



# Pizza-Fachschule GmbH

Pizza-Akrobatikschule  
Vermittlung  
Einrichtung  
Promotion  
Beratung

[www.pizzafachschule.ch](http://www.pizzafachschule.ch) [info@pizzafachschule.ch](mailto:info@pizzafachschule.ch) Uetlibergstrasse 22 8045 Zürich Tel. 043.3431213.

## Aktion als neues Verkaufs Argument

**Wir Lieferern Unsere Traditionen,  
Wir Machen die Pizzateig Für Sie und Liefern Für Sie !!!!**

Buongiorno, meine Damen und Herren,

Es ist endlich soweit!

Unser Unternehmen stellt allen Betrieben, die mit Pizza ihr Tages Geschäft bestreiten eine neuartige Plattform zur Verfügung. Wir stellen Ihnen, unsere kompetente und langjährige Erfahrung die wir mit der **Pizzafachschule GmbH Zürich** erworben haben gerne zur Verfügung. Wir stellen Traditionalität immer zu Oberst. Aus diesem Grund suchen wir bei allen Tätigkeiten die ideale Verbindung von Tradition und Marktnachfrage.

Unsere stärken sind: **Teiglinge und Rezepte, Pizza Teigboden, Focaccia / Pizza al Taglio.**



## Teiglinge und Rezepte

Herstellung von verschiedenen Teigarten z.B.

**Pizza Mehl,**

**Nostrana, Durum, Turbo, Integrale (Rustica), spezial Rezept auf Wunsch.**

Das Ziel ist jeden Tag den gleichen Standart zu garantieren und in regelmässigen Abständen auf Wunsch neue Rezepturen erstellen. Wir machen Ihren Betrieb einzigartig.

Für weiter Informationen oder Offerte stehe wir zur Verfügung.

Mit Freundlichen Grüsse

Pizzafachschule GmbH

## **Wir Vermittler unserer Italienische Tradition**

### **Ihr Teig ist bei uns gut aufgehoben**

#### **Unsere Grundsätze**

Wir stellen Traditionalität immer zu Oberst. Aus diesem Grund suchen wir bei allen Tätigkeiten die ideale Verbindung von Tradition und Marktnachfrage.

Der Teig ist der Grundstein der Pizza. Das wissen wir und danach richten wir uns. Wir stellen täglich verschiedene Teige her und Testen für diverse Firmen ihre Teigmischungen.

Unser know how stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung, mehr noch wir übernehmen die Produktion der Teiglinge für Sie.

#### **Zubereitung**

Wir verwenden für unseren Teig nichts anderes als, Mehl, Wasser, Hefe, Salz und kaltgepresstes Olivenöl. Die Teigmasse wird schonend geknetet und die Teiglinge von Hand gerollt.

#### **Preise**

Aus der Kalkulation können Sie unsere Preise entnehmen, Teiglinge von 200gr. kosten ca. 1.40 CHF, Teiglinge zu 500gr. nur 2.70 CHF das Stück.

#### **Vorteil**

Sie sparen viel Zeit. Weil Sie Ihren Pizzaiolo für andere Mise en Place Arbeiten einsetzen können und trotzdem jeden Tag frischen Pizzateig zur Verfügung haben.

Sei Sparen Geld, weil die Produktion von Teiglinge, wenn Sie korrekt kalkuliert wird, also inkl. Lohnkosten, Miete, Strom, Wasser, Amortisationen usw. in jedem Fall teurer ist. Geben Sie das Geld intelligenter aus.



## **Unsere Ziele**

Den Gastronomen ein einfaches, Rentables und qualitativ hoch stehendes Konzept liefern.

Jeden tag den gleichen Standart garantieren und in regelmässigen Abständen auf Wunsch neue Rezepturen erstellen. Wir machen Ihren Betrieb einzigartig.

Wir entlasten sie gerne und helfen Ihnen auch gerne dabei Geld zu sparen.

## **Lieferung**

Die Lieferung erfolgt in weissen Teigboxen nach dem gleichen System wie bei Getränkelieferungen, das heisst wir nehmen die leeren Teigboxen gleich wieder mit. Die Lieferzeit werden wir mit Ihnen individuell fixieren.

## **Kontakt:**

Pizzafachschule GmbH Zürich  
Uetlibergstrasse 22  
8045 Zürich  
Tel. +41 43 343 12 13  
Natel.079.354.61.12  
[info@pizzafachschule.ch](mailto:info@pizzafachschule.ch)

[www.pizzafachschule.ch](http://www.pizzafachschule.ch)

Unser Teig ist zertifizierte: **Als Echte Italienische Pizza**



**Istituto Europeo di Formazione  
della Pizza Italiana**

