POINT
OF FOOD
PLANT
POWER!

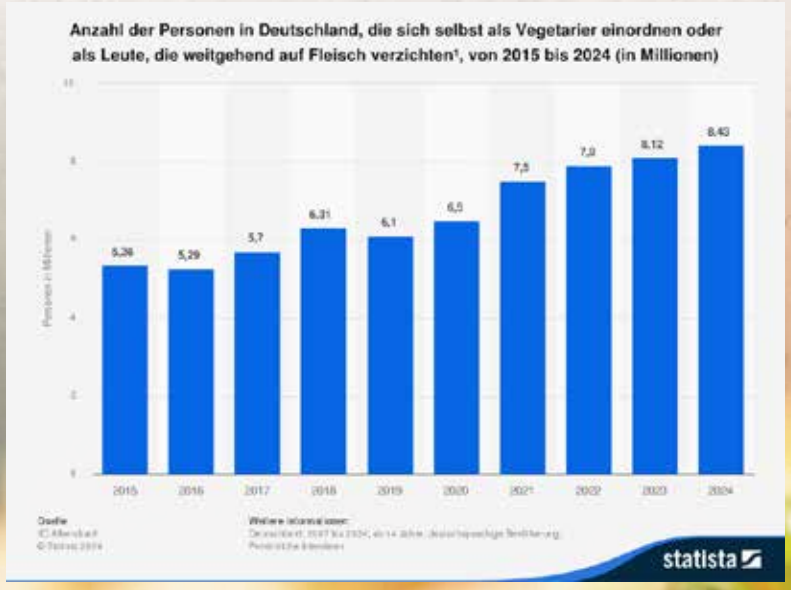
WARUM PFLANZLICH?

Pflanzenbasierte Nahrung ist nicht mehr bloß ein Trend und hat sich fest in der Mitte der Gesellschaft etabliert. Schließlich sind es nicht mehr nur Veganer und Vegetarier, die sich über fleischlose Gerichte freuen: Die Gruppe der Flexitarier, also der Personen die sich bewusst öfter für pflanzliche Gerichte entscheiden, wächst immer mehr.

Grund für den Wunsch nach pflanzenbasiertem Essen können viele verschiedene Aspekte sein, wie zum Beispiel eine gesündere Ernährung, Klimaschutz oder Tierwohl.

„Gerade einmal 7% der Befragten bezeichnen sich als Veganer, Vegetarier oder Pescetarier, doch 39% geben an, Flexitarier zu sein, die nur wenig Fleisch essen und ihren Fleischkonsum aktiv reduzieren."

SNACKCONNECTION, JULI 2025



EIN NISCHENPRODUKT?

Sind vegane Speisen nicht zu spezifisch für eine breitgefächerte Kundschaft? Die klare Antwort: Nein!
Denn mit veganen Produkten werden nicht nur Gäste angesprochen die auf tierisches verzichten wollen, sondern auch die, die etwa auf Laktose verzichten müssen, oder etwa aus Glaubensgründen bestimmte Arten Fleisch nicht konsumieren.
Ein Beispiel: Von zehn Gästen essen 2 Gäste gar kein Fleisch, 1 Gast isst kein Schweinefleisch, 1 Gast hat eine Laktose-Intoleranz und 1 Gast ernährt sich vegan. Was kommt auf den Tisch?

Pizza Salami: 5 Gäste können diese Pizza essen

Pizza Geflügelsalami: 6 Gäste können diese Pizza essen

Pizza Verdura (Gemüse & Käse): 8 Gäste können diese Pizza essen

Pizza Vegan Fantasy: Alle können diese Pizza essen!

WIE IST VEGAN UMSETZBAR?

Vegane Rezepte müssen nicht exotisch sein oder Fleischersatzprodukte enthalten. Kombinieren Sie unsere Pizzakomponenten mit Ihrem Lieblingsgemüse, oder setzen Sie z.B. auf eingelegte Antipasti wie Artischocken oder Oliven! Verfeinert mit Pinienkernen, frischen Kräutern und Ruccola entsteht im Nu ein gesundes, rein pflanzliches Essen!

Ihre Gastronomie setzt auf Convenience? Kein Problem. In diesem Konzept zeigen wir Ihnen auch unsere veganen Produkte die im Handumdrehen servierfertig sind!

"Verbraucher sind neuen Konzepten und Produkten gegenüber sehr aufgeschlossen. Mehr als zwei Drittel (69 %) haben bereits vegetarische oder vegane Ersatzprodukte gekauft."

DR. CHRISTIAN WULFF, PWC GERMANY

NIEDRIGE CONVENIENCE-STUFE:

PIZZA KOMPONENTEN

TEIG

Unsere Teige und Pizzaböden sind nach originalem Rezept hergestellt und deshalb von Haus aus vegan.
Wer also in der Küche kreativ werden möchte und dabei auf gleichbleibende Qualität und einfaches Handling Wert legt, liegt mit unseren verschiedenen Teigen goldrichtig!

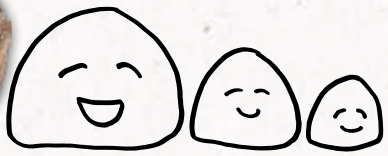
Teiglinge Klassisch

VEGAN HALAL

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!

170 g , 60 Stk/Karton, Art.-Nr. 10171
200 g, 60 Stk/Karton, Art.-Nr. 10200
230 g, 50 Stk/Karton, Art.-Nr. 10230
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

So wird unser Teig zubereitet!



Teiglinge Master

VEGAN CLEAN

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 Nonna

VEGAN CLEAN

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

Teiglinge Cash&Carry

VEGAN CLEAN

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 Premium

VEGAN CLEAN

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

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

Teiglinge Puro

VEGAN CLEAN

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.

230 g, 50 Stk/Karton, Art.-Nr. 10232
265 g, 44 Stk/Karton, Art.-Nr. 10265
300 g, 40 Stk/Karton, Art.-Nr. 10320
320 g, 34 Stk/Karton, Art.-Nr. 10319

BÖDEN

Aus Tradition vegan: Wie unsere Teige kommen auch unsere Böden ganz ohne Zutaten tierischen Ursprungs aus. Schließlich sind die Originalrezepte für Pizza, Pala und Co. traditionell aus nur wenigen, rein pflanzlichen Zutaten gemacht!

STEINOFENBÖDEN

- Der Pizzaboden für klassische Pizzen
- Im Steinofen vorgebacken - fertig gebacken in 4-6 Minuten!
- Gefertigt aus unserem Nonna-Teig
- Auch bereits mit Tomatesauce bestrichen

STEINOFENBODEN NONNA BIANCA

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

STEINOFENBODEN NONNA ROSSA (MIT SAUCE)

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

FOODSERVICE BÖDEN

- Der Pizzaboden für den Foodservice
- Vorgebacken - fertig in ca. 5 Minuten!
- GN-Maß 28x48 cm - passt genau auf ein Konvektomaten-Blech!
- Auch bereits mit Tomatesauce bestrichen

28x48cm, 20 Stk/Karton, Art.-Nr. 25013

MINI-PINSA

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

28x48cm, 20 Stk/Karton, Art.-Nr. 25013

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 Gewürzen als Starter
- Bei 210°C ca. 6 Minuten backen

250 g, 12 Stk/Karton, Art.-Nr. 204027

PALA

Dank authentischer italienischer Rezeptur mit Mehl Tipo Zero und Hartweizengrieß wird die Pala besonders knusprig und aromatisch!

- Handgezogener Boden
- Gefertift aus unserem Nonna-Teig - ohne künstlichen Zusätze
- Vorgebacken - in unter drei Minuten fertig gebacken!

120 g, 48 Stk/Karton, Art.-Nr. 224818

HOHE CONVENIENCE-STUFE:

BELEGTE PIZZA & SNACKS

Im Steinofen Vorgebacken & in zwei Größen erhältlich

VEGAN FANTASY

VEGAN

Mit der Belagvariation Vegan Fantasy haben wir eine Toppingkombination geschaffen, die nicht nur vegan, sondern auch richtig lecker ist: Spinat, Champignons, rote Zwiebeln und Paprika haben wir kräftig gewürzt und mit veganem Käseersatz verfeinert.
Sie können die Vegan Fantasy als Steinofenpizza, Foodservice-Pizza oder als Pizza Meal anbieten.

25 cm, 20 Stk/Karton Art.-Nr. 282568
29 cm, 15 Stk/Karton Art.-Nr. 282992

Pizza Meal: Perfekt als Mini Meal unterwegs, passende Verpackung erhältlich!

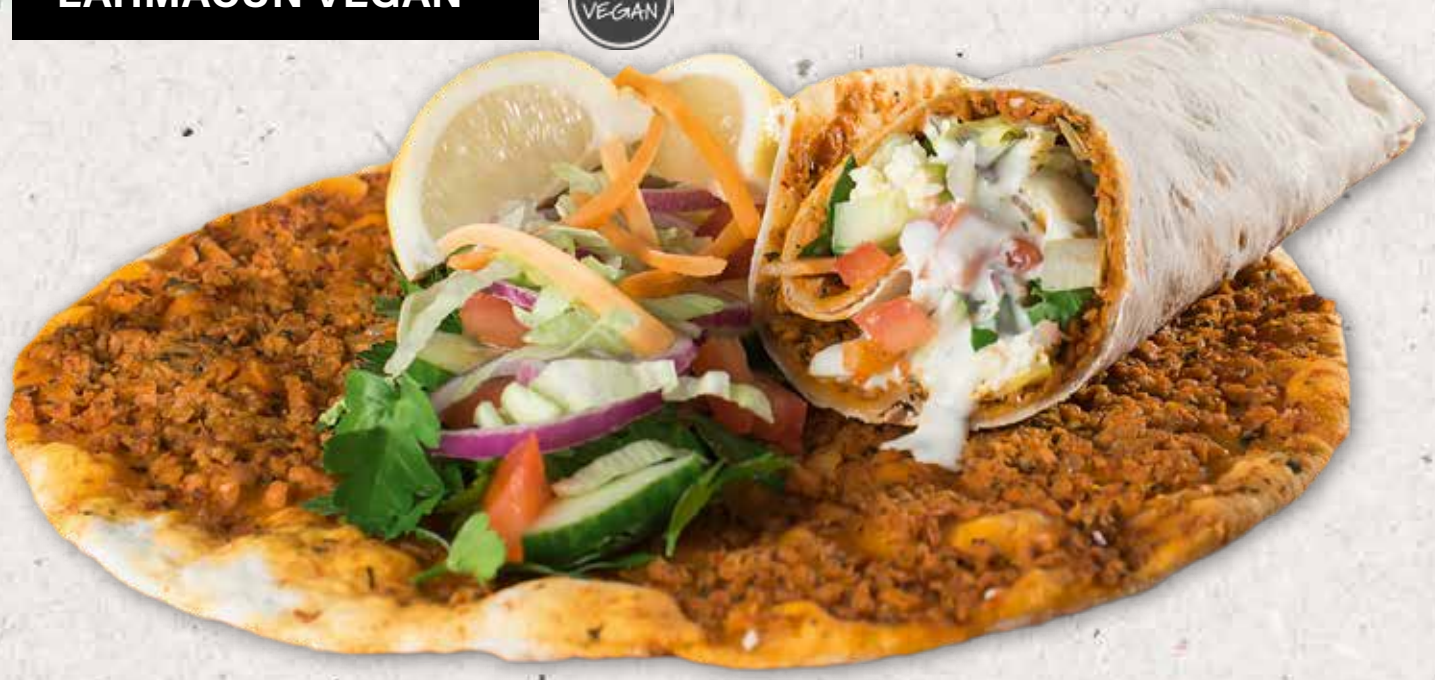
233,30 g, 6x7 Stk/Karton Art.-Nr. 291224

1400 g, x7 Stk/Karton Art.-Nr. 282824

Mit 28x48 cm passgenau für einen Konvektomaten. Für Stoßzeiten in Betriebs-Restaurant, Mensa & Schulkantine!

Unsere Steinofenpizzen, Pizza Meals und Foodservice-Pizzen bieten wir auch in verschiedenen vegetarischen Sorten an! Einfach mal vorbeischauen auf www.point-of-food.de

LAHMACUN VEGAN



Die türkische Pizza ist zum Snack-Liebling avanciert. Mit einer würzigen Sauce bestrichen, lassen sich frische Zutaten nach Wahl schnell zum Wrap einrollen.
Damit jeder den Snack genießen kann, bieten wir den Lahmacun auch in einer veganen Version mit Sojahack an!

200 g, 30 Stk/Karton, Art.-Nr. 521090

Aus einem zum Wrap gerollten Lahmacun werden zwei Snacks!

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