

PREMIUM CONVENIENCE FÜR DIE PROFIKÜCHE

Sortiment im Detail.

Alles tiefgekühlt geliefert & ofenfertig vorbereitet.



01

Pizza

Neapolitanisch-römische Art · Ø ca.
30 cm

10 ARTIKEL

02

Focaccia

Ganzes 1/1 GN Blech · 90 %
Hydration

3 ARTIKEL

03

Flammkuchen

Hauchdünn · Knusprig · Ofenfertig
belegt

3 ARTIKEL

04

Gebäck

Buttrige Hefeteige · Süß & herzhaft ·
Ofenfertig

7 ARTIKEL

AUF ANFRAGE

Eigene Kreationen.

Neue Variationen – ob Pizza, Flammkuchen, Focaccia oder etwas ganz Eigenes – entwickeln wir gemeinsam mit Ihnen. Und das Sortiment wächst ohnehin laufend weiter: Neue Sorten kommen regelmäßig dazu.

01 Pizza

SEITE 1 VON 3 · 10 ARTIKEL



Pizza Blanco

BIGA-PIZZATEIG · OHNE SAUCE

Ø CA. 30 CM

VEGAN



Pizza Base

BIGA-PIZZATEIG · KIRSCHTOMATEN-SAUCE

Ø CA. 30 CM

VEGAN



Margherita

BIGA-PIZZATEIG · KIRSCHTOMATEN-SAUCE · FIOR DI LATTE

Ø CA. 30 CM

VEGETARISCH



Marinara

BIGA-PIZZATEIG · KIRSCHTOMATEN-SAUCE ·
SCHWARZE OLIVEN · GETROCKNETE TOMATEN · KNOBLAUCH ·
OREGANO

Ø CA. 30 CM

VEGAN

01 Pizza

SEITE 2 VON 3 · 10 ARTIKEL



Funghi

BIGA-PIZZATEIG · KIRSCHTOMATEN-SAUCE · FIOR DI LATTE
· CHAMPIGNONS

Ø CA. 30 CM

VEGETARISCH



Tonno

BIGA-PIZZATEIG · KIRSCHTOMATEN-SAUCE · FIOR DI LATTE
· THUNFISCH · ROTE ZWIEBELN

Ø CA. 30 CM

FISCH



Prosciutto

BIGA-PIZZATEIG · KIRSCHTOMATEN-SAUCE · FIOR DI LATTE
· PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE

Ø CA. 30 CM

FLEISCH



Salami

BIGA-PIZZATEIG · KIRSCHTOMATEN-SAUCE · FIOR DI LATTE
· SALAMI SPIANATA ROMANA

Ø CA. 30 CM

FLEISCH

01 Pizza

SEITE 3 VON 3 · 10 ARTIKEL



Funghi e Prosciutto

BIGA-PIZZATEIG · KIRSCHTOMATEN-SAUCE · FIOR DI LATTE
· CHAMPIGNONS · PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE

Ø CA. 30 CM

FLEISCH



Piccante

BIGA-PIZZATEIG · KIRSCHTOMATEN-SAUCE · FIOR DI LATTE
· SALAME NAPOLI PICCANTE

Ø CA. 30 CM

FLEISCH

01 · PIZZA

Auf einen Blick

48 Stunden lang langzeitgereifter BIGA-Teig, im Ofen vorgebacken.
Von der puren Basis bis zur fertig belegten Pizza – jede Stufe der
Vorbereitung, die Ihre Küche braucht.

TEIG

BIGA, 48 h langzeitgereift

FORMAT

Rund, Ø ca. 30 cm

LIEFERFORM

Tiefgekühlt, einzeln

EINSATZ

Pizzaofen, Steinbackofen,
Konvektomat

02 Focaccia

3 ARTIKEL



Focaccia Rosmarino

FOCACCIA TEIG · ROSMARIN · OLIVENÖL · MEERSALZ ·
CA. 2,2 KG

TIEFGEKÜHLT

AUFBACKEN

CA. 2,2 KG



Focaccia Pomodorino

FOCACCIA TEIG · KIRSCHTOMATEN · OLIVENÖL · CA. 2,4 KG

TIEFGEKÜHLT

AUFBACKEN

CA. 2,4 KG



Focaccia Patate

FOCACCIA TEIG · KARTOFFELN · ROSMARIN · CA. 2,5 KG

TIEFGEKÜHLT

AUFBACKEN

CA. 2,5 KG

02 · FOCACCIA

Auf einen Blick

20 Stunden lang geführter Focacciateig, auf dem Blech gebacken.
Ein Blech ergibt ca. 18 Stücke.

TEIG

90 % Hydration, 20 h geführt

FORMAT

Ganzes 1/1 GN Blech

ERGIEBIGKEIT

ca. 18 Stücke je Blech

LIEFERFORM

Tiefgekühlt

EINSATZ

Theke, Beilage, Sandwich, Frühstück

03 Flammkuchen

3 ARTIKEL



Flammkuchen Pilz

FLAMMKUCHENTEIG · CRÈME-FRAÎCHE-SAUCE · CHAMPIGNONS ·
ROTE ZWIEBELN

TIEFGEKÜHLT

OFENFERTIG

VEGETARISCH



Flammkuchen Zucchini

FLAMMKUCHENTEIG · CRÈME-FRAÎCHE-SAUCE ·
GRÜNE ZUCCHINI · HIRTENKÄSE

TIEFGEKÜHLT

OFENFERTIG

VEGETARISCH



Flammkuchen Klassik

FLAMMKUCHENTEIG · CRÈME-FRAÎCHE-SAUCE · SPECK ·
ROTE ZWIEBELN

TIEFGEKÜHLT

OFENFERTIG

03 · FLAMMKUCHEN

Auf einen Blick

Hauchdünn ausgerollt, knusprig vorgebacken. Ganz belegt als Hauptgang, geviertelt als Aperitif-Häppchen – oder als blanker Boden für Ihre eigene Idee.

TEIG

Hauchdünn, vorgebacken

LIEFERFORM

Tiefgekühlt, ofenfertig belegt

EINSATZ

Karte, Snack, Aperitif, Catering

EBENFALLS ERHÄLTlich

Boden und Boden mit Sauce zum Selbstbelegen



Buchtel

BUCHTELTEIG • MILCH • BUTTER • HONIG • CA. 120 G

TIEFGEKÜHLT

OFENFERTIG

CA. 120 G



Buchtel Vollmilch Schokolade

BUCHTELTEIG • VOLLMILCHSCHOKOLADE • CA. 120 G

TIEFGEKÜHLT

OFENFERTIG

CA. 120 G



Buchtel Getrocknete Tomaten Oliven

BUCHTELTEIG • GETROCKNETE TOMATEN • OLIVEN •
CA. 120 G

TIEFGEKÜHLT

OFENFERTIG

CA. 120 G



Brioche

BRIOCHETEIG • BUTTER • CA. 120 G

TIEFGEKÜHLT

OFENFERTIG

CA. 120 G



Croissant

BRIOCHETEIG · BUTTER · CA. 70 G

TIEFGEKÜHLT

OFENFERTIG

CA. 70 G



Laugenecke

BRIOCHETEIG · BUTTER · LAUGE · CA. 70 G

TIEFGEKÜHLT

OFENFERTIG

CA. 70 G



Cardamom Bun

BRIOCHETEIG · KARDAMOMBUTTER · ORANGENZESTE · CA. 100 G

TIEFGEKÜHLT

OFENFERTIG

CA. 100 G

04 · GEBÄCK

Auf einen Blick

Buttrige Hefeteige, ofenfertig vorbereitet – süß und herzhaft. Für Frühstück, Brunch und Theke, warm serviert auch als Dessert.

TEIGE

Buchtel-, Brioche- und Croissantteig

LIEFERFORM

Tiefgekühlt, ofenfertig

EINSATZ

Frühstück, Brunch, Theke, Dessert

PORTIONEN

Einzelstücke, ca. 70–120 g

NÄCHSTER SCHRITT

Probieren geht über beschreiben.

Sagen Sie uns einfach, welche zwei oder drei Produkte für Ihre Karte infrage kommen – wir schicken Ihnen ein Muster zum Testen in der eigenen Küche. Ganz unverbindlich.

E-MAIL

info@tastebase.de

WEB

tastebase.de

ADRESSE

Taste Base GmbH
Bruchsaler Straße 10
10715 Berlin

