



Pizza

IHM Food GmbH
Tiefkühlprodukte



WIR ÜBER UNS

Die IHM Food GmbH ist ein familiengeführter Fachgroßhändler. Unser Team ist mit viel Freude und Engagement dabei, Premiumwaren und Food - Konzepte für Sie zu finden, zu entwickeln und von ausgewählten Herstellern produzieren zu lassen.

Dabei legen wir großen Wert auf Nachhaltigkeit, regionale Produkte und Rohstoffe sowie zertifizierte Hersteller.

Wir freuen uns auf eine Zusammenarbeit mit Ihnen und sichern Ihnen einen zuverlässigen Service zu.

NUTZEN

Unser Angebot enthält für Sie folgende Vorteile:

- ✓ Verfügbarkeit erhöhen
- ✓ Zubereitungsaufwand reduzieren
- ✓ Die Kosten senken
- ✓ Einen Warenverlust vermeiden bzw. minimieren
- ✓ Investitionskosten vermeiden bzw. minimieren
- ✓ Vereinfachte Warenwirtschaft und Kontrolle
- ✓ Übersichtliche Kalkulation

Was dürfen Sie von uns erwarten:

- ✓ Ein nachhaltiges Pizzakzept
- ✓ Rohteigpizza
- ✓ Vorgebackene Pizza
- ✓ Pizza Snack
- ✓ 100% natürliche Zutaten
- ✓ Zuverlässigen Lieferservice
- ✓ Einschulung Ihres Personals
- ✓ Zubehör





PRODUKTÜBERSICHT

Rohteigpizza

Eine Rohteigpizza, die bei Ihnen im Ofen frisch gebacken wird.

Tiefgefroren in den Größen: ca. 22 cm / 27 cm / 30 cm

- Boden
- Boden mit Tomatensauce
- Boden mit Tomatensauce, Gouda und Mozzarella
- Boden mit Tomatensauce, Gouda, Mozzarella und verschiedene Belagsvarianten

Vorgebackene Pizza

Schnellere Zubereitung durch verkürzte Backzeit.

Tiefgefroren in den Größen: ca. 20 cm / 25 cm / 29 cm

- Boden
- Boden mit Tomatensauce
- Boden mit Tomatensauce und Mozzarella
- Boden mit Tomatensauce, Mozzarella und verschiedene Belagsvarianten

Großformat Pizza

Vorgebackene Pizzaböden mit und ohne Tomatensauce.

Tiefgefroren in verschiedenen Ausführungen, Größe: ca. 28 x 48 cm

- Der etwas dickere, luftige Boden mit und ohne Tomatensauce
- Der dünne, italienische Boden mit und ohne Tomatensauce



ZUBEREITUNG

Rohteigpizza

Den Pizzaofen ca. 3 Minuten bei 280 – 300 Grad vorheizen. Die tiefgekühlte (nicht angetaute) Pizza bei Ober- und Unterhitze (nicht Heißluftofen) ca. 7 – 8 Minuten backen. Drehen Sie die Pizza nach ca. 5 Minuten um 180 Grad und erzielen Sie somit ein gleichmäßigeres Backergebnis.



ca. 7 – 8 Min.

Vorgebackene Pizza

Den Pizzaofen ca. 3 Minuten bei 220 – 250 Grad vorheizen. Die tiefgekühlte Pizza bei Ober- und Unterhitze ca. 4 – 5 Minuten backen. Wenn Sie die vorgebackene Pizza auftauen lassen, können Sie die Backzeit um ca. 1,5 Minuten verkürzen. Drehen Sie die Pizza nach ca. 3 Minuten um 180 Grad und erzielen Sie somit ein gleichmäßigeres Backergebnis.



ca. 4 – 5 Min.

Großformat Pizza

Abmessung 28 x 48 cm, können sowohl im Heißluftofen als auch im Pizzaofen mit Ober- und Unterhitze regeneriert werden. Die Pizza vorher auftauen lassen, nach Bedarf belegen und dann bei 260 bis 280 Grad fertig backen.



ca. 4 – 5 Min.

Selbstverständlich können alle Pizen auch in einem größeren Pizzaofen gebacken werden. Bitte beachten Sie aber die höheren Temperaturen und dadurch veränderten Backzeiten. Möchten Sie die Rohteigpizza im Heißluftofen machen, dann lassen Sie sich vom Hersteller des Ofens das entsprechende Programm für eine tiefgefrorene Rohteig-pizza einstellen.



LAGERUNG

Tiefgefroren lagern bei mind. -19 Grad Celsius. MHD 120 Tage nach Produktion. Einmal auf- bzw. angetaute Ware darf nicht mehr eingefroren werden.

ZUBEHÖR

Folgende Geräte sowie Zubehör sind notwendig, um eine perfekte Pizza zu backen:

Analoger Multifunktionsofen

Auf einer Fläche von nur 50 cm x 40 cm können Sie bei Bedarf 3 Multifunktionsöfen übereinander stellen. So erzielen Sie mit wenig Platzaufwand einen optimalen Wirkungsgrad.

Stromanschluss: 220 Volt
Leistung: 1.750 Watt
Größe: L 50 x B 40 x H 20 cm

Doppelstock Schamottofen

2 Backetagen mit Schamott. Sie backen die Pizza auf Stein und erhalten damit das Backergebnis einer Steinofenpizza. Die untere Backetage immer zuerst aufheizen. Die obere Backetage wird nur bei Bedarf dazu geschaltet. Der Ofen ist in ca. 20 Minuten betriebsbereit, die Backzeit beträgt ca. 7 – 8 Minuten.

Stromanschluss: 220 Volt
Leistung: 3 kW
Größe: L 54 x B 50 x H 37 cm

Analoger Multifunktionsofen



Doppelstock Schamottofen





LIEFER- UND BESTELLSERVICE

Je nach Liefertag (Tour) werden Sie von unserem Bestellservice am Vortag angerufen. Dabei können Sie Ihre Bestellung telefonisch mitteilen. Sie können jedoch auch per Mail oder WhatsApp bei uns bestellen. Die Waren werden dann am festgelegten Liefertag geliefert.

Mail	info@ihm-gmbh.com
Telefon	+49 89 9624856
Whats App	+49 176 10224970
Fax	+49 89 96248577

KONTAKTDATEN

IHM Food GmbH
Mayerbacherstr. 82
85737 Ismaning
Tel. +49 89 9624856
info@ihm-gmbh.com
www.ihm-food.de

Ihr IHM Food Team