



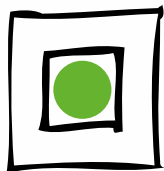
*Für Pizza...*



*Brote & Ciabatta*

# Die Teig-Vielfalt von Point of Food

*Unsere Teige  
für Ihre  
Kreationen*



**POINT  
OF FOOD**



*...und Snacks!*

# Über uns

Wir sind als Convenience-Food-Hersteller seit mehr als 35 Jahren erfolgreicher B2B-Partner in Sachen Pizza und Snacks!

Unsere Wurzeln sind eng mit der eigenen Teig-Herstellung verwoben. Durch unsere langjährige Erfahrung kennen wir die Bedürfnisse der Gastronomen und haben für alle Kunden und Gäste den richtigen Teig im Sortiment.

Unser Service umfasst nicht nur die Produktion hochwertiger Pizza-Produkte in allen Convenience-Stufen: Wir entwickeln speziell auf unsere Kunden abgestimmte Food-Konzepte und unterstützen sie bei der bestmöglichen Umsetzung.

Mit unseren Pizza-Produkten für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung finden wir für jedes Gastro-Konzept eine Lösung!



# Unsere Teig-Vielfalt

**Teig ist nicht gleich Teig!** Verschiedene Rezepte und Küchen-Situationen verlangen nach ganz unterschiedlichen Teig-Eigenschaften. So vielfältig wie Ihre Ideen ist auch unsere Auswahl:

## Wir bieten

- Teige für besondere Geschmacks-Erlebnisse
- Teige für besonders unkomplizierte Zubereitung
- gelingsichere Allrounder
- Verpackungen für den Cash&Carry Markt
- Teige in verschiedenen Größen
- ... und viel mehr!



Alle Teige  
gibt es hier:



## Darum ist unser Teig die perfekte Ergänzung für Ihre Küche:

- Vielfältig einsetzbar: Für Pizza, Brote, Snacks und sogar Desserts!
- Gelingsichere Zubereitung, auch für ungelertes Personal
- Pflanzliche Zutaten
- Zuverlässige Kostenkalkulation



# Pizzateig Classic

Unser Allrounder und das Ergebnis von mehr als 35-jähriger Teig-Erfahrung! Der **Pizzateig Classic** geht schnell und zuverlässig auf und ist damit immer schnell einsatzbereit!



- Für Pizzen
- Snacks
- Brote & Brötchen
- Dessert-Kreationen
- und viel mehr!



Für alle Ofen-Typen, sowie für die Heißluftfritteuse ab 200 °C geeignet!



- Für Restaurants & Deliveries
- Front-Cooking-Stationen
- Bäckereien
- Imbiss-Konzepte



## Pizzateig Classic



- 170 g, 60 Stk/Karton, 56 Karton/Palette, Art.-Nr. 10171  
200 g, 60 Stk/Karton, 56 Karton/Palette, Art.-Nr. 10200  
230 g, 50 Stk/Karton, 56 Karton/Palette, Art.-Nr. 10230  
250 g, 50 Stk/Karton, 56 Karton/Palette, Art.-Nr. 10251  
275 g, 40 Stk/Karton, 56 Karton/Palette, Art.-Nr. 10276  
300 g, 40 Stk/Karton, 56 Karton/Palette, Art.-Nr. 10300  
460 g, 20 Stk/Karton, 56 Karton/Palette, Art.-Nr. 10460  
600 g, 20 Stk/Karton, 56 Karton/Palette, Art.-Nr. 10600  
700 g, 16 Stk/Karton, 56 Karton/Palette, Art.-Nr. 10700  
800 g, 14 Stk/Karton, 56 Karton/Palette, Art.-Nr. 10801

# Pizzateig Nonna

Für unseren Pizzateig Nonna haben wir uns eine Sauerteig-Kultur aus der italienischen Stadt Altamura zu Nutze gemacht: In Altamura sorgt diese Kultur für berühmtes Brot, in unserem Teig sorgt sie für Geschmackstiefe und eine tolle Textur, die den Manufaktur-Charakter unterstreichen.

Für schnellere Ergebnisse beim Aufgehen bieten wir den Pizzateig Nonna Plus an.



Authentisch italienische  
Pizza und Ciabatta



Für alle Ofen-Typen,  
sowie für die Heiß-  
luftfritteuse ab 200 °C  
geeignet!



- Für Restaurants & Deliveries
- Front-Cooking-Stationen
- Bäckereien
- Imbiss-Konzepte



## Pizzateig Nonna



200 g, 60 Stk/Karton, 56 Karton/Palette, Art.-Nr. 10222  
275 g, 40 Stk/Karton, 56 Karton/Palette, Art.-Nr. 10291

## Pizzateig Nonna Plus

175 g, 60 Stk/Karton, 56 Karton/Palette, Art.-Nr. 10178  
225 g, 50 Stk/Karton, 56 Karton/Palette, Art.-Nr. 10228

# Pizzateig Master

Unseren Master-Teig haben wir entwickelt, um maximal einfaches Handling zu ermöglichen! Durch die Zugabe verschiedener Malze ist der Teig nicht nur besonders einfach zu verarbeiten, er erhält auch einen kurzen Biss und ein abgerundetes Aromen-Profil. Die besonders einfache Handhabung dieses Teigs macht ihn zu einem Allrounder, der auch ungelerntem Küchenpersonal gelingt!

Um den Teig optimal zu verarbeiten, empfehlen wir die Verwendung von **Crisp**.



Geeignet für alles,  
was aus Teig gemacht  
wird - von Pizza bis  
zum Burger-Bun!



Für alle Ofen-Typen,  
sowie für die Heiß-  
luftfritteuse ab 200 °C  
geeignet!



- Für Restaurants & Deliveries
- Front-Cooking-Stationen
- Bäckereien
- Imbiss-Konzepte

Der  
MASTER-TEIG  
macht jeden zum  
MEISTER-PIZZABÄCKER!



## Pizzateig Master



- 200 g, 60 Stk/Karton, 56 Karton/Palette, Art.-Nr. 102011  
225 g, 50 Stk/Karton, 56 Karton/Palette, Art.-Nr. 102251  
275 g, 40 Stk/Karton, 56 Karton/Palette, Art.-Nr. 102751  
300 g, 40 Stk/Karton, 56 Karton/Palette, Art.-Nr. 103011

# Pizzateig Oro

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



Entwickelt für  
Premium-Pizza



Gelingt am Besten in  
Öfen ab 300 °C



- Für Restaurants
- hochwertige Betriebs-  
verpflegung



*Perfekt geeignet für  
Premium-Kreationen*



**Pizzateig Oro**



230 g, 50 Stk/Karton, 56 Karton/Palette, Art.-Nr. 102310

# Pizzateig Puro

Für alle, die es puristisch mögen: Der Pizzateig Puro hat nur vier Zutaten: Wasser, Hefe, Salz und Mehl. Für diesen ursprünglichen Teig wurde Tipo 00 Mehl verwendet.



Perfekt für authentische  
Pizza-Kreationen, auch  
für neapolitanische  
Pizza!



Für Pizza-Öfen  
ab 310 °C



Für Restaurants & Deliveries

*Perfekt für neapolitanische Pizza*

## Pizzateig Puro



230 g, 50 Stk/Karton, 56 Karton/Palette, Art.-Nr. 10232  
265 g, 44 Stk/Karton, 56 Karton/Palette, Art.-Nr. 10265  
320 g, 34 Stk/Karton, 56 Karton/Palette, Art.-Nr. 10320

# Pizzateig Premium

Gerösteter Vorteig und Sauerteig verleihen diesem Teig nach dem Backen nicht nur eine tolle Textur, sondern auch einen besonders intensiven Geschmack mit malzigen Noten!

## Pizzateig Premium



250 g, 50 Stk/Karton, 56 Karton/Palette, Art.-Nr. 10260

300 g, 40 Stk/Karton, 56 Karton/Palette, Art.-Nr. 10303



*Auch super für  
herzhaft-süße Rezepte!*



# Pizzateig C&C

Für den Cash&Carry-Markt haben wir einen eigenen, hochwertigen Allrounder-Teig entwickelt, der in praktische Beutel unterverpackt ist - perfekt für den Verkauf in Cash&Carry-Märkten!

## Pizzateig C&C



12 x 200 g, 5 Beutel/Karton, 56 Karton/Palette, Art.-Nr. 10225

10 x 300 g, 4 Beutel/Karton, 56 Karton/Palette, Art.-Nr. 10325



# Pizzateig 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!



Dient als Grundlage für  
Pizzaböden, Brote und  
Snacks



Für alle Ofen-Typen,  
sowie für die Heißluft-  
fritteuse geeignet!  
Ab 200 °C



- Betriebsverpflegung
- Catering mit Fitness-Bezug
- Snacks



*Reichhaltig mit Ziegen-  
käse, Birnen und Nüssen*



*Thunfisch-Belag sorgt  
für noch mehr Protein!*



**Pizzateig Protein**



200 g, 60 Stk/Karton, 56 Karton/Palette, Art.-Nr. 102010

# Pizzateig Vollkorn

Vollkorn enthält mehr Ballaststoffe und Spurenelemente als Weißmehl. Macht nachhaltig satt und ist für die gesunde Gemeinschaftsverpflegung geeignet!



## Pizzateig Vollkorn



220 g, 50 Stk/Karton, 56 Karton/Palette, Art.-Nr. 10205

275 g, 40 Stk/Karton, 56Karton/Palette, Art.-Nr. 10277



# Pizzateig Dinkel

Dinkel ist ein Urgetreide und gilt als bekömmlicher verglichen mit herkömmlichem Weizen. Eine tolle Teig-Alternative für gesundheitsbewusstere Konzepte!



## Pizzateig Dinkel

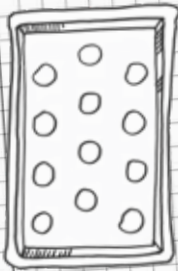


200 g, 60 Stk/Karton, 56 Karton/Palette, Art.-Nr. 10212

270 g, 40 Stk/Karton, 56 Karton/Palette, Art.-Nr. 10278



# Teigzubereitung



## 1. Richtig platzieren

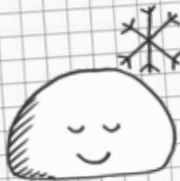
Damit unsere **Teiglinge Classic** optimal auftauen, sollten Sie in Teig-Stapelbehälter gelegt werden. Wichtig: Genügend Abstand zu den anderen Teiglingen, sowie zum Rand des Behälters lassen – schließlich gehen sie noch auf!

## 2. Zum Auftauen: Abdecken!

Die Teiglinge während des Auftauens mit einem Deckel oder einem weiteren Tray abdecken - so trocknen sie nicht aus!



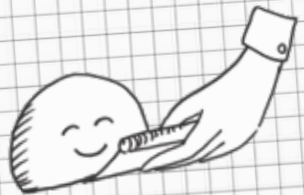
## 3. Die richtige Temperatur



Unser Standard-Teig geht am besten auf, wenn er vor Verwendung 24 Stunden lang im Kühlhaus (7-8 °C) und nochmals mindestens eine Stunde bei Zimmertemperatur aufgegangen ist!

## 4. Teig entnehmen

Wir empfehlen, den aufgegangenen Teig mit einem Teigschaber aus dem Behälter zu nehmen. So bleibt nichts am Boden kleben - das erspart Ihnen später Zeit beim Reinigen der Behälter!



Der aufgetaute Teig ist kühl gelagert noch 3 Tage gut zu verarbeiten!

Mehr Fragen zur Zubereitung?  
Antworten gibt's hier!



# Einfacher Pizzaboden

Um einen optimalen Pizzaboden herzustellen, verwenden Sie zusätzlich zu den Teiglingen unser **Crisp**, wenn Sie den Teig formen!

Crisp klebt, anders als Mehl, nicht an Oberflächen und verursacht keinen Staub. Beim Backen bindet das Crisp zusätzlich Teile von überflüssigem Öl und Wasser des Belags – so bleiben Rand und Boden der Pizza besonders kross.



## Crisp

2.500 g, Abgabe im Beutel, Art.-Nr. 88101

2.500g, 6 Stk/Karton, 56 Karton/Palette, Art.-Nr. 88500



Aus unseren Teigen kann man sowohl klassisch italienische Pizzaböden, als auch besonders dicke Böden im American Style formen. Je nach Dicke des Bodens ändert sich dann die Menge des benötigten Teigs.

Wenn Sie sich unsicher sind, welche Teig-Größe für Sie die richtige ist, beraten wir Sie gern - auch vor Ort!







*Fragen zu den Produkten?  
Sprechen Sie uns gerne an!*



**POINT OF FOOD** LEBENSMITTELVERTRIEBS GMBH

Westring 57 | 45659 Recklinghausen

Tel.: +49 2361 92 38 10 | [info@point-of-food.de](mailto:info@point-of-food.de)

[www.point-of-food.de](http://www.point-of-food.de)

