

FranzESCO®
ORIGINAL. HANDGEMACHT.

Aus Österreich,
weil die Herkunft zählt.

Pizza
Baguette
Toast
Schwarzbrot
Flammkuchen





Seit mehr als 30 Jahren

Qualität und Hingabe als Erfolgsrezept

Als österreichisches Familienunternehmen mit Sitz in Linz produzieren wir seit über 30 Jahren qualitativ hochwertige Tiefkühl- und Frischprodukte. Guter Geschmack ist eine Frage der Qualität und der Hingabe. Daher haben diese Faktoren bei uns oberste Priorität.

Wir verarbeiten frische Zutaten mit größter Sorgfalt und per Hand – Kriterien, die unsere Kunden schätzen. Zu den beliebten „Original Franzesco“-Produkten zählen **Tiefkühlpizzen, Baguettes, Toasts und Snacks.**

Alles was unsere Produktion verlässt, ist geprüft, von höchster Qualität und schmeckt zu 100 %. Möglich machen dies unsere gut ausgebildeten Mitarbeiter, die tagtäglich mit Freude ans Werk gehen. Wir beliefern Gastronomie und den Lebensmittelhandel mit unserem Sortiment und sind der passende Partner für große und kleine Events.

Qualität, die man schmeckt!



Sorgfältige Auswahl der Zutaten und Verarbeitung von Hand

Keine künstlichen Zusätze:

Nachhaltige Qualität und echter Geschmack sind uns wichtig. Wir verwenden daher für unsere Produkte keine künstlichen Zutaten oder Aromen. Wir beziehen unsere Rohstoffe von langjährigen Lieferanten, die unser vollstes Vertrauen genießen. Jeder Mitarbeiter steht hinter unseren Produkten und in der Branche sind wir für unseren hohen Qualitätsstandard bekannt.

Reichlich von Hand belegt:

Unsere Pizzen schmecken einfach gut. Das liegt nicht nur daran, dass sie reichlich von Hand belegt wurden, sie wurden auch von Hand gemacht. Auch bei deren Größe agieren wir flexibel und bieten Durchmesser von 20–40 cm an.

Frisch von uns zu Ihnen:

Unsere Produkte werden nach der Herstellung tiefgefroren oder gekühlt, durchlaufen eine mehrstufige Qualitätskontrolle und verlassen so rasch als möglich unseren Standort. Wir garantieren unseren Kunden eine durchgehende Kühlkette und liefern zu 100 % frische Ware.

Alle Vorteile auf einen Blick

- Flexible Pizzagrößen (20–40 cm)
 - Frische Zutaten per Hand verarbeitet
 - Reichhaltiger Belag
 - Kurze Zubereitungszeit
 - Pizzaböden zum Selberbelegen erhältlich
 - Bereitstellung von Leihinventar
 - Unterstützung bei der Bedarfsplanung für Events
 - Termingerechte Anlieferung und Abholung
 - Verkaufsunterstützung durch Werbemittel
-

Frisch, schnell und flexibel

Wir liefern genau
nach Ihren Bedürfnissen.



Für Ihr Event

Genüsslich feiern mit Original Franzesco

Sie planen ein Event und sind noch auf der Suche nach dem passenden Speisenangebot? Dann verwöhnen Sie Ihre Besucher mit unseren schmackhaften Produkten. Wir sind Ihr Partner für große und kleine Veranstaltungen. Gerne unterstützen wir mit Planungs-Know-How und stellen unser Leihinventar zur Verfügung.



Für die Gastronomie

Original Franzesco auf Ihre Speisekarte

Sie möchten Ihren Gästen großartigen Genuss bieten? Egal ob Restaurant, Skihütte, Imbiss oder Café – unsere „Original Franzesco“-Produkte sind schnell und einfach zubereitet und schmecken wie selbstgemacht.



Alle unsere Pizzen

gibt es in den Größen Ø 26 cm (460 g) und X-Large Ø 31 cm (650 g)

Pizza aus Rohteig

Nettopreis/Stk.

Ø 26cm: abgepackt zu 10 Stück
Ø 31cm X-Large: abgepackt zu 5 Stück

Spezial <small>A, G</small> Tomatensauce, Schinken, Käse, Salami, Mais, Pfefferoni, Champignons, Oregano	€ 5,40 X-Large € 5,90
Capricciosa <small>A, G</small> Tomatensauce, Schinken, Käse, Champignons, Oregano	€ 5,40 X-Large € 5,90
Salami <small>A, G</small> Tomatensauce, Käse, Salami, Pfefferoni, Oregano	€ 5,40 X-Large € 5,90
Diavolo <small>A, G</small>  Tomatensauce, Käse, Salami, Jalapeño, Oregano	€ 5,40 X-Large € 5,90
Bauernpizza <small>A, G</small> Tomatensauce, Käse, Bacon, Mais, Zwiebel, Oregano	€ 5,40 X-Large € 5,90
Bauern-Chili <small>A, G</small>  Tomatensauce, Käse, Bacon, Jalapeño Chili, Zwiebel, Oregano	€ 5,40 X-Large € 5,90
Tonno <small>A, D, G</small> Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebel, Oregano	€ 5,40 X-Large € 5,90
Spinat-Mozzarella <small>A, G, VEG</small> Tomatensauce, Mozzarella, Spinat	€ 5,40 X-Large € 5,90
Margaritha <small>A, G, VEG</small> Tomatensauce, Käse, Oregano	€ 5,20 X-Large € 5,70
Sucuk <small>A, G</small> Tomatensauce, Käse, Putensalami, Mais, Oregano	nur X-Large € 5,90



Pizza Diavolo



Pizza vorgebacken

Nettopreis/Stk.

Produktion auf Vorbestellung | abgepackt zu 5 Stück

Capricciosa A, G € 5,90
Tomatensauce, Käse, Schinken,
Champignons, Oregano *X-Large* € 6,40

Salami A, G € 5,90
Tomatensauce, Käse, Salami,
Pfefferoni, Oregano *X-Large* € 6,40

Bauernpizza A, G € 5,90
Tomatensauce, Käse, Bacon, Mais,
Zwiebel, Oregano *X-Large* € 6,40

Margaritha A, G, VEG € 5,90
Tomatensauce, Käse, Oregano *X-Large* € 6,40

Zubereitung & Lagerung

Rohteig-Pizza

Den Pizzaofen auf 300°C vorheizen. Die Pizza direkt aus der Tiefkühlung in den Ofen geben und für 7–8 Minuten backen.

Achtung: Aufgetaute Ware nicht wieder einfrieren! Die Tiefkühlkette darf nicht unterbrochen werden. Lagerung bei mindestens -18°C für maximal 3 Monate.

Vorgebackene Pizza

Die vollkommen aufgetaute Pizza im vorgeheizten Pizza-Ofen, Backrohr oder Konvektomat bei 250°C ca. 2 Minuten fertig backen.

Achtung: Aufgetaute Ware nicht wieder einfrieren! Die Tiefkühlkette darf nicht unterbrochen werden! Lagerung bei mindestens -18°C für maximal 6 Monate.

Baguette

Baguette 180g	Nettopreis/Stk.
abgepackt zu 10 Stück, einzeln foliert	
Schinken Baguette A, G, L Tomatensauce, Käse, Schinken, Gewürze	€ 3,00
Salami Baguette A, G Tomatensauce, Käse, Salami, Pfefferoni, Gewürze	€ 3,00
Knoblauch Baguette A, G, VEG Käse, Knoblauchbutter, Petersilie	€ 3,00
Holzfäller Baguette A, G Knoblauchbutter, Käse, Speck, Zwiebel, Gewürze	€ 3,00
Tomaten-Mozzarella Baguette A, G, H, VEG Tomaten, Mozzarella, Pesto, Basilikum	€ 3,00
Salami Chili Baguette A, G  Tomatensauce, Käse, Jalapeño Chili, Salami, Gewürze	€ 3,00
Thunfisch Baguette A, D, G Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebel, Gewürze	€ 3,00



Tomaten-Mozzarella Baguette

Zubereitung & Lagerung

Das Baguette aus der Kühlung und der Folie nehmen und im vorgeheizten Ofen bei 290°C ca. 3–4 Minuten backen.

Achtung: Lagerung bei mindestens 4°C für maximal 25 Tage im Kühlschrank.

A Glutenhaltiges Getreide
C Ei
D Fisch

G Milch oder Laktose
H Schalenfrüchte
L Sellerie

M Senf
N Sesam
VEG Vegetarisch



Pizzaboden

Nettopreis/Stk.

Pizzaboden ohne Belag A, VEG

groß € 2,00
X-Large € 2,30

Pizzaboden mit Tomatenpulpe A, VEG

groß € 2,80
X-Large € 3,10



Tomatenboden

Toast/Speckbrot/ Flammkuchen


Toast

Nettopreis/Stk.

abgepackt zu 15 Stück, einzeln foliert

Schinken-Käse-Toast X-Large A, G € 3,20
Schinken, Gouda, Butter, Gewürze (200 g)

Käse-Toast X-Large A, G € 3,10
Gouda, Butter, Gewürze (170 g)


-  Den Toast aus der Kühlung und aus der Vakuumverpackung nehmen und in den vorgeheizten Toaster geben, 3–4 Minuten toasten.
Achtung: Lagerung bei mindestens 4°C für maximal 25 Tage im Kühlschrank.

Speckbrot 240g

Nettopreis/Stk.

abgepackt zu 15 Stück, einzeln foliert

Speckbrot A, G € 3,80
Knoblauchbutter, Käse, Speck, Zwiebel, Petersilie

-  Aufgetautes Speckbrot im vorgeheizten Ofen 4–5 Minuten bei 290°C backen.

Achtung: Aufgetaute Ware nicht wieder einfrieren! Die Tiefkühlkette darf nicht unterbrochen werden. Lagerung bei mindestens -18°C für maximal 6 Monate.



Schwarzbrot

Schinken-Käse Toast





Flammkuchen 320g

Nettopreis/Stk.

abgepackt zu 10 Stück, einzeln foliert

Flammkuchen mit Speck und Zwiebel A, G

€ 4,50

Weizenteig, Crème fraîche, Speck, Zwiebel

Flammkuchen mit Käse und Lauch A, G

€ 4,50

Weizenteig, Crème fraîche, Käse, Lauch

 Original Francesco Flammkuchen aus der Tiefkühlung und der Folie nehmen und im vorgeheizten Ofen bei 300°C 4–5 Minuten backen.

Achtung: Aufgetaute Ware nicht wieder einfrieren! Die Tiefkühlkette darf nicht unterbrochen werden. Lagerung bei mindestens -18°C für maximal 1 Jahr.

Flammkuchen



Franzesco Pizza Produktion GmbH
Im Südpark 193, A-4030 Linz

Tel. 0732 30 10 71

E-Mail office@franzesco.at

Web www.franzesco.at

Abholverkauf

Montag – Freitag
von 7:00 – 15:00 Uhr

Franzesco
ORIGINAL. HANDGEMACHT.

