Pizza
O sole mio
EST. 1993
einfach
köstlich
regional
Ohhh
SOLE
MIO
PIZZA
PASTA
SNACKS
& MEHR
ECHTE HANDARBEIT • REGIONALE WERTSCHÖPFUNG • OHNE ZUSATZSTOFFE
www.o-sole-mio.at
→ PRODUKTE

O sole mio!

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

Beste Handarbeit aus unserer Pizza Manufaktur!

Pizza 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!

„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

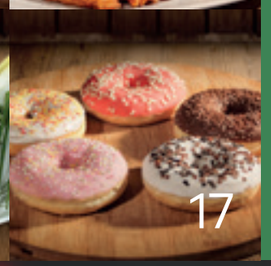
Otto Sattmann
Geschäftsführer

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
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 Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
H Schalenfrüchte (Baumnüsse) / **L** Sellerie / **M** Senf / **N** Sesamsamen / **O** Schwefeldioxid und Sulfite
P Lupinen / **R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische

Pizza O sole mio
EST. 1993

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 Tiefkühllager 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. 495 g** ∅ ca. 30 cm 6 Stück
Mittel: **ca. 290 g** ∅ ca. 21 cm 8 Stück

auch vorgebacken erhältlich

einfach grandios!

Pizza Grandiosa AG

Tomatensauce, Käse, Toastschinken

Groß: **ca. 560 g** ∅ ca. 30 cm 6 Stück
Mittel: **ca. 320 g** ∅ ca. 21 cm 8 Stück

auch vorgebacken erhältlich

all time classic!

Pizza Salami AG

Tomatensauce, Käse, Salami

Groß: **ca. 525 g** ∅ ca. 30 cm 6 Stück

auch vorgebacken erhältlich

mild scharf!

Pizza Diavolo AG

Tomatensauce, Käse, Toastschinken, Pfefferoni

Groß: **ca. 570 g** ∅ ca. 30 cm 6 Stück

auch vorgebacken erhältlich

Pizza Pikante AG

Tomatensauce, Käse, Toastschinken, Salami, milde Pfefferoni

Mittel: **ca. 320 g** ∅ ca. 21 cm 8 Stück

teuflisch scharf!

Pizza Mephisto AG

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

Groß: **ca. 570 g** ∅ ca. 30 cm 6 Stück

auch vorgebacken erhältlich

mehr drauf!

Hauspizza AG

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

Groß: **ca. 560 g** ∅ ca. 30 cm 6 Stück
Mittel: **ca. 320 g** ∅ ca. 21 cm 8 Stück

auch vorgebacken erhältlich

Pizza O sole mio EST. 1993

Ahoi!

Pizza Thunfisch ADG

Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebel

Groß: **ca. 560 g** ∅ ca. 30 cm 6 Stück

gschmackig!

Pizza Mozzarella AG

Tomatensauce, Käse, Mozzarellascheiben, Paprikastreifen, getrocknete Tomaten

Groß: **ca. 570 g** ∅ ca. 30 cm 6 Stück

mmmmh Käse ...

Pizza Quattro Formaggi AG

Tomatensauce, Gouda, Mozzarella, Gorgonzola, Camembert

Groß: **ca. 525 g** ∅ ca. 30 cm 6 Stück

mit Oliven!

Pizza Capricciosa AG

Tomatensauce, Käse, Toastschinken, Champignons, Oliven, Artischocken

Groß: **ca. 570 g** ∅ ca. 30 cm 6 Stück

Pizza Kebab AGFLM

Tomatensauce, Käse, Hähnchenfleisch, Paprika, Zwiebel

Groß: **ca. 570 g** ∅ ca. 30 cm 6 Stück

Pizza Aladdin AG

Tomatensauce, Käse, Putenschinken

Groß: **ca. 570 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. 400 g** ∅ ca. 30 cm 12 Stück
Mittel: **ca. 220 g** ∅ ca. 21 cm 12 Stück

Pizzaboden A

Groß: **ca. 315 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. 1.220 g** ∅ 48x28cm 6 Stück

Pizza O sole mio EST. 1993

Baguette de Provence AGLM

Kräutermargarine, Käse, Toastschinken, Salami, Paprika, Mais

ca. 220 g ca. 27 x7 cm 12 Stück

Baguette Thunfisch ADGLM

Kräutermargarine, Käse, Thunfisch, Zwiebel

ca. 220 g ca. 27 x7 cm 12 Stück

Baguette Grandiosa AGLM

Kräutermargarine, Käse, Toastschinken

ca. 220 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. 210 g ca. 27 x7 cm 12 Stück

Baguette Mozzarella AGLM

Kräutermargarine, Mozzarella, Tomatenwürfel, Käse

ca. 220 g ca. 27 x7 cm 12 Stück

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

Die genaue Zutatenliste sowie Nährwertangaben finden Sie auf unserer Homepage.

Vorgebacken!

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

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

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

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
		aufgetaut	nach Belieben mit Zwiebeln, Gewürzen, Pfefferoni etc. verfeinern
A Ekale	vorheizen	3	

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

Die genaue Zutatenliste sowie Nährwertangaben finden Sie auf unserer Homepage.

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 vorheizen	Backart	Backzeit
Tarte Flambee tiefgekühlt	3 Min. / 250-300°C	Ober-/Unterhitze	5-6

Tiefgefroren bei mind. –19°C / **MHD:** 180 Tage nach Produktion / **Kartongröße**: 38 x 28 x 19 cm

Laugenbrezen AG
fertig gebacken mit Salzbeipack

ca. 150 g 24 Stück

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

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

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

Die genaue Zutatenliste sowie Nährwertangaben finden Sie auf unserer Homepage.

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!

Pizza O sole mio
EST. 1993

NEU!
Bereichern Sie
Ihre Speisekarte
mit PINSA!

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 Orginalrezepten aus Rom
- **das Besondere an der Pinsa ist die Kombination aus 3 Mehlsorten** (italienisches Weizenmehl, Reismehl und Sojamehl)
- **Schonend-lange natürliche Sauerteiggärung (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

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

Penne Arrabbiata AGL

Penne mit Sauce Arrabiata (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 anstechen. 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

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

Die genaue Zutatenliste sowie Nährwertangaben finden Sie auf unserer Homepage.

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

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

SCHINKEN, SALAMI & SPECK
Vom steirischen Fleischproduzenten

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

Franz Krainer

Pizza O sole mio
EST. 1993

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

Multifunk-tionsofen

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

Alle Infos zu unseren Öfen und weiteren Werbemitteln finden Sie auf unserer Homepage www.o-sole-mio.at

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.

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

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.

Pizza O sole mio
EST. 1993

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_2-Abdruck.**

www.o-sole-mio.at