

Perfettissima

PIZZA



STAND M51

Communiqué, janvier 2024

Pour sa première participation à Parizza, PERFETTISIMA, invite les professionnels à découvrir et déguster sa solution complète de pizzas surgelées

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 tomatée. Des pizzas au visuel authentique, rapides et faciles à servir, limitant tout gaspillage. Perfettissima, c'est aussi pour ceux qui souhaitent s'équiper, 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.



Avec 1,037 milliards de pizzas consommées en 2021¹, la France est le deuxième pays consommateur de pizzas dans le monde après les Etats-Unis et devant l'Italie ! Une bonne raison de choisir ce produit pour tous les secteurs d'activité souhaitant développer leur chiffre d'affaires rapidement en offrant une **opportunité de restauration à leurs clients (nouvelle ou complémentaire) : hôtels (room-service), camping, parcs de loisirs, boulangeries multi-boutiques, points chauds, offres snacking, etc...** Ces pizzas sont idéales pour les consommations sur place, les services en chambre, les plats à emporter ou les livraisons.

A personnaliser ou déjà garnie

Perfettissima, c'est une gamme complète, destinée exclusivement aux professionnels, allant de la base tomatée à la pizza garnie. Pour pouvoir agrémenter soi-même la base tomatée ou la Margherita, et proposer des recettes toujours renouvelées. Ou bien pour proposer rapidement une pizza

¹ Indice Pizza 2022 Gira

Perfettissima

PIZZA



STAND M51



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.

Une pizza authentique, comme en Italie !

Les Perfettissima, avec leur diamètre de 29 centimètres, leur forme et leur épaisseur irrégulières, 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.

Un service très facile et rapide

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 environ 4 minutes. Elles sont également compatibles avec l'ensemble des fours rapides de type Merrychef ou Attolspeed. Elles sont ainsi prêtes en un rien de temps et ce quelle que soit l'expérience du personnel. 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.

C'est donc la garantie de proposer très facilement un service rapide, une offre diversifiée et une qualité régulière, qui ne manqueront pas de séduire les aficionados.

Une gamme de pizzas mais aussi une solution complète.

Condifa propose également pour ceux qui le souhaitent une solution complète : du matériel pour la préparation et la communication, un four et un accompagnement personnalisé.



Perfettissima

PIZZA



STAND M51



Informations pratiques

- Pizzas individuelles surgelées
- Date de commercialisation : 2023
- Format : ø29 cm
- DLUO : 12 mois
- 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 | |