GUSTAVO GUSTO

UMSATZPLUS AUF ITALIENISCH.

Die Revolution aus der Tiefkühltruhe –
jetzt auch für Kantinen, Catering, Foodservice
und Cash&Carry-Märkte.

UNSERE KLASSIKER

Rund 30 Zentimeter messen unsere beliebten Originale. Und groß sind sie natürlich auch im Geschmack: Der Teig ist handgeformt, der Boden wird bei 400°C im Steinofen gebacken und auf künstliche Aromen, Backmittel und Geschmacksverstärker wird konsequent verzichtet.

MARGHERITA

Die Mutter aller Pizzen. Knusprig dünner Teig, sonnengereifte Tomaten und feinster, laktosefreier Mozzarella.

Gewicht: 410 g, Ø 30 cm
Einheit: 7 Stück je Karton

SALAME

Hier geht's um die Wurst.
Denn was diese Pizza so köstlich macht, ist unsere 100% reine Rindersalami.

Gewicht: 460 g, Ø 30 cm
Einheit: 7 Stück je Karton

PROSCIUTTO E FUNGHI

Pilze aus frischer Ernte statt aus der Dose. Und dazu ein Hinterschinken, der geschmacklich gut nach vorne geht!

Gewicht: 460 g, Ø 30 cm
Einheit: 7 Stück je Karton

TONNO E CIPOLLA

Die schmeckt auch dem Gewissen. Denn unser Thunfisch wird einzeln von Hand geangelt. Ohne Beifang und Überfischung.

Gewicht: 475 g, Ø 30 cm
Einheit: 6 Stück je Karton

SPINACI E RICOTTA

Vegetarisch und vegetastisch!
Diese Pizza kommt mit frischem Ricotta und Babyspinat in ganzen Blättern.

Gewicht: 480 g, Ø 30 cm
Einheit: 6 Stück je Karton

PURA

Pura Genuss: Unser auf Lavastein vorgebackener Boden mit hauseigener Tomatensoße wartet nur darauf, belegt zu werden.

Gewicht: 315 g, Ø 30 cm
Einheit: 7 Stück je Karton

1 Palette
= 85 Kartons

Abbildung ähnlich

Gusto di Napoli

Neu!

Unsere Liebeserklärung an Neapel und authentische italienische Pizza. Hochwertige Zutaten, ihre spezielle Machart und 48h gereifter Sauerteig machen sie besonders herzhaft und rustikal.

1 Palette = 108 Kartons

MOZZARELLA

Mit doppelt Fior di Latte Mozzarella in Scheiben und Raspeln und aromatischem Pesto alla Genovese.

Gewicht: 320 g, Ø 24,5 cm
Einheit: 7 Stück je Karton

SALAME

Mit fein gewürzter Spianata Salami und intensivem Oregano für den typisch mediterranen Charakter.

Gewicht: 315 g, Ø 24,5 cm
Einheit: 7 Stück je Karton

MARGHERITA

Mit Fior di Latte Mozzarella, sonnengereiften Tomaten und herzhaft-rustikalem Teig.

Gewicht: 315 g (Ø 24,5 cm)
oder 415 g (Ø 30 cm)
Einheit: 7 Stück je Karton

DIAVOLA

Mit pikanter Calabrese Salami, feurigen Chili-Ringen und einem Hauch Honig.

Gewicht: 325 g, Ø 24,5 cm
Einheit: 7 Stück je Karton

RUCOLA

Mit nussigem Rucola, sonnengereiften Cherrytomaten und 8 Monate gereiftem, würzigem italienischem Hartkäse.

Gewicht: 335 g, Ø 24,5 cm
Einheit: 7 Stück je Karton

PURA

Mit hauseigener Tomatensoße, auf Lavastein vorgebackenem Boden und extra viel Platz für Kreativität.

Gewicht: 255 g (Ø 24,5 cm)
oder 320 g (Ø 30 cm)
Einheit: 7 Stück je Karton

COMING SOON: PIZZA-SNACKS!

Wir haben ein paar besonders heiße Snack-Ideen im Ofen. Schon hungrig geworden?
Mehr dazu in Kürze!

IN WENIGEN MINUTEN ZUM PIZZENKOCH.

Um eine richtig gute Pizza anbieten zu können, braucht man eigentlich nicht viel:
eine Gefriertruhe, einen Ofen, unsere Produkte – und hungrige Gäste natürlich.
So einfach wird jede Kantine zur Pizzeria, jeder Caterer zum Pizzenkoch und
jede Kneipe zum kulinarischen Erlebnis.

VORTEILE SATT.

- **Premium-Qualität:** Jede Pizza schmeckt wie frisch beim Italiener.
- **Ohne Zusatzstoffe:** Keine künstlichen Backtriebmittel oder Geschmacksverstärker.
- **Immer ein Unikat:** Handgeformt – keine Pizza gleicht der anderen.
- **Superlecker-superschnell:** In nur 3,5 Minuten vom Tiefkühler zum Gast (im Highspeed-Ofen).
- **Kein Food Waste:** Nur zubereiten, was wirklich bestellt wird.
- **Saubere Sache:** Keinerlei Dreck durch Käse, Soße oder Mehl dank vorgebackener Pizzen.
- **Mit Geling-Garantie:** Kinderleicht zu bedienen durch programmierbare Öfen.
- **Bessere Planbarkeit:** Lange Haltbarkeit von TK-Produkten.
- **Pizza geht immer:** Der italienische Klassiker gehört zu den beliebtesten Gerichten der Welt.
- **Für jeden Geschmack:** Alle Pizzen lassen sich mit frischen Zutaten individuell verfeinern.
- **Einen Versuch wert:** Kleine Bestelleinheiten, perfekt zum Testen.

OFEN FÜR ALLES!

Ob Tiny Kitchen, Großgastronomie oder Show- und Eventküchen:
Wir haben für alles das passende Programm. Selbst echtes Pizzeria-Feeling ist möglich:
Einfach unsere Pizza Pura oder Margherita bestellen und live vor Ihren Gästen belegen.
Kontaktieren sie uns gern für die Zubereitung in Ihrem vorhandenen Ofen.
Auf Wunsch vermitteln wir auch passende Highspeed-Öfen.

BEI FRAGEN ZUM PRODUKT:

Gustavo Gusto GmbH & Co. KG
Böhmerwaldstraße 55 | 82538 Geretsried
Telefon: +49 8171 9083-0 | E-Mail: grosshandel@gustavogusto.com

GUSTAVOGUSTO.COM