 30cm	Pièce	6,90	frais
EPPIZZFORO / SGPIZZFORO16	Fond de pizza rond oggi Ø 16cm au KG	Kilo	20,00	frais / 🌼
SGPIZZHAW	Pizza hawai oggi Ø 29cm	Pièce	6,45	
SGPIZZMAR	Pizza margherita oggi Ø 29cm	Pièce	5,15	
SGPIZZSALAM	Pizza al salame piccante oggi Ø 29cm	Pièce	7,50	
SGPIZZTHO	Pizza tonno e cipolle oggi Ø 29cm	Pièce	6,60	
SGPIZZVEN	Pizza prosciutto e funghi oggi Ø 29cm	Pièce	6,95	
SGPIZZCAM	Pizza spinaci e bufala oggi Ø 29cm	Pièce	7,30	*
SGSANDMORT	Sandwich pinsa mortadella, tomate, mozzarella et mortadella	Pièce	4,95	
SGSANDPROSC	Sandwich pinsa prosciutto cotto, tomate, mozzarella et jambon	Pièce	4,75	
SGSANDVENTRI	Sandwich pinsa ventricina, tomate, mozzarella et salami piquant	Pièce	4,95	
SGSANDVEGE	Sandwich pinsa vegetariano, tomate, mozzarella et pesto	Pièce	4,65	*
SGPINSAPROFU	Pinsa prosciutto & funghi	Pièce	7,95	
SGPINSBUSP	Pinsa bufala & spinaci	Pièce	7,95	
SGPINSAMARG	Pinsa margherita	Pièce	6,95	
SGPINSTONO	Pinsa tonno	Pièce	7,95	*
EPPINSAROM	Fond de pinsa romana fraîche (8x230 gr)	Colis (8 pièces)	23,50	frais



#### MATÉRIEL & EMBALLAGE

Octobre 2025

#### Four électrique

MATFOURELEC CODE 48,6 x 35,8 x 21,7 cm DIMENSIONS 1N/PE / 230V / 50 Hz RACCORDEMENT 1130 watts PUISSANCE 10.50 kg **POIDS TEMPÉRATURE MAX** 300 °C **PRIX HT** 150 CHF



#### Four électrique double

MATFOURELECDOUB 48,6 x 35,8 x 36 cm 1N/PE / 230V / 50 Hz 2.26 kW 17.10 kg 300 °C 350 CHF





#### Boîte à pizza

CODE	MATBOITEPIZZA
DIMENSIONS	32x32x4 cm
QUANTITÉ	100 pces / colis
POIDS	(11 kg colis)
PRIX HT	<b>70 CHF</b> (colis)



#### Boîte à pinsa

MATBOITEPINSA	
23x38x5 cm	
100 pces / colis	
65 CHF (colis)	



#### Sachet sandwich

MATSANDWISACHET
13x14 cm
1'000 pces / colis
(350 g / colis)
60 CHF (colis)

Nous proposons des solutions de cuisson en contrat de prêt ainsi que des produits consommables pour la vente à l'emporter.

