

FranzESCO®
ORIGINAL. HANDGEMACHT.

Handgemachte Pizza. Echter Geschmack.

Keine Industripizza! Qualität und Hingabe als Erfolgsrezept!



Beste Handarbeit aus unserer Pizza Manufaktur

WIR LIEFERN GENAU NACH IHREN BEDÜRFNISSEN.



Für Ihr Event & Ihren Verein

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. Unzählige Vereine und Blaulichtorganisationen vertrauen auf Original Franzesco.

Für Gastronomie & Handel

Original Franzesco in Ihrem Sortiment

Sie möchten Ihren Kunden und Gästen großartigen Genuss bieten? Ob Einzelhandel, Restaurant, Skihütte, Imbiss oder Café – unsere „Original Franzesco“-Produkte überzeugen mit einfacher Zubereitung, gleichbleibender Qualität und einem Geschmack wie selbstgemacht.

Auf Anfrage

FLEXIBLE PRODUKTION VON Ø 20 CM – Ø 50 CM MÖGLICH

Original Francesco Zubehör

Doppel-Schamott Pizzaofen FP 66



**Individuell
einsetzbar**

Imbiss
Cafeteria
Bistro
Feste
Hütten

2 Backtagen auf Schamott. Sie backen die Pizza wie die Profis in echter Steinofen Qualität.

Technische Daten

	Spannung	230 V Lichtstrom
	Leistung	2,3 KW
	Maße (L x B x H)	55 x 43 x 44 cm

Gitterrost Pizzaofen FP 36



Profi Pizzagehäuse aus Edelstahl. Herausnehmbarer Rost für einfache Bedienung. Kurze Aufheizzeit.

Technische Daten

	Spannung	230 V Lichtstrom
	Leistung	1,6 KW
	Maße (L x B x H)	55 x 43 x 20 cm

Pizzaschaufel



Aus Aluminium und Edelstahl mit Holzgriff

Pizzaschneider



Aus Edelstahl, der Griff aus Kunststoff. Liegt gut in der Hand und schneidet die Pizza leicht in Teilstücke.

Alle unsere Pizzen

Rohteig Ø 26 cm (460 g) abgepackt zu 10 Stück, Ø 31 cm (650 g) abgepackt zu 5 Stück
vorgebacken (auf Anfrage) Ø 26 abgepackt zu 5 Stück

Spezial A, G

Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami,
Mais, Pfefferoni, Champignons, Oregano



Capricciosa A, G

Tomatensauce, Käse, Schinken,
Champignons, Oregano



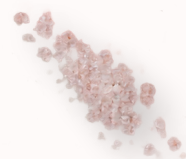
Salami A, G

Tomatensauce, Käse, Salami, Pfefferoni, Oregano



Diavolo A, G

Tomatensauce, Käse, Salami
Jalapeño Chili, Oregano



Bauernpizza A, G

Tomatensauce, Käse, Bacon, Mais, Zwiebel, Oregano



Bauern-Chili A, G

Tomatensauce, Käse, Bacon, Jalapeño Chili,
Zwiebel, Oregano



Tonno A, D, G

Tomatensauce, Käse, Thunfisch
Zwiebel, Oregano

Spinat-Mozarella A, G, VEG

Tomatensauce, Mozzarella, Spinat



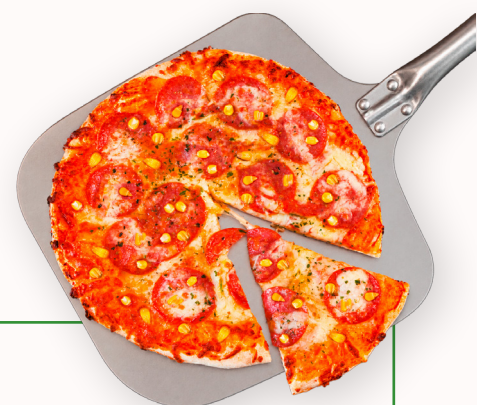
Margaritha A, G, VEG

Tomatensauce, Käse, Oregano



Sucuk A, G

Tomatensauce, Käse, Putensalami, Mais, Oregano



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 backen.

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

Baguette 180g

abgepackt zu 10 Stück, einzeln foliert

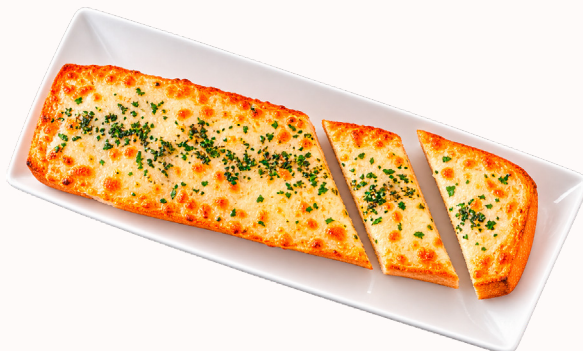
Schinken Baguette A, G, L

Tomatensauce, Käse, Schinken, Gewürze



Salami Baguette A, G

Tomatensauce, Käse, Salami, Pfefferoni, Gewürze



Knoblauch Baguette A, G, VEG

Käse, Knoblauchbutter, Petersilie



Holzfäller Baguette A, G

Knoblauchbutter, Käse, Speck, Zwiebel, Gewürze

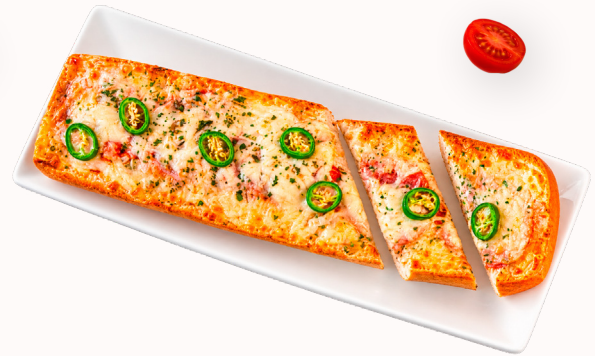


Tomaten-Mozarella Baguette A, G, H, VEG

Tomaten, Mozzarella, Pesto, Basilikum

Salami Chili Baguette A, G

Tomatensauce, Käse, Jalapeño Chili, Salami, Gewürze



Thunfisch Baguette A, D, G

Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebel, Gewürze

i Zubereitung & Lagerung

Aufgetautes Baguette im vorgeheizten Ofen 4-5 Minuten bei 290°C backen

Achtung: Lagerung bei mindestens -18°C für maximal 6 Monate

Pizzaboden

Auf Anfrage "vorgebacken" und "Sondergröße" möglich



Pizzateig ohne Beleg A, VEG

Ø 26 cm (200g) abgepackt zu 20 Stk.

Ø 31 cm (360g) abgepackt zu 15 Stk.

Pizzateig mit Tomatenpulpe A, VEG

Ø 26 cm (350g) abgepackt zu 15 Stk.

Ø 31 cm (420g) abgepackt zu 10 Stk.

Speckbrot/Toast/ Flammkuchen

Speckbrot 240 g A, G

abgepackt zu 15 Stück, einzeln foliert

Knoblauchbutter, Käse, Zwiebel, Petersilie



Zubereitung & Lagerung

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

Toast

abgepackt zu 15 Stück, einzeln foliert

Schinken-Käse-Toast X-Large A, G

Schinken, Gouda, Butter, Gewürze (200 g)

Käse-Toast X-Large A, G

Gouda, Butter, Gewürze (170 g)



Zubereitung & Lagerung

Aufgetauten Toast in den vorgeheizten Toaster geben, 3–4 Minuten toasten.

Achtung: Lagerung bei mindestens -18°C für maximal 6 Monate

Flammkuchen 320 g

abgepackt zu 12 Stück, einzeln foliert

Flammkuchen mit Käse und Lauch A, G

Weizenteig, Crème fraîche, Käse, Lauch



Flammkuchen mit Speck und Zwiebel A, G

Weizenteig, Crème fraîche, Speck, Zwiebel

Zubereitung & Lagerung

Original Franzesco 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.

PREMIUM CONVENIENCE

Unsere Convenience Produkte garantieren einfache Zubereitung, maximale Zeiterspanis und Qualität, die man schmeckt – wie hausgemacht!

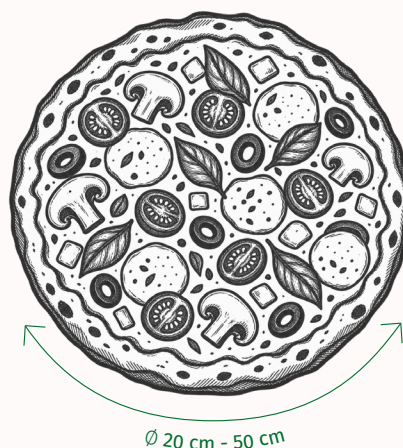
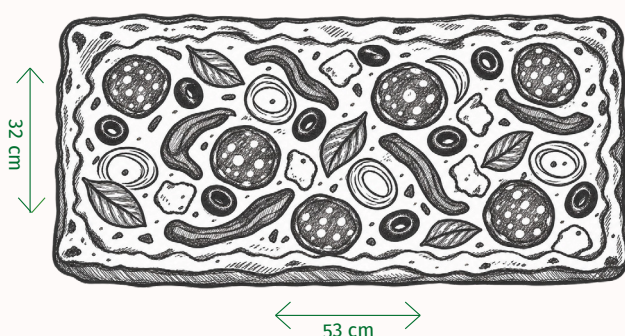


AI GENERATED

FranzESCO
ORIGINAL. HANDGEMACHT.

Unsere belegten Pizzen gibt es in **rund** sowie im **Gastronorm-Format!**

Gastronorm-Format (GN 1/1)



Für große Mengen und knappe Zeitfenster braucht es Lösungen, auf die man sich verlassen kann. Unsere Convenience-Produkte bieten dafür:

- Restaurantqualität
- Handgemacht
- Sehr einfache Handhabung
- Flexible Pizzagrößen
- Stabiler Wareneinsatz
- Kein Pizzakoch nötig
- Top-Rendite
- Authentische Optik

Franzesco®
ORIGINAL. HANDGEMACHT.



Franzesco Pizza Produktion GmbH
Im Südpark 176, 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



www.franzesco.at