



 **PIZZA  MANO**
SOUTH TYROLEAN PREMIUM PIZZA

HANDMADE SOUTH TYROLEAN
PREMIUM PIZZA

THAT'S AMORE





AM ANFANG STAND EINE IDEE

PIZZA A MANO

Das Pusterer Unternehmen „Buttonmeal Italy GmbH“ wurde 2016 von Michael Kammerer und David Simonetti gegründet.

Die ursprüngliche Geschäftsidee war es handgemachte Pizza mit qualitativ hochwertigen Zutaten und ohne Konservierungsstoffe aus dem Automaten anzubieten.

Nach 4 erfolgreichen Jahren ist eine weitere Idee geboren:
DIE ERSTE SÜDTIROLER PREMIUM PIZZA aus dem Tiefkühlregal.
Für Gastronomie, Handel und Privatpersonen.

So wurde 2020 mit „Pizza A Mano“ eine weitere Marke ins Leben gerufen. Nicht nur die Inhaltsstoffe und der Geschmack unterstreichen den Slogan „South Tyrolean Premium Pizza“, sondern auch das neue, edle Erscheinungsbild.





PHILOSOPHIE UND ANSPRUCH

WOFÜR WIR STEHEN

Für den unverkennbaren Geschmack unserer Südtiroler Premium Tiefkühl-Pizza.

Dafür sorgen hochwertigste Produkte aus Südtirol und Italien, wie Qualitätsmehl von Rieper, Mozzarella von Brimi und natürlich Südtiroler Handwerkskunst - denn unsere Pizza ist zu 100% handgemacht.

Und wie in jeder guten Pizzeria darf auch bei uns der Pizzateig 72 Stunden ruhen. Diese lange Gärzeit trägt dazu bei, dass unsere Pizza besonders gut verdaulich ist.



MOZZARELLA



MEHL



PHILOSOPHIE UND ANSPRUCH

KURZGESAGT:

- Südtiroler Premium Tiefkühl-Pizza
- Regionaler Anbieter mit Verwendung von regionalen Produkten
- 100% Handmade (echte Handwerkskunst)
- Pizzeriaqualität (hohe Geschmacksqualität)
- Teigling darf 72 Stunden reifen
- Ohne Konservierungsstoffe
- Authentisch. Glaubwürdig. Ehrlich.
- 24/7-Verfügbarkeit
- Lifestyle-Produkt





100 % HANDMADE

PRODUKTION

Unsere Pizza ist zu 100 % handgemacht. Das ist einer der größten Unterschiede zu unseren Mitbewerbern. Viel wichtiger als Masse ist uns Qualität und Geschmack.

Am Rezept selbst haben wir viele Monate gearbeitet und nach unzähligen Blindverkostungen die Rezepte und Zutaten optimiert und perfektioniert. Unsere gelernten Pizzabäcker arbeiten täglich mit dem Produktionsteam an der perfekten Pizza und an neuen Ideen.

Produziert wird unsere Pizza im Hauptsitz in Ehrenburg (Pustertal-Südtirol). Von hier aus wird sie südtirolweit von unseren hauseigenen Fahrern ausgeliefert oder per Tiefkühltransport weltweit versandt.





HÖCHSTE QUALITÄT

PRODUKTE

Durch unsere jahrelange Erfahrung in der Gastronomie wissen wir eines ganz bestimmt: Nur gute Produkte garantieren besten Geschmack.

Deshalb verwenden wir nur ausgewählte und hochwertige Produkte aus Südtirol und Italien. Wie z.B.:

- Brimi Mozzarella
- Rieper Mehl
- Grana Padano Parmesan
- Südtiroler Speck und Wurst





UNSER PLUS

FÜR DIE GASTRONOMIE

INKLUSIVE „PIZZA A MANO“ OFEN

Unseren Kunden stellen wir einen hochwertigen Pizzaofen in zwei verschiedenen Größen zur freien Benutzung zur Verfügung.

Durch die extra hohen Backtemperaturen ist unsere Pizza in kürzester Zeit knusprig gebacken und kann serviert werden.

OPTIONAL: PIZZAKARTEN

Zusätzlich bieten wir unseren Kunden personalisierte und abwischbare Pizzakarten. Die Karten werden mit den ausgewählten Pizzas sowie dem Logo des Betriebs individuell gestaltet.





UNSER PLUS

FÜR DEN HANDEL

KLASSIKER UND BESONDERE SORTEN FÜR'S TIEFKÜHLREGAL

In unserem Sortiment befinden sich alle Pizzeria-Klassiker, sowie einige ganz besondere Sorten, wie z.B. die Tiroler Pizza oder die Pizza Bambini. Letztere soll vor allem unsere kleinen Kunden ansprechen.

Unsere Pizzas liefern wir in hochwertigen und auffallenden Verpackungen in den Maßen: 30x30x40cm **Verpackungseinheiten:** Karton mit 15 Pizzas von einer Sorte

Auf Wunsch und zur Bewerbung der Produkte liefern wir gerne Drucksorten wie Flyer und Plakate oder bieten zur Produkteinführung eine Verkostung an.





FÜR JEDEN WAS DABEI

UNSERE SORTEN

Wir produzieren aktuell 11 verschiedene Pizzasorten.
Pizzeria-Klassiker, welche in keinem Tiefkühlfach fehlen dürfen:

- Margherita
- Tiroler
- Tonno
- Diavola
- Vegetariana
- Pizza Bambini
- Salame
- Estate
- Salamino Piccante
- Vegana
- Prosciutto e funghi



HANDMADE PIZZA

MARGHERITA



- Tomatensauce
- Mozzarella
- Oregano



BASISZUTATEN

PIZZABODEN: Mehl, Wasser, Olivenöl, Salz, Zucker, Hefe

MOZZARELLA: Kuhmilch, Salz, Lab

TOMATENSAUCE: Tomaten, frischer Basilikum, Salz, Zucker, Oregano, Pfeffer



HANDMADE PIZZA

TONNO



- Tomatensauce
- Mozzarella
- Oregano
- Thunfisch



BASISZUTATEN

PIZZABODEN: Mehl, Wasser, Olivenöl, Salz, Zucker, Hefe

MOZZARELLA: Kuhmilch, Salz, Lab

TOMATENSAUCE: Tomaten, frischer Basilikum, Salz, Zucker, Oregano, Pfeffer



HANDMADE PIZZA

VEGETARIANA

- Tomatensauce
- Mozzarella
- Oregano
- Mais
- Parmesan
- Grillgemüse



BASISZUTATEN

PIZZABODEN: Mehl, Wasser, Olivenöl, Salz, Zucker, Hefe

MOZZARELLA: Kuhmilch, Salz, Lab

TOMATENSAUCE: Tomaten, frischer Basilikum, Salz, Zucker, Oregano, Pfeffer



HANDMADE PIZZA

SALAME

- Tomatensauce
- Mozzarella
- Oregano
- Salami



BASISZUTATEN

PIZZABODEN: Mehl, Wasser, Olivenöl, Salz, Zucker, Hefe

MOZZARELLA: Kuhmilch, Salz, Lab

TOMATENSAUCE: Tomaten, frischer Basilikum, Salz, Zucker, Oregano, Pfeffer



HANDMADE PIZZA

SALAMINO PICCANTE

- Tomatensauce
- Mozzarella
- Oregano
- Scharfe Salami



BASISZUTATEN

PIZZABODEN: Mehl, Wasser, Olivenöl, Salz, Zucker, Hefe

MOZZARELLA: Kuhmilch, Salz, Lab

TOMATENSAUCE: Tomaten, frischer Basilikum, Salz, Zucker, Oregano, Pfeffer



HANDMADE PIZZA

PROSCIUTTO E FUNGHI

- Tomatensauce
- Mozzarella
- Oregano
- Schinken
- Champignons



BASISZUTATEN

PIZZABODEN: Mehl, Wasser, Olivenöl, Salz, Zucker, Hefe

MOZZARELLA: Kuhmilch, Salz, Lab

TOMATENSAUCE: Tomaten, frischer Basilikum, Salz, Zucker, Oregano, Pfeffer



HANDMADE PIZZA

TIROLER

- Tomatensauce
- Mozzarella
- Oregano
- Speck
- Kaminwurzeln
- Zwiebeln



BASISZUTATEN

PIZZABODEN: Mehl, Wasser, Olivenöl, Salz, Zucker, Hefe

MOZZARELLA: Kuhmilch, Salz, Lab

TOMATENSAUCE: Tomaten, frischer Basilikum, Salz, Zucker, Oregano, Pfeffer



HANDMADE PIZZA

DIABOLA

- Tomatensauce
- Mozzarella
- Oregano
- Scharfe Salami
- Oliven
- Frische Chilis



BASISZUTATEN

PIZZABODEN: Mehl, Wasser, Olivenöl, Salz, Zucker, Hefe

MOZZARELLA: Kuhmilch, Salz, Lab

TOMATENSAUCE: Tomaten, frischer Basilikum, Salz, Zucker, Oregano, Pfeffer

HANDMADE PIZZA

BAMBINI

- Tomatensauce
- Mozzarella
- Oregano
- Gemüse
- Lustiges Extra



BASISZUTATEN

PIZZABODEN: Mehl, Wasser, Olivenöl, Salz, Zucker, Hefe

MOZZARELLA: Kuhmilch, Salz, Lab

TOMATENSAUCE: Tomaten, frischer Basilikum, Salz, Zucker, Oregano, Pfeffer



HANDMADE PIZZA

VEGANNA

- Tomatensauce
- Oregano
- Zucchini
- Paprikaschoten
- Spinat



BASISZUTATEN

PIZZABODEN: Mehl, Wasser, Olivenöl, Salz, Zucker, Hefe

TOMATENSAUCE: Tomaten, frischer Basilikum, Salz, Zucker, Oregano, Pfeffer



HANDMADE PIZZA

ESTATE

- Mozzarella
- Oregano
- Cocktailtomaten
- Basilikumpesto



BASISZUTATEN

PIZZABODEN: Mehl, Wasser, Olivenöl, Salz, Zucker, Hefe

MOZZARELLA: Kuhmilch, Salz, Lab

PESTO: Basilikum, Olivenöl, Knoblauch



PIZZA MANO

BY BUTTONMEAL | ITALIAN DISHES

BUTTONMEAL ITALY GMBH

Handwerkerzone 1

I-39030 Ehrenburg (BZ)

Tel. +39 328 044 14 76

info@pizzaamano.com

www.pizzaamano.com

FOLLOW US ON



01/2022