

VEGANE UND VEGETARISCHE Rezepturen für Ihr Pizzageschäft



Ob als Snack oder Tellerpizza - vegetarische und vegane Rezepturen liegen im Trend!

Für unsere Kunden haben wir deshalb ganz neue veggie Rezepturen entwickelt. Diese sind für alle unsere Standardgrößen erhältlich. Gerade als Snackvariante sind unsere neuen DIZZA-Zungen *wärmstens oder kältestens zu empfehlen.*

Ideal für:

Restaurant, Bäckerei, Bistro,
Erlebnisgastronomie, Freizeitpark & Hotels.



**Für alle Standardgrößen verfügbar,
besonders für DIZZA empfohlen:**



WAS IST EIGENTLICH DIZZA?

100 % DINKELTEIG

Das Wort setzt sich zusammen aus Pizza und Dinkel. Ganz einfach Dizza! Unsere Dizza besteht aus 100 % regional bezogenem Dinkelmehl. Natürlich vegan eignet sich dieser Pizzaboden sehr gut die Trendthemen: Regionalität, Nachhaltigkeit und fleischlose Ernährung aufzugreifen.

Die Dizza gibt es für alle Standardgrößen und auch als Zunge mit einem Gewicht von 200 Gramm.

- ★ vegan
- ★ regional
- ★ gesund
- ★ gut verträglich



DIZZA



REZEPTUR PIZZA BOWL

KALT ALS SALAT GENIEßEN

1. Pizzaboden mit Knoblauch, Salz und Kräutern bestreichen und backen
2. Nach dem Auskühlen belegen mit: Baby-Spinat, Rote Beete, Mais, Gurken, Avocado, Tomaten, Mango und roter Paprika
3. Mit schwarzem Sesam, Erdnüssen und Petersilie bestreuen
4. Zum Schluss noch ordentlich Erdnuss soße betreufeln



Guten Appetit!

Hergestellt in
Deutschland.

IFS
International
Featured Standards

VEGAN



DIZZA