



MasterPRO
THE PROFESSIONAL CHOICE

Recipes
COOK
LIKE A PRO

Pizza-Backofen





COOK & CHEF
- I N S T I T U T E -
by Bergner

MasterPRO

K R E A T I V I T Ä T , I N N O V A T I O N

Das **Cook & Chef Institute** ist eine Stiftung, bestehend aus Persönlichkeiten der internationalen Haute Cuisine und BERGNER, die sich zusammengeschlossen haben, um strategisches Denken über das Kochen und technologische Innovationen in der Küche zu teilen.

„Unsere Mission ist es, international Innovationen bei Küchenartikeln zu garantieren, die zur Verbesserung der kulinarischen Künste beitragen, wobei der Ernährung, der Gesundheit und dem Wohlbefinden der Menschen Aufmerksamkeit geschenkt wird, indem ihnen hochwertige Produkte zur Verfügung gestellt werden.“

I N D E X

REZEPTE

Klassischer Pizzateig	S.6-7
Pizza mit Instantheife	S.8-9
Weiche Pizza ohne Kneten	S. 10-11
Klassische Pizzasauce	S.12-13
Italianische Pizzen	S.18-21
Deutsch	S. 22-23
Spanisch	S. 24-27
Amerikanisch	S. 28-29
Französische Pizzen	S. 30-31
Argentinisch	p. 32-33
Specials	S. 34-35



MasterPRO

THE PROFESSIONAL CHOICE

Bei **MasterPRO** erweitern wir ständig unser Wissen durch **Forschung, Studium und Erfahrung**. Diese Haltung der kontinuierlichen Verbesserung ist dank der Professionalität und Sorgfalt möglich, mit der MasterPRO die Herausforderung stellt, professionelle Küche in die Häuser von Feinschmeckern zu bringen.

MasterPRO wendet **die professionellsten Produktionsprozesse** an, kümmert sich dabei um Design und Fertigung, um die anspruchsvollsten Qualitätsstandards zu erfüllen, und schenkt dem Detail größtmögliche Aufmerksamkeit und bringt so **einen echten Wandel in die Welt des Kochens**.

Alle Produkte von MasterPRO wurden vom Cook&Chef Institute getestet, das zuvor einer umfassenden Prüfung durch einen Ausschuss von Köchen des Instituts unterzogen wurde, um die Lebensmittelsicherheitsgarantien für die Verbraucher zu stärken.

KLASSISCHER PIZZATEIG

Zutaten

- 607 g (21,4 oz) '00' Mehl, plus extra zum Bestäuben
- 364 g (12,8 oz) Wasser bei Raumtemperatur
- 18 g (4 TL) Salz
- 20 g frische Hefe (für getrocknete Hefe, Packungsanweisung befolgen)
- 5 x 12 Zoll Pizzen (5 x 250 g / 8,8 oz Teigkugeln)
- oder 3 x 16 Zoll Pizzen (3 x 330 g / 11,6 oz Teigkugeln)



Methode

Geben Sie zwei Drittel des Wassers in eine große Schüssel. In einem Topf oder einer Mikrowelle das andere Drittel Wasser zum Kochen bringen und dann in das kalte Wasser in der Schüssel geben. Dadurch wird die richtige Temperatur für die Aktivierung der Hefe erzeugt. Salz und Hefe in das warme Wasser geben.

Bei händischem Mischen: Geben Sie das Mehl in eine große Schüssel und gießen Sie die Hefe-Mischung hinein. Mit einem Holzlöffel umrühren, bis sich ein Teig bildet. Von Hand weitermischen, bis der Teig zu einer Kugel zusammenkommt. Auf eine leicht bemehlte Oberfläche geben und mit beiden Händen ca. 10 Minuten kneten, bis fest und dehnbar ist. Geben Sie den Teig in die Schüssel. Mit Frischhaltefolie (Plastikfolie) abdecken und 1-2 Stunden an einem warmen Ort gehen (aufsteigen) lassen.

Bei Verwendung eines Mixers: Setzen Sie den Mixer mit dem Kneithaken ein und geben Sie das Mehl in die Schüssel. Schalten Sie die Maschine mit niedriger Geschwindigkeit ein und geben Sie die Hefemischung allmählich zum Mehl. Einmal kombiniert, lassen Sie den Teig 5-10 Minuten lang mit der gleichen Geschwindigkeit mischen, oder bis der Teig fest und dehnbar ist. Mit Frischhaltefolie (Plastikfolie) abdecken und 1-2 Stunden an einem warmen Ort gehen (aufsteigen) lassen.

Wenn sich der Teig bewährt hat, teilen Sie ihn in 3 oder 5 gleiche Stücke, je nachdem, wie groß Ihre Pizzen sein sollen. Legen Sie jedes Teilstück in eine separate Schüssel oder ein separates Tablett, decken Sie es mit Frischhaltefolie (Plastikfolie) ab und lassen Sie es weitere 20 Minuten oder bis zur Verdoppelung gehen (aufsteigen).

Kneten und Dehnen des Teigs: Unsere Top-Tipp ist es, immer mit einer perfekt abgerundeten Teigkugel zu beginnen, da dies dazu beiträgt, die Form des Pizzabodens während des Dehnvorgangs kreisförmig zu halten. Legen Sie die Kugel auf eine leicht bemehlte Oberfläche, bemehlen Sie Ihre Hände und drücken Sie den Teig mit den Fingerspitzen in eine kleine, flache Scheibe. Schieben Sie den Teig von der Mitte aus nach außen, während Sie die Finger spreizen, wodurch die Scheibe etwas größer wird. Nehmen Sie den Teig auf und drücken Sie ihn sanft um den Rand herum, sodass die Schwerkraft ihn nach unten in einen 12-Zoll-Kreis ziehen kann. Pizzaböden im neapolitanischen Stil sind sehr dünn, sodass Sie in der Lage sein sollten, durch den Teig zu sehen

PIZZA MIT FLEISCH INSTANTHEFE

Zutaten für eine 30 cm Pizza auf einem Tablett

- Wasser bei Raumtemperatur 220 g
- Feinsalz 15 g
- Instanthefe für herzhaft zubereitungen 15 g

Zum Zustand

- Pilze 100 g
 - Parmaschinken 4 Scheiben
 - Taleggio-Käse 150 g
- Salz nach Belieben
Olivenöl nach Belieben

Methode

Was machst du, wenn du Lust auf Pizza hast, aber keine Zeit hast, sie zu machen? Pizza mit Instant-Hefe ist die Antwort auf dieses Problem. In nur wenigen Minuten ist der Teig fertig und da es sich um eine hefefreie Pizza eines Brauers handelt, gibt es keine hefefreie Pizza eines Brauers, es besteht keine Notwendigkeit, auf die langen Hefezeiten zu warten... Wir wissen, dass Bierhefe und Sauerteigprodukte unschlagbare Eigenschaften haben, aber manchmal Eigenschaften, aber manchmal muss man Zugeständnisse machen...



Wir empfehlen, die Instant-Hefe-Pizza mit Pilzen, Taleggio-Käse und Schinken zu krönen, aber Sie können diese schnelle Pizza mit vielen anderen Zutaten bereichern. Das Endergebnis wird nicht genau wie das Original sein, aber wir sind sicher, dass Sie mit diesem schnellen und leckeren Rezept sehr zufrieden sein werden. Dieses schnelle und leckere Rezept.

Um die Pizza mit Instant-Hefe zu machen, vermengen Sie Mehl, Wasser und Instant-Hefe in einer Schüssel. Die Zutaten zuerst mit einer Gabel und dann von Hand verarbeiten. Wenn die Mischung homogen ist, das Salz hinzufügen und erneut kneten. Anschließend den Teig auf die Arbeitsplatte geben und weitere 5 Minuten kneten. Dann den Teig „pirouettieren“, sodass es eine sphärische Form ergibt.

Eine 30 cm 10 runde Backform einfetten und den Teig hineinlegen. Mit den Fingern so drücken, dass die gesamte Fläche bedeckt ist. Champignons putzen. Entfernen Sie zuerst den Stiel, putzen Sie dann mit einem Pinsel den gesamten Schmutz ab und schneiden Sie ihn schließlich in Scheiben.

Dann fügen Sie die in Scheiben geschnittenen Pilze zusammen mit dem Taleggio-Käse hinzu und ordnen Sie sie in geordneter Weise an. Im vorgeheizten Backofen 10-12 Minuten backen. Dann aus dem Ofen nehmen, in eine Servierschale geben, die Schinkenscheiben dazugeben und servieren.

Erhaltung

Es wird empfohlen, die Pizza zu essen, sobald sie fertig ist.



WEICHE PIZZA OHNE KNETEN

Zutaten

- 500 g Mehl 00
- 350 ml Wasser
- 6 g Bierhefe
- 12 g Salz
- 3 EL Öl

Methode

Wasser bei Raumtemperatur in eine Schüssel geben und die Hefe auflösen. Sobald die Hefe aufgelöst ist, fügen Sie das Öl und das Mehl hinzu. Nehmen Sie einen Löffel und mischen Sie die Zutaten gut. Fügen Sie das Salz hinzu und mischen Sie weiter.

Nun beginnt die erste Phase der Gärung, die 45 Minuten dauert und es Ihnen ermöglicht, den Teig mühelos zu machen, der Teig wird nicht manipuliert und wird dank präziser Ruhezeiten gebildet.

2- Der Teig wird fluffiger, weicher und fester. Machen Sie mehr Falten, wieder sanft, versuchen Sie dem Teig eine sanfte abgerundete Form zu geben. Mit der Schüssel bedecken und weitere 15 Minuten warten.

3- Erneut falten, um den Teig fertigzustellen. Geben Sie etwas Öl in eine saubere Schüssel, geben Sie den Teig hinein und geben Sie einen weiteren Teig hinein und gießen Sie wieder ein wenig Öl ein. Mit Frischhaltefolie abdecken, sodass sie perfekt am Teig haftet, ohne perfekt am Teig zu lassen, ohne Luft durchzulassen.

Diese Phase ist in drei 15-minütige Phasen unterteilt:

1- Lassen Sie den Teig für 15 Minuten in der Schüssel. Sobald die angegebene Zeit abgelaufen ist, mit Hilfe eines Löffels den Teig auf die Arbeitsfläche (zuvor mit einer Prise Mehl bestreut) geben und ein paar Falten machen, indem Sie vorsichtig die Enden des Teigs an entgegengesetzte Enden ziehen. Den Teig mit der Schüssel bedecken, dabei die glatte Seite nach oben halten. Weitere 15 Minuten ruhen lassen.

Lassen Sie den Teig ruhen und aufgehen, bis er sich verdoppelt hat. Ca. 2 Stunden Nach 2 Stunden sollte sich der Teig verdoppelt haben.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen, den Teig darauf legen und mit einem Spachtel oder einem Messer in zwei Teile teilen.

Nehmen Sie die erste Hälfte und formen Sie sie mit der Falttechnik zu einer Kugel. Achten Sie darauf, den unteren Teil gut zu schließen, indem Sie den Teig mit den Händen "kneifen". Nehmen Sie eine Schüssel, fetten Sie sie mit Öl ein und legen Sie Ihre Kugel hinein, fetten Sie die Oberfläche des Teigs ein und schließen Sie den Behälter entweder mit einem Deckel oder mit einer Haftfolie. Mit einem Deckel oder einer Haftfolie. Machen Sie dasselbe mit der anderen Hälfte des Teigs. Lassen Sie die 2 Kugeln ruhen, bis sich ihr Volumen verdoppelt hat, und heizen Sie den Ofen in der Zwischenzeit vor.

Nehmen Sie eine Teigkugel, bestreuen Sie die Arbeitsfläche mit Mehl und legen Sie den Teig darauf. Die Oberfläche der Kugel mit Mehl bestreuen und umdrehen. Pizza mit den Fingern formen: Pizzateig so stanzen, dass möglichst viel Luft in der Mitte bleibt (eingeschlossen in den Blasen des Teiges). Diese Pizza kann direkt im Ofen oder in einer Pfanne gebacken werden. Wenn Sie sich für die Backform entscheiden, fetten Sie sie gut mit Öl ein und legen Sie die Pizza hinein, füllen Sie sie mit der Pizza darin und schließen Sie den Rollvorgang ab. Das Geheimnis ist, den Teig und die Luftblasen, die sich bilden, wenn er mit den Fingern abgeflacht wird, nicht zu brechen.

Dies ist, was die Pizza weich und hoch bleiben lässt. Mit der Tomate bestreuen und 10 Minuten backen. Fügen Sie den Mozzarella und einen Nieselregen Öl hinzu. Geben Sie die Pizza wieder für 2 Minuten in den Ofen und Sie können sie endlich genießen.



PIZZA MIT SAUERTEIG

Zutaten

- Mehl 0 500 gr
- Aufgegangenes Brot - 100 g
- Wasser 350 ml
- Extraviratives Olivenöl (EVO) 10 ml
- Salz 10 g

Zutaten für die Füllung

- Tomaten-Sauce 250 ml
- Mozzarella 250 g
- Extraviratives Olivenöl (EVO) 10 ml

Hinweis: Die Aufstiegszeit beträgt ca. 6 bis 8 Stunden. Nach der Teigbildung noch 2 Stunden ruhen lassen.

Sauerteigpizza ist eine leichte und luftige Pizza, die Sie zu Hause zubereiten können. Der Teig ist weich und elastisch, und die Pizza ist dank der natürlichen Hefe und der langsamen Gärung sehr verdaulich.

Die Beläge können nach Ihrem Geschmack angepasst werden, von der einfachen Margherita bis zur Version mit Aufschnitt oder der einfachen Focaccia, die mit Öl bestrichen und mit Rosmarin gewürzt ist. Sein Geschmack und seine Verdaulichkeit werden jeden am Tisch erobern, folgen Sie einfach den Anweisungen und Schritten des Rezepts, um ein Ergebnis wie in einer Pizzeria zu erhalten.



Methode

1 Um die Sauerteigpizza herzustellen, lösen Sie den zerbrochenen Sauerteigstarter in 100 ml Wasser bei Raumtemperatur auf.

2 Das Mehl in eine Schüssel sieben und die zuvor in Wasser aufgelöste Hefe hinzufügen. Mit einem Löffel in der Mitte der Schüssel hinzufügen, um sie vom Mehl aufnehmen zu lassen. Das restliche Wasser hinzufügen und kneten.

Wenn der Teig Struktur angenommen hat, fügen Sie das Salz hinzu, während Sie den Teig weiter kneten.

3 Fügen Sie das Öl als letzte Zutat hinzu. Wenn der Teig eine glatte und homogene Konsistenz erreicht hat, gären Sie ihn in einem gefetteten Behälter mit Öl und decken Sie ihn mit Frischhaltefolie ab. 6-8 Stunden an einem geschützten Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

4 Wenn sich der Teig verdoppelt hat, legen Sie ihn auf ein Mehlkuchenbrett und schneiden Sie drei 280 g .

Verteilen Sie sie sanft, rollen Sie dann den Teig in Richtung der Mitte, drehen Sie ihn um und bilden Sie eine Runde, lassen Sie ihn in einer hochseitigen Box, mit Abstand und abgedeckt, für weitere 2 Stunden ruhen.

5 Wenn der Teig ausgeruht ist, rollen Sie den Teig mit den Fingerspitzen von der Mitte nach außen aus.

Ihre Finger. Die Tomatensauce, das Öl und das Salz in eine Schüssel geben und mischen.

6 Mit der Soße abschmecken und im vorgeheizten Ofen bei maximaler Leistung 2-3 Minuten backen, dann den Mozzarella dazugeben und weitere 2-3 Minuten lassen.

Erhaltung

Es wird empfohlen, die Pizza zu essen, sobald sie fertig ist.

Tipp

Der Sauerteig-Starter, um die Pizza zu kneten, muss gekühlt und verdoppelt werden, um die nötige Stärke zu haben, damit die Pizza aufsteigt. Der Belag kann wie gewünscht angepasst werden.

Verwenden Sie Grießmehl zum Ausrollen und schütteln Sie überschüssiges Mehl vor dem Würzen und Backen ab.

Backen Sie bei der maximal erlaubten Leistung des Ofen zu Hause. Idealerweise haben Sie einen feuerfesten Stein und backen direkt darauf, wie im Falle des Masterpro Pizzaofens.

KLASSISCHE PIZZASAUCE

Zutaten

- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl (1 EL)
- 2 Tassen (400 g) ganze Pflaumentomaten in Dosen
(wir mögen San Marzano)
- Salz (½ TL)
- Zucker (½ TL)
- Black Pepper (1)
- Basilikumblätter
- Eine Handvoll gehacktes Basilikum

Methode

Das Öl bei mittlerer Hitze in eine Pfanne geben. Im warmen Zustand den Knoblauch hinzufügen und anbraten, bis er weich, aber nicht braun ist.

Gießen Sie die Dose Pflaumentomaten in die Pfanne und verwenden Sie einen Stampfer oder eine Gabel, um sie zu zerkleinern.

Alle restlichen Zutaten zugeben, dann bei schwacher Hitze 20 Minuten köcheln lassen oder bis sich der Geschmack vertieft hat und sich die Sauce leicht eingedickt hat.

Diese Soße kann sofort verwendet werden oder in einem luftdichten Behälter aufbewahrt und bis zu einer Woche im Kühlschrank gelagert werden, um sie nach Bedarf zu verwenden.





R E Z E P T E





ITALIANO NAPOLETANO

Tomatensauce
Sardellen
Knoblauch
Kapern



NEAPOLITANA MOZZARELLA

Tomatensauce
Mozzarella
Sardellen
Knoblauch
Kapern



MARGARITA

Tomatensauce
Mozzarella
Tomatenscheiben
Natürliches Basilikum



ROSSA CON BUFALA

Tomatensauce
Mozzarella
Olivenöl
Basilikum



Diavola

Tomatensauce
Mozzarella
Würzige Salami
Chili
Olivenöl



FIORI DI ZUCCA UND ALICI

Zucchini Blüten
Mozzarella
Sardellen und Olivenöl

KARTOFFELN UND OZZARELLA

Mozzarella
Kartoffel

NICOLETTO

Mozzarella
Gorgonzola
Zwiebeln
Olivenöl

MARTINELLI

Burrata und Prosciutto

MARINARA

Tomatensauce
Knoblauch
Olivenöl
Frische
Oregano
Sardellen





PROVOLA AHUMADA UND SPECK

Tomatensauce
Mozzarella
Geräucherte Provole
Speck
Rucola



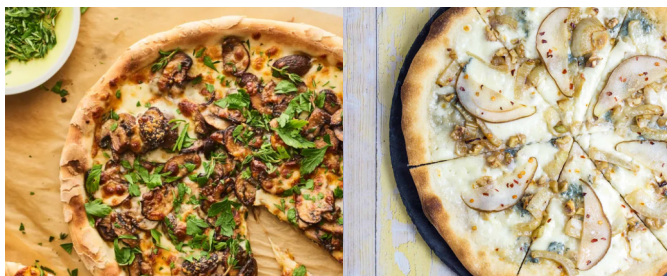
FRISCHE WURST UND BROCCOLETTI

Tomatensauce
Mozzarella
Provola
Frischwurst
Brokkoli
Knoblauch



TALEGGIO E FUNGHI PORCINI

Mozzarella
Pilze
Taleggio-Käse
Olivenöl
Petersilie



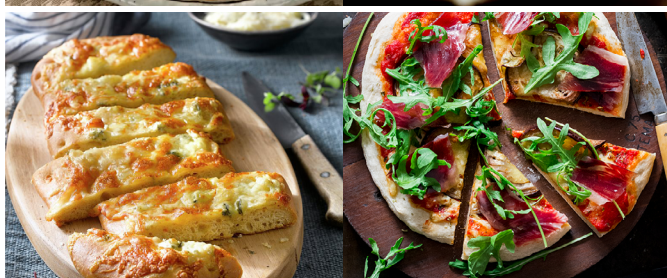
QUATTRO STAGIONI

Tomatensauce
Pilze
Artischocken
York-Schinken
Frische Tomate
Schwarze Olive



FOCACCIA

Mozzarella
Zwiebeln
Gorgonzola



MORTADELA E PISTACCHI

Mozzarella
Mortadella
Ricotta
Pistazien
Olivenöl

QUATTRO FORMAGGI

Tomatensauce
Mozzarella
Emmental
Parmesan
Gorgonzola

CASA DI ALICIA

Tomatensauce
Mozzarella
Birne
Gorgonzola
Walnüsse
Parmesan

RÚCULA 1

Tomatensauce
Mozzarella
Brie
Serrano-Schinken
Rucola

RÚCULA 2

Tomatensauce
Mozzarella
Tomatenscheiben
Serrano-Schinken
Rucola





SALAMI

Tomatensauce
Basilikum
Mozarella
Parmesan
Salami



FUNGI

Tomatensauce
Champignons
Parmesan
Mozarella



Hawaii

Tomatensauce
Schinken
Ananas
Parmesan
Mozarella



DIABOLO

Tomatensauce
Rote Paprika
Scharfe Peperoni
Zwiebeln
Salami
Mozarella



Tonno

Tomatensauce
Thunfisch
Zwiebeln
Parmesan
Mozarella



DEUTSCH



Carbonara

Tomatensauce
Mozzarella
Speck
Pilze
Zwiebeln
Cremefarbe



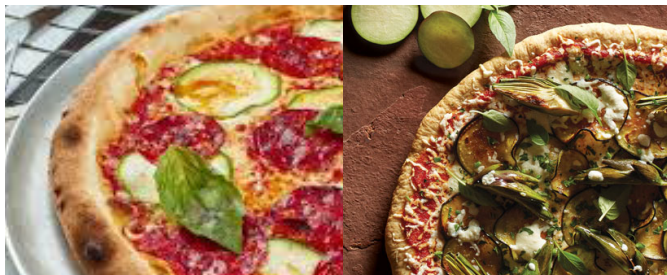
IBERICA 1 (JAMÓN)

Tomatensauce
Mozzarella
Geschnittene Tomaten
Serrano-Schinken



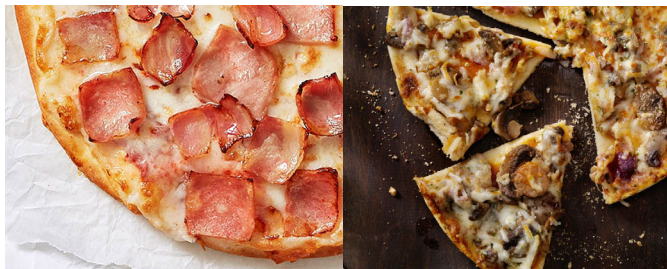
IBERICA 2 (CHORIZO)

Tomatensauce
Mozzarella
Chorizo
Oregano



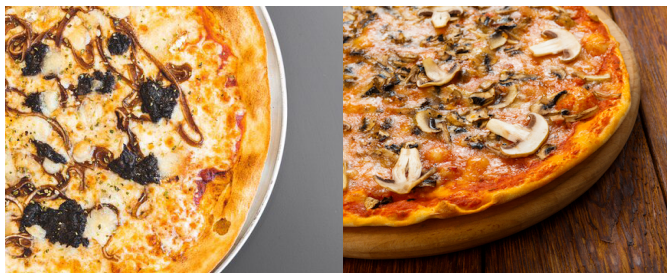
JOHNNY

Tomatensauce
Mozzarella
Speck
Oregano



IBERICA 4 (MORCILLA)

Tomatensauce
Mozzarella
Blutwurst
Paprikas
Zwiebeln



IBERICA 5 (JAMÓN YORK)

Tomatensauce
Mozzarella
Schinken

ALCACHOFAS 1

Tomatensauce
Mozzarella
Artischocken
Roquefort-Käse
Zwiebeln

ALCACHOFAS 2

Tomatensauce
Mozzarella
Artischocken
Serrano-Schinken
Zwiebeln

CHAMPIÑONES 1

Tomatensauce
Mozzarella
York-Schinken
Pilze

CHAMPIÑONES 2

Tomatensauce
Mozzarella
Serrano-Schinken
Pilze





CHAMPIÑONES 3

Tomatensauce
Mozzarella
Pilze
Schafskäse



4 FORMAGGI SPAGNOLI

Tomatensauce
Mozzarella
Emental
Parmesan
Schafskäse



ARAGONESA

Tomatensauce
Mozzarella
Würstchen
Chorizo
Rauchschwarzer Pudding
Speck
Parmesan



LA ROJA

Tomatensauce
Mozzarella
Schafskäse
Peperoni
Würziger Chorizo



VEGETAL 2

Tomatensauce
Mozzarella
Pilze
Tomaten
Zwiebeln
Rucola
Parmesan

ATÚN

Tomatensauce
Mozzarella
Thunfisch
Paprikas
Zwiebeln

OVEJA

Tomatensauce
Mozzarella
York-Schinken
Schafskäse
Zwiebeln

Pflanzlich

Tomatensauce
Mozzarella
Wildpilze
Rucola
Parmesan





Peperoni

Tomatensauce
Mozzarella
Salami
Tomatensauce
Mozzarella



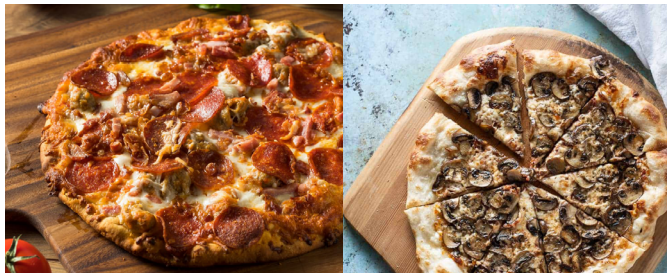
Milwaukee

Tomatensauce
Mozzarella
Salsiccia



FLEISCHLIEBHABER

Tomatensauce
Mozzarella
Peperoni
Salsiccia
Salami
Frikadellen
Schinken



BARBACOA

Tomatensauce
Mozzarella
Speck
Rind
Barbecuesauce



HÄHNCHENBARBE

Barbecuesauce
Mozzarella
Huhn
Zwiebeln



HAWAIANA

Tomatensauce
Mozzarella
Kanadischer Speck
Ananas

VEGETARISCHES

Schwarze Oliven
Pilze
Zwiebeln und Paprika
Mozzarella
Käse und romanischer Käse.

PILZE

Tomatensauce
Mozzarella
Pilze

DIE





SAVOYARDE

frischer Rahm
Salzkartoffel
Roblochon
Zwiebeln
Lardonen



MONTAGNARDE

Tomatensauce
Kartoffel
Schinken
Dünne Scheiben von
luftgetrocknetem Rindfleisch
RACLETTEKÄSE



SAUMON RAUCHGAS

Basiscreme fraiche
Geräucherter Lachs, dünne Scheiben
Mozzarella
Dill
Olivenöl



CHEVRE MIEL

frischer Rahm
Rapskäse
Ziegenkäse
Honig
1 rote Zwiebel, in dünne Streifen geschnitten
Walnüsse

SAISONPRODUKTE

Tomatensauce
Mozzarella
Geräucherter Schinken
Saisonpilz (Kastanie)

BASIS BIANCA

Weißer Basis
Grünkohl
Rote Zwiebel
Pastinakenpüree
Eingelegt
Chili
Mozzarella





MOZZARELLA

Tomatensauce
Mozzarella



FUGAZZA

Zwiebeln
Olivenöl



FUGAZZA CON FORMAGGIO

Zwiebeln
Mozzarella



FUGAZZA CON FORMAGGIO

Zwiebeln
Mozzarella
Schinken



PROSCIUTTO E PEPERONI

Tomatensauce
Mozzarella
Schinken



NAPOLITANA ARGENTINIEN

Tomatensauce
Mozzarella
Tomatenscheiben
Knoblauch

CALABRESA

Tomatensauce
Mozzarella
Wurstbrühwurst
Paprikas

MARGARITA COMPLETA

Tomatensauce
Mozzarella
Natürliche Tomaten
Schinken
Pilze
Basilikum

4 FORMAGGI ARGENTINI

Tomatensauce
Mozzarella
Ei
Parmesan
Roquefort





MASTER 1

Tomatensauce
Mozzarella
Speck oder York-Schinken
Paprika, süß und sauer



MASTER 2

Zwiebeln
Brauner Zucker
Brie
Tabasco (optional)



MASTER 3

Süß-Sauer-Barbecue
(gleich wie Barbecue)
Aber mit süßen
und sauren Paprikas



SPAGNOLA

Mozzarella
York-Schinken
Natürliche Tomaten
Ziegenkäse und Olivenöl



GOCHA SUPREME

Tomatensauce
Mozzarella
Ziegencurl
Paprika, süß und sauer
Zwiebeln

ITALIANO

Mozzarella
York-Schinken
Zwiebeln
Oregano

CHEF MENÉ

Tomatensauce
Sardellen
Knoblauch
Kapern

VEGAN

Tomatensauce
Artischocken
Peperoni
Arugulablätter und Zwiebeln

VEGAN

Tomatensauce
Artischocken
Frische Pilze
Tomatenscheiben
Arugula und Zwiebeln





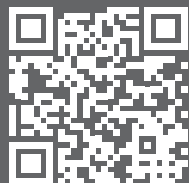
BERGNER EUROPE

Edificio San Lamberto, Planta 3,
Ctra. Flughafen km 4,
50011 Saragossa (Spanien)

Tel.: +34 976 108 538

Fax: +34 976 107 427

E-Mail: info@bergnereurope.com



<http://www.cookandchefinstitute.com/es/>





MasterPRO

THE PROFESSIONAL CHOICE

Unterstützt von Fachleuten und Köchen der Cook & Chef
Institute Foundation Arbeiter MasterPRO mit Catering-Schulen
und Forschungs- und Industriedesign-Instituten zusammen, um
ein Portfolio hochprofessioneller Produkte
von außergewöhnlicher Qualität



www.masterpro-collection.com