C o mm u n i qu é, 12 janvier 2023

PERFETTISSIMA : Condifa lance sa solution complète de pizzas surgelées pour professionnels

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 2021[1], 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 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.

[1] Indice Pizza 2022 Gira

PIZZA Perfettissima Condifa

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 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.

Informations pratiques

Pizzas individuelles surgelées
Date de commercialisation : fin 2022
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	

Condifa est le spécialiste des produits et ingrédients de qualité pour la boulangerie, la pâtisserie et la confection de glaces à destination des artisans et des chefs. Son catalogue propose de nombreuses solutions à travers des marques spécialisées et pour certaines plus que centenaires : ancel, Sébalcé, Moench, Braun, cresco, Agrano, alsa Professionnel.

En 2022, le catalogue s'enrichit d'une nouvelle offre : les pizzas Perfettissima, gamme de pizzas surgelées de la marque Dr. Oetker Professional, développée et réservée exclusivement pour les professionnels.

Condifa s'appuie sur des artisans, des chefs et des Meilleurs Ouvriers de France qui lui apportent leur expertise pour la mise au point de produits fiables, inspirants et adaptés aux contraintes spécifiques des artisans et des chefs. www.condifa.fr