

*Pizza*  
**Osole mio**  
EST. 1993

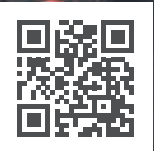


einfach  
köstlich  
regional

# ohhh SOLE MIO

PIZZA  
PASTA  
SNACKS  
& MEHR

ECHTE HANDARBEIT • REGIONALE WERTSCHÖPFUNG • OHNE ZUSATZSTOFFE



[www.o-sole-mio.at](http://www.o-sole-mio.at)



↑ PRODUKTE

# O sole mio!

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,  
liebe Freunde einer guten handgemachten Pizza:

**P**izza ist nicht nur ein Nahrungsmittel und Sattmacher, sondern kann ein **Genussmittel von allerhöchster Güte** sein, wenn sie aus den richtigen und besten Zutaten und mit handwerklicher Hingabe gefertigt wurde.

An dieser Perfektion arbeiten wir seit unserer **Gründung im Jahr 1993** und haben uns seitdem zu einem gefragten Spezialisten für hochwertige tiefgefrorene Pizzen, Baguettes, Pasta und Snacks entwickelt.

Das wissen unsere Partner – Cafés, Restaurants, Hotels, Schulen und Kantinen – seit Jahren zu schätzen. Wir verarbeiten nur **qualitativ hochwertige Lebensmittel** vorwiegend aus unserer Region.

Auf den folgenden Seiten können Sie uns, unsere Produkte und unseren Service besser kennenlernen. Wenn wir Sie damit überzeugen können, freuen wir uns auf eine baldige partnerschaftliche Zusammenarbeit mit Ihnen!

Beste Handarbeit aus unserer Pizza Manufaktur!

*„Die Grundlage des guten Geschmacks unserer Pizzen bildet der naturbelassene Boden OHNE Zusatzstoffe und Treibmittel auf Basis höchster Qualitätsstandards.“*

## Wir wünschen einen guten Appetit!

**Sabine Maschessnig**  
Geschäftsführerin

**Otto Sattmann**  
Geschäftsführer

**Vikas Bhalla**  
Geschäftsleitung



# Inhalt

Die genussvollen Seiten des Lebens

Frische und Qualität	04
Pizza	06
Blechpizza	08
Baguette	09
A Ekale	10
Bruschetta	10
Überbackene Brote	11



06



09

12



12

13



16

17

Tarte Flambee	12
Laugenbrezen	12
Chicken	13
Pinsa Romana	14
Nudel & Pasta	16
Dessert	17
Zubehör	19

**Allergene:** A Glutenhaltige Getreide / B Krebstiere / C Eier von Geflügel / D Fisch (außer Fischgelatine) / E Erdnüsse / F Sojabohnen / G Milch von Säugetieren und Milchzeugnisse (inklusive Laktose) / H Schalenfrüchte (Baumnüsse) / L Sellerie / M Senf / N Sesamsamen / O Schwefeldioxid und Sulfite / P Lupinen / R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische



einfach  
köstlich  
regional

## Frische & Qualität aus unserer Region.

Unsere Pizzen produzieren wir in unserer ca. 1.600 Quadratmeter großen Firma in Maria Rain. Engagierte und geschulte Mitarbeiter kümmern sich dort mit größter Sorgfalt um reibungslose Abläufe in allen Abteilungen.

Die Grundlage des guten Geschmacks unserer Pizzen bildet der dünne, knusprige naturbelassene Boden aus **Weizenmehl, Salz, Frischhefe und Wasser. (Und sonst NIX!)** Dann werden die Pizzen mit hochwertigen Zutaten von Hand belegt.

Die frischen Pizzen werden bei minus 33 Grad schockgefrostet und anschließend aromadicht verpackt, um diese Frische vollständig zu erhalten. So werden sie von unseren Vertriebspartnern aus dem Tiefkühlager übernommen.



Traditionell  
Handgemacht  
Mit Liebe und  
Qualität, die man  
schmeckt!



### IFS Zertifikat

Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln entlang der gesamten Wertschöpfungskette



### Regionale Wertschöpfung

Lieferanten und Produzenten aus der Region



### Gentechnik freie Rohstoffe



basic  
veggie!



**Pizza Margherita** AG

Tomatensauce, Käse, Mozzarella

**Groß:** ca. 470 g ca. 30 cm 6 Stück

**Mittel:** ca. 260 g ca. 21 cm 8 Stück

einfach  
grandios!



**Pizza Grandiosa** AG

Tomatensauce, Käse, Toastschinken

**Groß:** ca. 545 g ca. 30 cm 6 Stück

**Mittel:** ca. 290 g ca. 21 cm 8 Stück

Ahoi!



**Pizza Thunfisch** ADG

Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebel

**Groß:** ca. 550 g ca. 30 cm 6 Stück

gschmackig!



**Pizza Mozzarella** AG

Tomatensauce, Käse, Mozzarellascheiben, Paprikastreifen, getrocknete Tomaten

**Groß:** ca. 580 g ca. 30 cm 6 Stück

all time classic!



**Pizza Salami** AG

Tomatensauce, Käse, Salami

**Groß:** ca. 510 g ca. 30 cm 6 Stück

mild scharf!



**Pizza Diavolo** AG

Tomatensauce, Käse, Toastschinken, Pfefferoni

**Groß:** ca. 550 g ca. 30 cm 6 Stück

**Pizza Pikante** AG

Tomatensauce, Käse, Toastschinken, Salami, milde Pfefferoni

**Mittel:** ca. 290 g ca. 21 cm 8 Stück

mmmmh Käse ...



**Pizza Quattro Formaggi** AG

Tomatensauce, Gouda, Mozzarella, Gorgonzola, Camembert

**Groß:** ca. 510 g ca. 30 cm 6 Stück

mit Oliven!



**Pizza Capricciosa** AG

Tomatensauce, Käse, Toastschinken, Champignons, Oliven, Artischocken

**Groß:** ca. 550 g ca. 30 cm 6 Stück

teuflich scharf!



**Pizza Mephisto** AG

Tomatensauce, Käse, Salami, Toastschinken, Paprika, scharfe Pfefferoni

**Groß:** ca. 550 g ca. 30 cm 6 Stück

mehr drauf!



**Hauspizza** AG

Tomatensauce, Käse, Salami, Bauchspeck, Paprika, Mais, Zwiebeln

**Groß:** ca. 540 g ca. 30 cm 6 Stück

**Mittel:** ca. 290 g ca. 21 cm 8 Stück



**Pizza Kebab** AGFLM

Tomatensauce, Käse, Hähnchenfleisch, Paprika, Zwiebel

**Groß:** ca. 560 g ca. 30 cm 6 Stück



**Pizza Aladdin** AG

Tomatensauce, Käse, Putenschinken

**Groß:** ca. 560 g ca. 30 cm 6 Stück

**Zubereitung:** Den Pizzaofen ca. 5–6 Minuten bei 280–300°C vorheizen. Die tiefgekühlte (nicht angetaute) Pizza bei Ober- und Unterhitze ca. 7–8 Min. backen. Drehen Sie die Pizza nach ca. 5 Min. um 180 Grad für ein deutlich besseres Backergebnis.




**Lagerung:** Tiefgefroren lagern bei mind. -19°C  
**MHD:** 120 Tage nach Produktion  
**Kartongröße:** 30 x 30 x 13 cm




Wir teigen euch mal, wie das richtig geht!  
Zaubern Sie mit unseren Pizzaböden Ihre individuelle Pizza!



### Basis Pizza A




Tomatensauce




**Groß:**  ca. 330 g  ca. 30 cm  12 Stück

**Mittel:**  ca. 200 g  ca. 21 cm  12 Stück



### Pizzaboden A

**Groß:**  ca. 300 g  ca. 30 cm  15 Stück

**Mittel:**  ca. 180 g  ca. 21 cm  12 Stück

Werden Sie selbst kreativ!

#### Unser Serviervorschlag:

- Gouda oder Mozzarella Käse
- Zwiebel rot
- Blattspintat
- Prosciutto Crudo
- Parmesan gerieben






Riesiger Geschmack!



### Blechpizza GASTRONORM Grandiosa AG




Tomatensauce, Käse, Toastschinken

**Groß:**  ca. 1.300 g  48x28cm  6 Stück



### Blechpizza GASTRONORM Margherita AG




Tomatensauce, Käse, Mozzarella

**Groß:**  ca. 1.240 g  48x28cm  6 Stück



### Baguette de Provence AGLM



Kräutermargarine, Käse, Toastschinken, Salami, Paprika, Mais

 ca. 210 g  ca. 27 x7 cm  12 Stück



### Baguette Thunfisch ADGLM


Kräutermargarine, Käse, Thunfisch, Zwiebel

 ca. 210 g  ca. 27 x7 cm  12 Stück



### Baguette Grandiosa AGLM




Kräutermargarine, Käse, Toastschinken

 ca. 210 g  ca. 27 x7 cm  12 Stück



### Baguette 3 Käsesorten AGLM

Kräutermargarine, Gouda, Mozzarella, Österkron

 ca. 190 g  ca. 27 x7 cm  12 Stück



### Baguette Knoblauch AGLM


Kräutermargarine, Käse, Knoblauch, Petersilie

 ca. 180 g  ca. 27 x7 cm  12 Stück



### Baguette Mozzarella AGLM

Kräutermargarine, Mozzarella, Tomatenwürfel, Käse

 ca. 210 g  ca. 27 x7 cm  12 Stück

Unser **Baguette-Teig** besteht aus Weizenmehl, Wasser, Öl, Hefe und Salz

Vorgebacken!

Snacks

Snacks



**A Ekale Grandiosa** AG  
Pizzateig mit Tomatensauce, Käse, Toastschinken  
ca. 200 g ca. 30 cm 20 Stück



**A Ekale Salami** AG  
Pizzateig mit Tomatensauce, Käse, Salami  
ca. 180 g ca. 30 cm 20 Stück



**Schwarzbrot Rustica** AGLM  
Schwarzbrot (65% Roggen) mit Kräutermargarine, Selchfleischwürfel, Käse, Zwiebel, Petersilie  
ca. 180 g 24 Stück



**Überbackenes Almkasbrot** AGLM  
Schwarzbrot (65% Roggen) mit Kräutermargarine, Gouda, Camembert, Mozzarella, Gorgonzola  
ca. 170 g 24 Stück



**A Ekale Mozzarella** AG  
Pizzateig mit Tomatensauce, Käse, Mozzarella, Tomaten  
ca. 180 g ca. 30 cm 20 Stück



**A Ekale Thunfisch** ADG  
Pizzateig mit Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebel  
ca. 180 g ca. 30 cm 20 Stück



**Bruschetta Romana** AGLM  
Weißbrot, Kräutermargarine, Käse, Tomatenwürfel, Petersilie  
ca. 230 g 10 Stück



**Bruschetta Bauernart** AGLM  
Weißbrot, Kräutermargarine, Käse, Selchfleischwürfel, Paprika, Zwiebel  
ca. 280 g 10 Stück

### Zubereitung Snacks

Snack	Pizzaofen vorheizen	Backart	Backzeit (Minuten)	
			gefroren	aufgetaut
Baguette	3 Min. / 220-230°C	Ober-/Unterhitze	7-8	4-5
Bruschetta	3 Min. / 220-230°C	Ober-/Unterhitze	4-5	3-4
Schwarzbrot Rustica	3 Min. / 220-230°C	Ober-/Unterhitze	5-6	3-4
Almkasbrot	3 Min. / 220-230°C	Ober-/Unterhitze	5-6	3-4

	Toaster	Toastzeit (Minuten)	Tipp
A Ekale	vorheizen	3	nach Belieben mit Zwiebeln, Gewürzen, Pfefferoni etc. verfeinern

### Lagerung Snacks

**Tiefgefroren** bei mind. -19°C / **MHD:** 180 Tage nach Produktion  
**Kühlschrank** bei +4°C / 3 bis 4 Tage haltbar / **Kartongröße:** 30 x 30 x 16 cm



### Tarte Flambee „Klassik“ AG

Hefeteig mit Sauerrahm, Speck, Zwiebel, Käse & Knoblauch

ca. 365 g ca. 28 x 38 cm 10 Stück



### Tarte Flambee „Royal“ ADG

Hefeteig mit Sauerrahm, Lachs, Dill, Käse

ca. 320 g ca. 28 x 38 cm 10 Stück

#### Zubereitung

**Pizzaofen** ca. 3 Minuten bei 180°C vorheizen. Die tiefgekühlten Chicken Wings ca. 8 Minuten backen.

**Heißluftofen oder Airfryer:** Die tiefgekühlten Chicken Wings ca. 10 Minuten bei 200°C backen.

#### Lagerung

**Tiefgefroren** bei mind. -19 °C  
**MHD:** 360 Tage nach Produktion  
**Kartongröße:** 39 x 29 x 17 cm



### Chicken Wings ADG

Hähnchenflügel würzig mariniert

6 kg 24 Portionen a 250 g 5 x 1,2 kg

Zubereitung	Pizzaofen vorheizen	Backart	Backzeit
<b>Tarte Flambee</b> tiefgekühlt	3 Min. / 250-300°C	Ober-/Unterhitze	5-6
<b>Tiefgefroren</b> bei mind. -19°C / <b>MHD:</b> 180 Tage nach Produktion / <b>Kartongröße:</b> 38 x 28 x 19 cm			

### Laugenbrezen AG

fertig gebacken mit Salzbeipack

ca. 150 g 24 Stück



Brezen dürfen nirgends fehlen!

#### Zubereitung

Tiefgekühlt leicht befeuchten, mit beigefügtem Meersalz bestreuen und bei ca. 180°C 3-4 Minuten aufbacken. Etwas nachziehen lassen.

#### Lagerung

**Tiefgefroren** bei mind. -19°C  
**MHD:** 360 Tage  
**Kartongröße:** 58 x 39 x 16 cm



### Chicken Fingers A

Gewachsenes Hühnerbrustfilet in Streifen geschnitten, paniert mit Ei und Brösel, knusprig gebacken (keine Salmonellen-Gefahr)

3 kg (ca. 28g/Stück) 36 Stück/kg

#### Zubereitung

**Heißluftofen** auf 190°C vorheizen. Die tiefgekühlten Chicken Fingers (6-7 Stk. entsprechen 1 Portion) ca. 7 Minuten knusprig backen.

#### Fritter:

Die tiefgekühlten Chicken Fingers bei 160°C ca. 5-6 Minuten frittieren.

#### Lagerung

**Tiefgefroren** bei mind. -19 °C  
**MHD:** 540 Tage nach Produktion  
**Kartongröße:** 30 x 24 x 13 cm

#### Zubereitung

**Heißluftofen** auf 190°C vorheizen. Das tiefgekühlte Hühnerbrustfilet in den Ofen geben und ca. 7 Min. knusprig backen.

#### Fritter:

Das tiefgekühlte Hühnerbrustfilet bei 160°C ca. 5 Minuten frittieren.

#### Lagerung

**Tiefgefroren** bei mind. -19 °C  
**MHD:** 180 Tage nach Produktion  
**Kartongröße:** 30 x 30 x 16 cm



### Hühnerbrustfilet Piccata

Hähnchenbrustfilet mit einer würzig knusprigen Panade, mit Parmesan ummantelt.

4,5 kg (80-100g / Stück) 45 Stück

**NEU!**  
Bereichern Sie  
Ihre Speisekarte  
mit PINSÄ!

## Pinsa, nicht Pizza...

### Pinsa Romana

Leicht zu verwechseln mit dem traditionellen Teigfladen aus Italien ist auch die Pinsa ein Produkt aus dem Land des „Dolce Vita“ – und doch ist die „Pinsa“ ganz anders ...

- nach Originalrezepten aus Rom
- **das Besondere an der Pinsa ist die Kombination aus 3 Mehlsorten** (italienisches Weizenmehl, Reismehl und Sojamehl)

- **Schonend-lange natürliche Sauerteig-gärung (bis zu 72 Stunden)** ergeben ein besonders bekömmliches und leicht verdauliches Produkt
- Liebevolle Handarbeit geben dem Teig seine typische Form. **Jedes Stück ist ein Unikat!**
- Nach dem Backen **außen knusprig-kross und innen locker-luftiger Teig**



### Pinsa Boden Standard

unbelegter Boden, traditionelle Rezeptur, oval, vorgebacken, individuell zu belegen

- ca. 3,36 kg ca. 36 x 18 cm
- 14 Stück à ca. 230 – 270 g

### Ihre Vorteile:

- belegen Sie die Pinsaböden **ganz nach Ihrem Geschmack**
- die vorgebackenen Böden benötigen **nur 3 bis 6 Minuten** (je nach Ofen)
- **gleichbleibende Qualität:** vegan, proteinreich, fettarm und leicht verdaulich
- geringer Personalaufwand kein Fachpersonal notwendig
- **jederzeit einsatzbereit:** keine Vorbereitungs- oder Teigbereitungszeit

### Unsere Serviervorschläge:

Pinsa Romana mit Tomaten, Mozzarella, Rucola, Basilikumpesto



Pinsa Romana mit Rindfleisch, Tomaten, Knoblauchsauce, Parmesan



### Weitere Belagsvarianten ...

**Pinsa Romana Prosciutto/Funghi**  
mit Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons

**Pinsa Romana Döner-Style**  
mit Tzaziki, Käse, Hähnchenkebab, rote Zwiebel

**Pinsa Romana Vegi**  
mit Tomatensauce, Mozzarella, Grillgemüse

**Pinsa Romana Hot Chili Hähnchen**  
mit Hot Chili Sauce, Käse, Hähnchenkebab, rote Zwiebeln

... werden Sie selbst kreativ!







### Kärntner Kasnudel ACG

Nudelteig mit Kartoffel-Topfenfülle, Gewürze

📦 57g 📦 150 Stück (30 x 5)

#### Zubereitung

Die Kärntner Kasnudeln tiefgekühlt in kochendem Wasser ca. 10 Minuten ziehen lassen.

#### Lagerung

Tiefgefroren bei mind. -19 °C  
Kühlschrank +4°C ca. 3-4 Tage  
MHD: 180 Tage nach Produktion  
Kartongröße: 38 x 29 x 25 cm



scharf!

### Penne Arrabbiata AGL

Penne mit Sauce Arrabbiata (ohne Fleisch)

📦 450g 📦 8 Stück



### Tagliatelle mit Steinpilzen ACGL

📦 450g 📦 8 Stück



### Tagliatelle mit Bolognese ACGL

📦 450g 📦 8 Stück



### Spaghetti Carbonara ACGL

📦 450g 📦 8 Stück

#### Zubereitung

Die Verpackung **nicht öffnen**. Nur den Deckel anstecken. Bei 900 Watt 7 Min. in der Mikrowelle erhitzen.

#### Lagerung

Tiefgefroren bei mind. -19 °C  
MHD: 180 Tage nach Produktion  
Kartongröße: 38 x 29 x 25 cm

Pizza **Osole mio**  
EST. 1993



### Gemischte Donuts AFG

5 Sorten zu je 12 Stück (Zuckerguss, Vanille, Schoko, Banane, Erdbeer)

📦 je ca. 58 g 📦 60 Stk.



### Schokolade Donuts AFG

mit echter belgischer Schokolade

📦 je ca. 55 g 📦 36 Stk.



### Nuss-Nougat Donuts AFGH

gefüllt mit Nougat Creme

📦 je ca. 75 g 📦 36 Stk.



### Muffins ACFG

Schoko oder Vanille

📦 je ca. 112 g 📦 36 Stk.



### Profiteroles

**(bianco/cioccolata)** ACFG

mit zartcremiger heller oder dunkler Schokolade

📦 1.200g 📦 24 Stk.

#### Zubereitung

Donuts und Muffins bei Raumtemperatur ca. 20 Minuten auftauen lassen.

Profiteroles: Am Vortag im Kühlschrank auftauen lassen.

#### Lagerung

Donuts und Muffins:

Tiefgefroren bei mind. -19 °C  
MHD: 180 Tage nach Produktion

Profiteroles:

Tiefgefroren bei mind. -19 °C  
Kühlschrank bei +4°C (2-3 Tage haltbar)  
MHD: 540 Tage nach Produktion

Unsere heimischen Produzenten liefern beste Qualität.



**Schärdinger**

**BESTE QUALITÄT**  
*aus Österreich!*

**SCHÄRDINGER GOUDA**  
Mild-feiner Schnittkäse, 45% F.i.T., Stange ca. 3 kg

**SCHÄRDINGER MOZZARELLA**  
Mild-fein, gewürfelt, 45% F.i.T., 2 kg od. 5 kg Sack

*Schärdinger. So schmeckt mir das Leben!*

**KÄRNTNER MÜHLE**  
Qualität aus Tradition. [www.kaerntner-muehle.at](http://www.kaerntner-muehle.at)

**Kärntner Mehl hat Kraft.**  
Vereinte Kräfte aus Kärnten.  
100 % Tradition & Innovation.



**glanzermehl** Kärntens Bestes® **KÄRNTNER KORN**

Sichere Qualität und garantierte regionale Herkunft. Dafür sorgen **Glanzer Mehl** und **Kärntner Korn**. Mit vereinter Kraft für hochwertige Spitzenprodukte aus Kärnten.

**Kärntner Mühle GmbH**  
Keutschacher Straße 60 • 9073 Klagenfurt-Viktring  
Tel: +43 (0)463/28 13 70 • [office@kaerntnermuehle.at](mailto:office@kaerntnermuehle.at)

**SCHINKEN, SALAMI & SPECK**  
*Vom steirischen Fleischproduzenten*

**Franz Krainer**



Unsere erstklassigen Produkte sind bereits seit über 20 Jahren fixer Bestandteil vieler Pizzen! - Qualität aus der Region, die man immer schmeckt!

[www.krainer.co.at](http://www.krainer.co.at)

**Doppelstock-Schamott-ofen**

2 Backetagen auf Schamott. Sie backen die Pizza wie die Profis auf Stein für das perfekte Backergebnis.

**Technische Daten:** 220 Volt Lichtstrom, 3-kW; L 54 x B 50 x H 37 cm



**Pizzaroll-schneidemesser**

Die Klinge besteht aus rostfreiem Stahl, der Griff aus leicht abwaschbarem Kunststoff. Liegt gut in der Hand und schneidet Ihre Pizza leicht in Teilstücke.



**Pizzaschaufel**

Unsere Pizzaschaufel aus rostfreiem Stahl und mit einem Griff aus leicht abwaschbarem Kunststoff schützt vor Verbrennungen und erleichtert den Transport Ihrer Pizza aus dem Backrohr auf den Teller. Nur für Doppelschamottofen geeignet.



**Multifunktionsofen**

Nach nur drei Minuten ist der Ofen betriebsbereit. Von 50 bis 300°C können Sie für jede Backsorte die ideale Backtemperatur einstellen.

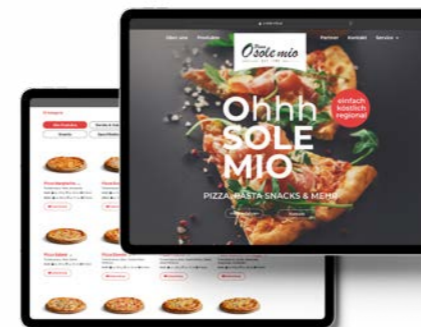
**Technische Daten:** 230 Volt Lichtstrom, 1.750 Watt; L 50 x B 40 x H 20 cm



**Pizzateller**

Die Pizzateller in den Farben der italienischen Flagge und versehen mit dem O-sole-mio-Logo eignen sich bestens für Veranstaltungen. Die lebensmittelechte Beschichtung verhindert das Aufweichen des Kartons.

100 Stück, Ø 30 cm



Alle Infos zu unseren Öfen und weiteren Werbemitteln finden Sie auf unserer Homepage [www.o-sole-mio.at](http://www.o-sole-mio.at)

**Pizzakarton**

Unser Karton für die Pizza zum Mitnehmen besteht aus lebensmittelechter Wellpappe und ist mehrfarbig bedruckt.

100 Stück, 30 x 30 x 3,5 cm



**O-sole-mio Werbemittel**

**TIPP**

Gerne bieten wir Ihnen eine Auswahl an **Tischaufstellern** und **Plakaten** zur Bewerbung Ihrer Köstlichkeiten.



Unsere Vertriebspartner finden Sie unter:



**Pizza O-sole-mio GmbH**  
Produktion & Vertrieb

Gewerbepark 1 • A-9161 Maria Rain

☎ +43 (0)4227 – 84 900

📠 +43 (0)4227 – 84 900 – 4

✉ office@o-sole-mio.at



Mit **nachhaltigem Strom** aus unserer betriebseigenen Photovoltaikanlage und direkter **Wärmerückführung** hinterlassen wir einen **geringen CO<sub>2</sub>-Abdruck**.

[www.o-sole-mio.at](http://www.o-sole-mio.at)

