

H B M

ITALIAN

PIZZA

CONCEPT



Herbaroma bvba - Mechelsesteenweg 41 B-2840 RUMST
Tel. 015/31.92.92 - Fax. 015/31.08.33 - info@herbaroma.be

THE ITALIAN PIZZA CONCEPT

Pizza concept basis :

1. Pizzabodem : authentieke, handmatig gevormde pizzabodem op basis van natuurlijke grondstoffen belegd met een laagje 100% Italiaanse tomatensaus.
2. Pizza oven : elektrische pizza oven voor het bakken van pizza's met een krokante bodem in slechts 4 à 5 minuten. Dankzij de combinatie van de steen en de hoge temperatuur (400-450°C) verkrijgt men hetzelfde resultaat als in een hout-gestookte oven van een pizzeria.
3. Smaakmakers : een gamma typische kruiden en specerijenmengelingen voor het garneren en op smaak brengen van pizza's.
 - basilicum (gevroordroogd) : evenaart verse basilicum en bovendien reeds gehakt en veel langer houdbaar dan verse basilicum.
 - Oregano : de typische smaakmaker voor alle Italiaanse gerechten.
 - Pomodori garni : tomaten-groentenmengeling voor de speciale toets en de mooiste garnituurDeze 3 smaakmakers zorgen voor extra verkoop en omzet!!!



THE ITALIAN PIZZA PARTY

VERKOOP DE PIZZAPARTY AAN UW KLANTEN!!!

1. Pizza steenoven (kan ook verhuurd worden)
2. Pizzabodems diepgevroren
3. Pizza ingrediënten schotel
 - Stel zelf een pizza party schotel samen met tal van ingrediënten voor het beleggen van verse pizza's.
 - Verkoop de pizza oven aan uw klanten : zo komen klanten steeds terug voor de aankoop van pizzabodems en ingrediënten.
 - Uw klanten kunnen thuis naar hartelust zelf pizza's samenstellen en genieten van een echte Italian pizza party.

TIP! Raad uw klanten aan om de gebakken pizza's in gelijke stukken te snijden en te verdelen. Een nieuwe pizza bakken duurt slechts 4 à 5 minuten en zo heeft ieder een lekker, vers gebakken en warm stukje pizza en wordt het partygevoel intenser.

2. Wijn : bij een lekker stukje pizza hoort een lekker glas wijn. Volgende wijnen passen perfect in het concept en kunnen wij u adviseren voor verkoop in de winkel :

Rigal wit : Vin de Pays

Sélection Prestige wit: Vin de table.

Rigal rood : Vin de Pays

Sélection de Madame rood : Vin de table

ITALIAN PIZZA SALES

VERKOOP VERSE PIZZA'S (KOUD)

- Beleg de pizzabodems zelf met ingrediënten naar uw keuze :

1. Begin met enkele plakjes mozzarella

2. Voeg vervolgens ingrediënten naar keuze toe zoals vlees, vis, groenten, geraspte kaas, enz.

LET OP! De pizza's niet overdadig beleggen. Tijdens het bakken, kunnen de ingrediënten 'overkoken'. Het perfecte gewicht van beleg varieert tussen de 200 en 300 g per pizzabodem van 27 cm.

3. Verpakken en verkopen

TIP! Verkoop de kruiden- en specerijenmengelingen apart. Deze moeten over de pizza's gestrooid worden na het bakken of voor het beleggen over de bodem gestrooid worden. Dit om verbranden te vermijden en uiteraard om de beste smaak te verkrijgen.



VERKOOP VERSE PIZZA'S (WARM)

- Organiseer wekelijks een vaste pizzadag en verhoog uw omzet met het aanbieden van verse zelfgebakken pizza's. De kosten zijn laag, het effect is groot en bovendien zorgt het voor beweging in de winkel.

TIP! Gebruik hiervoor onze Pizza oven Professional : een robuust toestel met 2 pizzastenen voor het bakken van 2 pizza's tegelijk.



VERKOOP PIZZA BUFFET

Presenteer de Italian Pizza Party ook op uw feesten!!!

- Plaats 1 of meerdere toestellen op een tafel of in een aparte pizzahoek.
- Stel een ingrediëntenbuffet samen en laat de feestvierders zelf hun pizza
- Samenstellen en bakken of stel een persoon aan die deze taak op zich neemt.
- Plezier gegarandeerd en een nieuw concept van feestvieren.

TIP!!! MAAK VOOR HET LANCEREN VAN HET ITALIAN PIZZA CONCEPT GEBRUIK VAN DE SPECIAAL VOOR DE CONSUMENT ONTWIKKELDE PROMOFOLDER. HIERBIJ WORDT HET CONCEPT OP EEN BONDIGE EN EENVOUDIGE MANIER UITGELEGD. BOVENDIEN WORDT DE FOLDER GEPERSONALISEERD DOOR HET VERMELDEN VAN UW BEDRIJFSGEGEVENS.



PIZZA INGREDIËNTEN

Voor het beleggen van pizza's of voor het maken van een pizza party schotel kan men gebruik maken van tal van ingrediënten waaronder bijvoorbeeld :

tomatenpartjes, paprikareepjes, uien, champignons, groene en zwarte olijven, artisjokken, pesto, mozzarella, geraspte kaas, gorgonzola, spekreepjes, hamreepjes, kippenwitreepjes, salami, chorizo, ananas, zeevruchten, zalm, tonijn, enz.

TIP!!! Maak gebruik van onze speciaal voor het pizzaconcept bestemde verpakkingen voor het presenteren en verpakken van uw pizza's en pizza-ingrediënten!!!

ENKELE PIZZA KLASSIEKERS :

- Pizza Margherita : tomaten, mozzarella, geraspte kaas.
- Pizza Funghi : mozzarella, champignons.
- Pizza ham-champignons : tomaten, mozzarella, gekookte hamreepjes, champignons, geraspte kaas.
- Pizza 4 Stagione : mozzarella, ham, artisjokken, champignons, paprika.
- Pizza 4 Formaggio : mozzarella, gorgonzola, gran padano, gruyere.
- Pizza Hawaï : gekookte hamreepjes, kippenwitreepjes, ananas, geraspte kaas
- Pizza Bolognese : bolognaisesaus, uien, olijven.
- Pizza Frutti di Mare : mozzarella, zeevruchten.
- Pizza Tonno : tomaten, mozzarella, tonijn.
- Pizza Chorizo : mozzarella, ham, chorizo, paprika.

TIP!!! Stel eens een Pizza Maison samen :
een pizza van het huis volgens uw eigen inspiratie.
Handig voor het verwerken van ingrediënten!!!

PIZZA OVEN

ENKELE BELANGRIJKE TIPS VOOR HET GEBRUIK VAN DE PIZZA OVEN :

- De pizza oven G3 Ferrari opwarmen in 10 minuten met gesloten deksel. U kunt dit instellen met het tijdklokje.
- Voor het bakken van pizza's, de thermostaat instellen tussen 2-2,5.
- Lampje bovenaan het toestel moet altijd blijven branden.
- Deksel na 10 minuten openen en pizza op steen leggen,
- Let op dat er geen ijskristallen aan de bodem zitten waardoor hij even kan vastplakken als hij op de steen gelegd wordt. De pizza na 15-30 seconden even heen en weer schuiven om dit te verhelpen.
- Mocht u na het bakken van de pizza even willen wachten met de volgende, laat dan het deksel altijd openstaan.

GARANTIE OP HET TOESTEL : 2 jaar vanaf aankoopdatum.

