POINT OF FOOD

Happiness is handmade

Komponenten für authentische Pizzakreationen

„Craft Food wird zusehends aus der Nische herauskommen und eine breitere Masse ansprechen“

Alexandra Laubrinus, Berlin Food Week

In einer Welt, in der alles automatisiert ist, wächst die Sehnsucht der Gäste nach einer Rückkehr zum Ursprung und nach Mahlzeiten, die authentisch sind.

Zusätzlich ist in den letzten Jahren das Interesse am Selber- Kochen und die Liebe zu guten Zutaten gewachsen. Der Handmade- oder Crafted- Style ist ein Trend, der die Konsequenz aus dem neuen Essverhalten zieht.

Hier wird auf händische Verarbeitung und gute Zutaten geachtet, sodass die Produkte weitestgehend als Clean Label deklariert werden können.

In unserem Handmade-Konzept präsentieren wir Ihnen unsere Vielfalt an Produkten nach originalen Rezepturen, und die vielen verschiedenen Weisen, unsere Pizzakomponenten in Szene zu setzen. Viel Spaß beim Lesen!

Teig

Guter Teig braucht keinen Schnick-Schnack, sondern eine exakt ausbalancierte Rezeptur mit den richtigen Zutaten.
Trotzdem können verschiedene Teige ganz verschiedene Bedürfnisse erfüllen.

Deswegen gibt es unsere Teige in **verschiedenen Varianten und Größen**.
So können wir sicher gehen, dass wir Ihnen den **richtigen Teig für Ihre Gastronomie** anbieten können!

Unsere Teige haben dabei eins gemeinsam: Sie sind **gelingsicher** und garantieren Ihnen **konstante Qualität**!
Finden Sie Ihren Lieblingsteig - wir beraten Sie gern, **auch bei Ihnen vor Ort**!

Vegan & Clean Label

Für Pizzaböden, Baguettes & mehr!

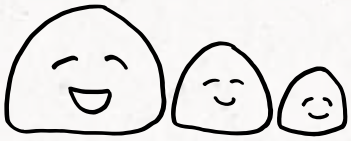
Viele verschiedene Größen

Teiglinge Klassisch

Unser Klassiker: Dieser Pizzateig ist ein Allrounder, geeignet für jeden Ofen und eine perfekte Grundlage für Steinofenpizza, Pizzabrötchen, Ciabatta und mehr Kreationen aus Teig! Für alle Öfen geeignet!

So wird unser Teig zubereitet!

170 g , 60 Stk/Karton, Art.-Nr. 10171
200 g, 60 Stk/Karton, Art.-Nr. 10200
230 g, 50 Stk/Karton, Art.-Nr. 10230
250 g, 50 Stk/Karton, Art.-Nr. 10251
275 g, 40 Stk/Karton, Art.-Nr. 10276
300 g, 40 Stk/Karton, Art.-Nr. 10300
460 g, 20 Stk/Karton, Art.-Nr. 10460
600 g, 20 Stk/Karton, Art.-Nr. 10600
700 g, 16 Stk/Karton, Art.-Nr. 10700
800 g, 14 Stk/Karton, Art.-Nr. 10801



Teiglinge Nonna

Für diesen Teig haben wir eine Sauerteigkultur verwendet, die aus der italienischen Stadt Altamura stammt - für eine luftig-krosse Textur und besondere Aromentiefe!

200 g, 60 Stk/Karton, Art.-Nr. 10222

Teiglinge Nonna Plus

Für Profis: Dieser Pizzateig Nonna geht noch schneller und besser auf - ist aber auch anspruchsvoller im Handling! Eine beliebte Wahl für Restaurants!

175 g, 60 Stk/Karton, Art.-Nr. 10178
225 g, 50 Stk/Karton, Art.-Nr. 10228

Ermöglicht die schnelle Umsetzung von Teig-Kreationen

Teiglinge Master

Entwickelt für besonders einfaches Handling! Diese Teige lassen sich einfach ziehen und rollen und bleiben dann in Form. So wird jeder zum Meister-Pizzabäcker!

200 g, 60 Stk/Karton, Art.-Nr. 102011
225 g, 50 Stk/Karton, Art.-Nr. 102251
275 g, 40 Stk/Karton, Art.-Nr. 102751
300 g, 40 Stk/Karton, Art.-Nr. 103011

Teiglinge Cash&Carry

Ein Teig in Premium-Qualität - einzeln unterverpackt in Teig-Beutel für den C&C-Verkauf!

200 g, 5 x 12 Stk/Karton, Art.-Nr. 10225
300 g, 4 x 10 Stk/Karton, Art.-Nr. 10325

Teiglinge Puro

Nur vier Zutaten in einer exakten Mischung braucht dieser Teig, um richtig gut zu werden - cleaner geht es nicht! Mit Tipo 00 Mehl, Hefe, Wasser und Salz. Geeignet für Öfen ab 315°C.

265 g, 44 Stk/Karton, Art.-Nr. 10265
320 g, 34 Stk/Karton, Art.-Nr. 10320

Teiglinge Oro

Der Goldstandard unter den Teigen! Olivenöl und Tipo 00 Mehl treffen in diesem Teig aufeine italienische Sauerteig-Kultur. Durch die kurze Liste an hochwertigen Zutaten entsteht ein Teig, der durch eine luftig krosse Textur und ein vollmundiges Aroma besticht.

230 g, 50 Stk/Karton, Art.-Nr. 102310

Teiglinge Premium

Gute Zutaten, die Zugabe von Sauerteig und besonders lange Teigruhe sorgen bei diesem Teig für große Porenbildung und intensives Aroma mit Malz-Noten! Für alle Öfen geeignet.

250 g, 50 Stk/Karton, Art.-Nr. 10260

Teiglinge Protein

Viele Gäste achten heute mehr auf ihre Ernährung und erwarten von ihren Mahlzeiten einen Mehrwert für Gesundheit und Fitness. So ist es nicht überraschend, dass der Markt an High-Protein-Lebensmitteln in allen Bereichen seit Jahren wächst und auch in der Gemeinschaftsverpflegung auf Interesse stößt!
Um auch Gerichte mit Teig mit mehr Proteinen anbieten zu können, haben wir unseren High-Protein-Teig entwickelt: Viel Weizengluten macht den Teig proteinreicher als herkömmliche Teige und ist damit perfekt für die fitnessbewusste Gemeinschaftsverpflegung!

200 g, 60 Stk/Karton, Art.-Nr. 102010

Teiglinge Vollkorn

Dieser Teig ist mit Weizenvollkornmehl und Kleie hergestellt - und enthält mehr Ballaststoffe und Mineralien als herkömmlicher Pizzateig. Er ist damit reichhaltiger und macht länger satt!

220 g, 50 Stk/Karton, Art.-Nr. 10205
275 g, 40 Stk/Karton, Art.-Nr. 10277

Teiglinge Dinkel

Dinkel ist ein heimisches Urgetreide, enthält mehr Vitamine, Mineralstoffe und Ballaststoffe als Weizen und gilt als besonders bekömmlich!

200 g, 60 Stk/Karton, Art.-Nr. 10212
270 g, 40 Stk/Karton, Art.-Nr. 10278

Kreatives handgemacht

Baguette

Der Pizzateig Klassisch eignet sich nicht nur für Pizzaböden, sondern auch für luftige Baguettes! In Form bringen, backen, aufschneiden, belegen - fertig!

Gefüllte Pizzabrötchen

Einfach Zutaten nach Wahl auf den ausgerollten Pizzaboden legen, einrollen, die Rolle in dicke Scheiben schneiden und nur wenige Minuten backen - fertig!

Pizza-Sonne

So zubereitet kann die belegte Pizza perfekt als Vorspeise zum Teilen angeboten werden!

Gefüllte Pizzabrötchen

Zutaten nach Wahl in den Pizzateig mit einkneten, den Teig in Muffinförmchen geben und bei ca. 150°C 15 Minuten backen.
Wir haben eine Tex-Mex Variante mit Speck, Mais und Jalapenos gemacht, sowie eine vegetarische Version mit Feta und Spinat!

Pizza-Burger

Wir finden, so muss ein Pizzaburger aussehen! Dazu haben wir ein Burgerpatty mit Sauce, Käse, Tomaten und Zwiebeln in Teig eingeschlagen und gebacken. So fällt auch beim Essen nichts raus!

Dessert-Nuggets

Ist es ein Dessert? Ist es ein Snack? Für diese süßen Nuggets haben wir einfach Mini-Schokoriegel mit Teig ummantelt und gebacken!

Zum Backen verwenden wir Crisp - das saugt überschüssiges Fett und Wasser auf und macht den Teig extra knusprig!
2,5 kg im Beutel, Art.-Nr. 88101

Böden

Handmade und Convenience? Das schließt sich nicht aus! Unsere fertigen Böden sind in handmade-Qualität und aus guten Zutaten hergestellt und werden dann schonend tiefgekühlt.

Das spart Ihnen in der Küche eine Menge Zeit, hält die Kostenkalkulation genauer und am wichtigsten: Mit unseren Böden nach italienischen Rezepturen haben Sie keinerlei Qualitätseinbußen!

25cm, 32 Stk/Karton, Art.-Nr. 20254
30 cm, 16 Stk/Karton, Art.-Nr. 20301

Pizzaboden Nonna

- Mit Sauerteig hergestellt, mit leichtem Teig und krosser Kruste, besonders aromatisch
- Vorgebacken und tiefgekühlt - Optik wie handgemacht
- Bei 210°C ca. 6 Minuten backen

CLEAN VEGAN

Diesen Boden bieten wir auch mit Tomatensauce bestrichen an!

25cm, 32 Stk/Karton, Art.-Nr. 20255
30 cm, 16 Stk/Karton, Art.-Nr. 20302

Pizzaboden Napoli

- Dünne Fläche und dicker Rand - das ist die beliebte Pizza neapolitanischer Art
- Unser vorgebackener Boden macht die Zubereitung neapolitanischer Pizza möglich, ohne dass ein Pizzaofen oder die Zeit für lange Teigruhe vorhanden sein muss

25cm, Art.-Nr. 20258
30 cm, Art.-Nr. 20304

Wir bieten auch fertig belegte Steinofen-pizzen an - alle Sorten gibt es hier!

Pala

Die Pizza im handlichen Mini-Meal-Format! Gefertigt aus unserem Nonna-Teig mit Sauerteig-Kulturen für extra Aroma und luftige Textur!

- Handgezogener Boden
- Gefertigt aus unserem beliebten Nonna-Teig
- Vorgebacken - in unter drei Minuten fertig gebacken!

Unsere Pala bieten wir auch in vielen verschiedenen Sorten bereits fix und fertig belegt an!

Mehr Infos zu unseren belegten Pala gibt es hier!

Mini Pinsa

Die besondere Mehlmischung, in der auch Soja- und Reismehlt enthalten ist, sowie ein extra Schuss natives Olivenöl verleihen der Pinsa ihre außergewöhnliche Textur und Aroma.

Focaccia Romana

- Tipo 00 Mehl, gemälztes Mehl und Olivenöl machen den Teig extra aromatisch und leichter bekömmlich
- Lange Teigruhe sorgt für die große Teigporenbildung
- Perfekt als Grundlage für Antipasti- und Salatpizzen, oder mit Olivenöl, Kräutern und Gewüren als Starter
- Bei 210°C ca. 6 Minuten backen

CLEAN VEGAN

Panuzzo

Irgendwo zwischen Calzone und Sandwich ordnet sich das Panuzzo von Point of Food ein:
Gefertigt aus luftigem neapolitanischem Pizzateig und gebacken im Steinofen lässt sich diese Kreation aus hochwertigen Zutaten ganz leicht aufklappen und mit frischen Zutaten befüllen – und bringt so Bella Napoli in Minutenschnelle direkt auf den Teller!

Kreatives handgemacht

Rezept Fusionen

Der Begriff *Fusion Kitchen* bezeichhnet zwei Küchenkulturen, die sich zu einer neuen Küche verbinden.

Hier haben wir unsere Pizza mit Käse, Lauch und Hack belegt, und damit den klassischen Eintopf auf die Pizza gebracht.
Krosse Hähnchenstreifen, grüner Salat, Tomaten und Relish sind eine neue Varainte des Chickenburgers!

Starter

Shared Starters werden immer beliebter - hierbei geht es um Vorspeisen, die am ganzen Tisch geteilt werden können.
Servieren Sie Ihre „gemischten Vorspeisen" statt mit Brot doch zur Abwechslung gleich auf einem Pizzaboden oder einer Focaccia Romana!

Saisonale Specials

Unsere Steinöfenböden sind ein toller Startpunkt für Ihre Special-Karte! Gleichbleibende Pizza-Qualität trifft auf kretaive Toppings:
Hier haben wir eine herbstliche Pizza mit Paprika, Peperoni-Salami und Spicy Beef-Chunks, sowie eien Frühlingsvariante mit Spargel, Schmand und Pastrami kreiert!

Unsere Toppings finden Sie hier:

Pala Dolce

Die Pala ist auch eine tolle Grundlage für Desserts! Hier haben wir eine Variante mit Nuss-Nougat-Créme, und frischem Obst kreiert.

Die Version mit Schmand, Birnen, Ziegenkäse, Walnüssen, Honig und Rosmarin funktioniert als Vorspeise und Nachtisch!

www.point-of-food.de

@pointoffood

POINT OF FOOD
Lebensmittelvertriebs GmbH

Westring 57
45659 Recklinghausen
Telefon: +49 23 61 - 92 38 10
Telefax: +49 23 61 - 92 38 110
Email: info@point-of-food.de