

Perfettissima

PIZZA



STAND LOC3

Communiqué, 31 janvier 2025

PERFETTISSIMA, une solution complète de pizzas pour facilement diversifier son offre

Pensée et développée exclusivement pour les professionnels, Perfettissima propose une gamme de pizzas surgelées prêtes à l'emploi, déclinée en six références garnies et une base tomate. Des pizzas au visuel authentique, rapides et faciles à servir, limitant tout gaspillage.



Perfettissima est la solution clé en main pour offrir une opportunité de restauration à ses clients là où la restauration n'est pas le motif de visite comme un hôtel, une aire de loisir, un parc d'attraction, un centre culturel ou sportif, un camping, un bar ou tout autre établissement qui souhaite se diversifier et créer des ventes additionnelles.

Pas besoin de personnel qualifié, Perfettissima c'est la garantie d'un service rapide et régulier.

Perfettissima c'est aussi un concept complet alliant pizzas, matériel pour le service, PLV et four. De quoi créer ou compléter un service de restauration rapide de qualité pour séduire et fidéliser les clients.

A personnaliser ou déjà garnie

Perfettissima, c'est une gamme complète, allant de la base tomate à la pizza garnie. Pour pouvoir agrémenter soi-même la base tomate ou la Margherita, et proposer des recettes toujours renouvelées. Ou bien pour proposer rapidement une pizza entièrement garnie : Prosciutto, Quattro Formaggi, Verdure, Calabrese Piccante, BBQ Pollo, dont certaines sont végétariennes et/ou halal, pour séduire le plus grand nombre de gourmands.

Le conditionnement de la Perfettissima est peu encombrant, ce qui permet de les stocker facilement et de proposer ainsi plusieurs recettes à la carte.



Perfettissima

PIZZA



STAND LOC3



INFORMATIONS PRATIQUES

- Pizzas individuelles surgelées
- Format : ø29 cm
- DLUO : 12 mois

Un service très facile et rapide, un visuel artisanal

Pas besoin de décongeler les Perfettissima. Grâce à leur pâte précuite au four à pierre, il suffit de les sortir du congélateur et de les cuire directement entre 2 et 5 minutes selon la recette et le type de four utilisés (compatibles fours à pierre, fours ventilés et fours rapides de type Merrychef ou Attolspeed).

Et comme il est possible de sortir du congélateur uniquement ce qui est commandé, il est inutile d'anticiper les ventes de la journée ! Une parade au gaspillage alimentaire.

Avec leur diamètre de 29 centimètres, leur forme et leur épaisseur irrégulières, les Perfettissima offrent un visuel artisanal. La pâte précuite au four à pierre est croustillante, pour plaire au plus grand nombre en évoquant une vraie pizza italienne.

En savoir plus : www.condifa.fr

7 références :

- | | | |
|--|-----------|-----------------------|
| - Pizza Perfettissima Base Pomodoro | 10 x 285 | végétarienne et halal |
| - Pizza Perfettissima Margherita | 6 x 365 g | végétarienne et halal |
| - Pizza Perfettissima Prosciutto | 6 x 380 g | |
| - Pizza Perfettissima Quattro Formaggi | 6 x 380 g | végétarienne |
| - Pizza Perfettissima Verdure Grigliate | 5 x 440 g | végétarienne et halal |
| - Pizza Perfettissima Calabrese Piccante | 6 x 405g | |
| - Pizza Perfettissima BBQ Pollo | 5 x 445g | |

