

# Inspirerende **OPSKRIFTER**



// FAST FOOD PIZZA

# INDHOLD

---

## FAST FOOD PIZZA

---

Side 3	Pizza Pulled Chicken
--------	----------------------

---

Side 4	Pizza Breasola
--------	----------------

---

Side 5	Pizza Vegetarian
--------	------------------

---

Side 6	Pizza Pulled Pork
--------	-------------------

---

Side 7	Kontakt
--------	---------

---



# PIZZA BREASOLA

Opskrift: 8136



## Ingredienser (Vareforbrug til ca. 16 personer)

16 stk.	Pizzabunde
1,500 kg	Pesto Grøn
1,000 kg	Mozzarella, revet
1,500 kg	Frisk mozzarella, skiver
1,300 kg	Breasola, skivet
0,500 kg	Semidried tomater
0,300 kg	Friske krydderurter efter ønske



## Fremstilling

Pesto Grøn smøres på pizzabundene, hvorefter der drysses et lag revet ost over. Breasola fordeles ovenpå osten og pizzaen pyntes med semidried tomater, frisk mozzarella samt friske krydderurter.

## Tilberedning

Bages i forvarmet ovn ved 180 grader i 20-25 minutter. Kan også tilberedes i kuglegrill ved lav indirekte varme.

## Serveringsforslag

Serveres med en let rucolasalat, evt. drysset over den færdigbagte pizza.

## Tips & Ideer

Fordel lidt hvidløgsolie på den færdigbagte pizza.

Varenr.	Produktnavn	Indhold	Salgsenhed
91 135 078	Pesto Grøn	2,500 kg	Spand
92 204 650	Plast, sort - ovn/mikroovn - 320 cm	120 stk.	Pakke
92 204 651	Låg til Pizzabakke, klar - 330 cm	60 stk.	Pakke



# PIZZA PULLED CHICKEN

Opskrift: 4023



## Ingredienser (Vareforbrug til ca. 16 personer)

16 stk.	Pizzabunde
1,500 kg	Pesto Rød
1,500 kg	Mozzarella, revet
2,500 kg	Pulled Chicken (plukket)
0,500 kg	Semidried tomat
0,300 kg	Forårsløg i skiver
0,300 kg	Artiskok i tynde skiver
Pynt: Friske krydderurter efter ønske	



## Fremstilling

Pesto Rød smøres på pizzabundene, hvorefter der dryses et lag revet ost over. Den plukkede Pulled Chicken fordeles ovenpå osten og pizzaen pyntes med semidried tomater, forårsløg og artiskok samt friske krydderurter.

## Tilberedning

Bages i forvarmet ovn ved 180 grader i 20-25 minutter. Kan også tilberedes i kuglegrill ved lav indirekte varme.

## Serveringsforslag

Serveres med en let rucolasalat, evt. drysset over den færdigbagte pizza.

## Tips & Ideer

For del lidt hvidløgsolie på den færdigbagte pizza.

Varenr.	Produktnavn	Indhold	Salgsenhed
91 135 210	Pesto Rød	2,500 kg	Spand
92 204 650	Plast, sort - ovn/mikroovn - 320 cm	120 stk.	Pakke
92 204 651	Låg til Pizzabakke, klar - 330 cm	60 stk.	Pakke

# PIZZA VEGETARIAN

Opskrift: 7045



## Ingredienser (Vareforbrug til ca. 16 personer)

16 stk.	Pizzabunde
1,500 kg	Pesto Rød
1,500 kg	Mozzarella, revet
0,500 kg	Cherrytomat
0,500 kg	Frisk asparges, skiver
0,500 kg	Champignon, skiver
0,300 kg	Rødløg, skiver
0,300 kg	Squash, skiver
Pynt: Friske krydderurter efter ønske	



**BEMÆRK!**  
Pizzabakke til  
ovn/mikrobølgeovn

## Fremstilling

Pesto Rød smøres på pizzabundene, hvorefter der drysses et lag revet ost ovenpå. De snittede grønsager fordeles herefter og pizzaen pyntes med frisk krydderurt.

## Tilberedning

Bages i forvarmet ovn ved 180 grader i 20-25 minutter. Kan også tilberedes i kuglegrill ved lav indirekte varme.

## Serveringsforslag

Serveres med en let rucolasalat, evt. drysset over den færdigbagte pizza.

## Tips & Ideer

Fordel lidt hvidløgsolie på den færdigbagte pizza.

Varenr.	Produktnavn	Indhold	Salgsenhed
91 135 210	Pesto Rød	2,500 kg	Spand
92 204 650	Plast, sort - ovn/mikroovn - 320 cm	120 stk.	Pakke
92 204 65 1	Låg til Pizzabakke, klar - 330 cm	60 stk.	Pakke

# PIZZA PULLED PORK

Opskrift: 1583



## Ingredienser (Vareforbrug til ca. 16 personer)

16 stk.	Pizzabunde
1,500 kg	Pesto Rød
1,500 kg	Mozzarella, revet
2,500 kg	Pulled Chicken (plukket)
0,500 kg	Semidried tomat
0,300 kg	Forårsløg i skiver
0,300 kg	Artiskok i tynde skiver
Pynt: Friske krydderurter efter ønske	



## Fremstilling

Pesto Rød smøres på pizzabundene, hvorefter der dryses et lag revet ost ovenpå. Den plukkede Pulled Pork fordeles ovenpå osten og pizzaen pyntes med semidried tomater, rødløg, squash i strimler samt frisk krydderurt.

## Tilberedning

Bages i forvarmet ovn ved 180 grader i 20-25 minutter. Kan også tilberedes i kuglegrill ved lav indirekte varme.

## Serveringsforslag

Serveres med en let rucolasalat, evt. drysset over den færdigbagte pizza.

## Tips & Ideer

For del lidt hvidløgsolie på den færdigbagte pizza.

Varenr.	Produktnavn	Indhold	Salgsenhed
91 135 210	Pesto Rød	2,500 kg	Spand
92 204 650	Plast, sort - ovn/mikroovn - 320 cm	120 stk.	Pakke
92 204 651	Låg til Pizzabakke, klar - 330 cm	60 stk.	Pakke

# KONTAKTPERSONER

## SALGSCHEF



**Peter Albrecht**  
Sales Manager BFSR, Nordic  
Tlf. 20 24 25 34  
peter.albrecht@solina-group.dk

## SALGSCHEF



**Henrik Lindskov**  
Sales Manager Foodservice  
Tlf. 21 29 90 63  
henrik.lindskov@solina-group.dk

## SALG - DANMARK



**Lisbet Larsen**  
Key Account Manager  
Tlf. 27 52 81 00  
lisbet.larsen@solina-group.dk

## SALG - SJÆLLAND



**Torben Raahauge**  
Sjælland & Fyn  
Tlf. 29 43 69 70  
torben.raahauge@solina-group.dk

## SALG - SJÆLLAND / FYN / JYLLAND



**Jesper Lerche Pedersen**  
Sjælland/Fyn  
Tlf. 21 68 25 34  
jesper.lerche@solina-group.dk



**Jeanette Stoltenberg**  
Senderjylland/Midtjylland/Djursland  
Tlf. 29 13 24 55  
jeanette.stoltenberg@solina-group.dk



**Søren Lund Hansen**  
Midt-/Nordjylland  
Tlf. 20 49 34 48  
soren.hansen@solina-group.dk



**Svend Bruzen**  
Vest-/Nordjylland  
Tlf. 60 89 11 91  
svend.bruzen@solina-group.dk

## UDVIKLING



**Kaj Hartkjær Johansen**  
Konceptudvikler  
Tlf. 24 52 81 30  
kaj.johansen@solina-group.dk

## KVALITET



**Dorte D. Søndergaard**  
Kvalitetschef  
Tlf. 51 77 10 72  
dorte.sondergaard@solina-group.dk

## KUNDESERVICE INDUSTRI - TLF: 86 29 11 00



**Alex Nielsen**  
order.industry@solina-group.dk



**Anne-Mette Kristensen**  
order.industry@solina-group.dk

## KUNDESERVICE DETAIL



**Birgitte M. Pedersen**  
retail@solina-group.dk



**Jeanette S. Pedersen**  
retail@solina-group.dk



**Louise Laursen**  
retail@solina-group.dk

## KUNDESERVICE TELEFON:

**86 29 11 00**

## ÅBNINGSTIDER

MAN-TORS DAG  
KL. 7:30-16:00

FREDAG  
KL. 7:30-14:00





## Vi har åben 24/7 på **solina-retail.dk**

Her kan du altid bestille varer og finde:

- Produktoversigt
- Datablade (kræver login)
- Opskrifter
- Opskriftkataloger
- Koncepter

Mangler du login?

Kontakt din sælger  
eller kundeservice på  
[retail@solina-group.dk](mailto:retail@solina-group.dk)  
eller tlf. 86 29 11 00



Niels Bohrs Vej 55, Stilling  
DK-8660 Skanderborg

Tlf. +45 86 29 11 00

Fax +45 86 29 92 60

[info@solina-group.dk](mailto:info@solina-group.dk)

[www.solina-retail.dk](http://www.solina-retail.dk)