



FROM MEAL TO SNACK ... CZYLI NOWOCZESNA FORMA KLASYKI

Pizza Pinsa & Co.



Jakość - Smak - Technologia



INTENSYWNIE POMIDOROWY I AROMATYCZNY

Sos do pizzy Pomodoro

Nr art. 4698200, wiadro 4 kg

Nasza klasyczna propozycja – Sos Pomodoro – z dodatkiem oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia i śródziemnomorskich ziół, nadaje pizzy prawdziwie włoski charakter. To idealny dodatek zarówno do pizzy tradycyjnej, jak i w nowoczesnych, kreatywnych wariantach.

KREMOWY Z RICOTTA

Sos do pizzy Bianco

Nr art. 4698100, wiadro 4 kg

Nasz sos Bianco na bazie włoskiej ricotty z dodatkiem aromatycznego oregano to kwintesencja kremowej delikatności. Idealny do białych wariantów pizzy z pancettą, grzybami lub truflami – nada każdemu wypiekowi wyjątkowego i wykwintnego charakteru.

Inspirujące połączenia – gwarancja kulinarnego i biznesowego sukcesu

- ✓ nowe sosy w ofercie – pyszna baza dla kreatywnych wypieków w nowoczesnym stylu
- ✓ ekskluzywne przyprawy do wędlin – idealne do tworzenia oryginalnych, autorskich kompozycji smakowych o wysokiej wartości dodanej
- ✓ inspirujące receptury – pełne pomysłów na urozmaicone przekąski

Inspiracje AVO

z sosami do pizzy

Pomodoro i Bianco

Pizza Salami



Pizza Spianata



Pizza Prosciutto



Pizza Sucuk



Pizza Prosciutto Crudo z rukolą



Pizza BBQ Pulled Pork



Pizza bianco z salsiccią



Pizza bianco z pancettą



Pizza bianco z truflami





Pesto do pinsy

Nr art. 4697900, wiadro 4 kg

Dzięki soczystym pomidorkom koktajlowym, delikatnej nucie czosnku, aromatycznemu parmezanowi i orzeszkom piniowym to kremowe pesto nadaje pinsie prawdziwy śródziemnomorski charakter. Wzbogacone oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia i aromatycznymi ziołami zapewnia intensywne doznania smakowe – idealne do kreatywnych i pełnych smaku kompozycji z pinsą!

**KREMOWA
KONSYSTENCJA**

**Inspiracje AVO
z kremowym pesto**

Pinsa z mortadellą i burratą



Pinsa Bruschetta



Pinsa Bresaola z rukolą



Podpłomyk po alzacku „Flammkuchen” – inspiracje AVO

Gotowy sos do Flammkuchen

Nr art. 4698000, wiadro 4 kg

Ten sos łączy w sobie kremową śmietankę crème fraîche, delikatny twarożek i aromatyczny boczek z delikatną nutą pora oraz wyselekcjonowanymi przyprawami. Perfekcyjnie doprawiony, stanowi idealną bazę do klasycznych lub kreatywnych wariantów placka alzackiego „Flammkuchen”. Gotowy do użycia – wystarczy rozsmarować, a wraz z ulubionymi dodatkami powstanie niepowtarzalna kompozycja smaków.

Z POREM I BOCZKIEM



Flammkuchen klasyczny



Flammkuchen Peppadew



Flammkuchen z wołowiną



Focaccia – inspiracje AVO

Focaccia to symbol włoskiej prostoty i smaku. Idealna jako produkt *to go* i przekąska. Świetnie komponuje się z pastami, marynatami oraz sosami AVO.

Focaccia z pastą Tiger Black Pepper & Sea Salt



Focaccia z Lafiness Tomata Salsa



Focaccia z Lafiness Masło Ziołowe



Flatbread to jeden z najstarszych rodzajów pieczywa świata. Marynaty AVO to doskonałe uzupełnienie – nadadzą tym modnym przekąskom indywidualny charakter i wyjątkowy smak.

Flatbread – inspiracje AVO

Flatbread z pastą Tiger Black Pepper & Sea Salt



Flatbread z Lafiness Tomata Salsa



Flatbread z Lafiness Masto Ziołowe





Dip Bibimbap

Nr art. 4670100, butelka 1000 ml

Sos Korean BBQ

Nr art. 4690300, butelka 1000 ml



Koreańskie inspiracje – pikantne, aromatyczne i pełne charakteru

Korea - kraj partnerski targów Anuga 2025 - stała się prawdziwym trendsetterem kulinarnym. Zbalansowane połączenie ognistej pikantności, intensywnych aromatów, głębokiego umami i naturalnych składników inspirowuje dziś cały świat. AVO wpisuje się w tę kulinarną podróż serwując sos Korean BBQ oraz dip inspirowany tradycyjnym daniem ryżowym Bibimbap. Autentyczne, wszechstronne, stworzone z myślą o nowoczesnych smakach i trendach

Pizza Korean Pulled Beef



Pizza Korean Steak BBQ

