



 **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 GmbH“ 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 der Meraner Mühle, 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 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
- Meraner Mühle Mehl
- Grana Padano Parmesan
- Südtiroler Speck und Wurst





UNSER PLUS

# FÜR DIE GASTRONOMIE

## „PIZZA A MANO“ OFEN

Wir haben einen hochwertigen Pizzaofen in zwei verschiedenen Größen. Durch die extra hohen Backtemperaturen ist unsere Pizza in kürzester Zeit knusprig gebacken und kann serviert werden.

## 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 Vegana.

Unsere Pizzas liefern wir in hochwertigen und auffallenden Verpackungen in den Maßen: 30x30x40cm **Verpackungseinheiten:** Karton mit 10 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 10 verschiedene Pizzasorten.  
Pizzeria-Klassiker, welche in keinem Tiefkühlfach fehlen dürfen:

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



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

# 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

# UNSERE PARTNER



# PIZZA MANO

SOUTH TYROLEAN PREMIUM PIZZA

PIZZA A MANO GMBH . SRL

Handwerkerzone 1

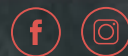
I-39030 Ehrenburg (BZ)

Tel. +39 0474 83 50 35

[info@pizzaamano.com](mailto:info@pizzaamano.com)

[www.pizzaamano.com](http://www.pizzaamano.com)

FOLLOW US ON



2023