

# Frosty

S N A C K

**PRODUKTKATALOG**

**GESAMTSORTIMENT 2023**



Frischteigpizzen, Flammkuchen, Alpenpizzen



Traditionelle Handarbeit ...

... in Perfektion!!!



# Frosty

## S N A C K

Wir sind ein kleines aber feines Familienunternehmen und produzieren unsere **Frischteigpizzen**, **Flammkuchen** und **Alpenpizzen** von Hand und mit ganz viel Liebe. Das sieht, aber vor allem: das schmeckt man! Verwendet werden ausschließlich frische und hochwertige Rohstoffe.

Das Geheimnis unserer **Frischteigpizzen** liegt natürlich im Teig. Aber nicht nur das ausgetüftelte Rezept, sondern auch die 24 Stunden Ruhe, machen ihn zur perfekten Grundlage für sämtliche Variationen, die wir anbieten. Von der klassischen Margherita bis zur exotischen Hawaii ist für jeden Geschmack etwas dabei.



Auf unseren **Flammkuchen**, mit ihrem super dünnen Boden und knusprig-krossen Rand, bieten wir unterschiedliche Belag-Varianten an. Von klassisch bis exklusiv ist alles dabei, sogar eine süße Variation: mit hauchdünnen Apfelscheiben & feinem Zimt.

Bei unserer **Alpenpizza** trifft herzhafter Belag unterschiedlichster Art auf fluffig-knusprigen Pizzaboden. Die ovale Form macht dieses Geschmackserlebnis perfekt. Und auch hier gibt's eine sensationelle süße Variante.



*Produktionsmaschinen finden Sie bei uns nicht!  
Wir belegen von Hand!*



# Frosty

## S N A C K

Besonders stolz sind wir auf unseren ausgetüftelten Pizzateig der wunderbar knusprig aufbackt und schmeckt wie beim Italiener.

Die persönliche Verbindung zu unseren Kunden ist uns mindestens genauso wichtig wie die erstklassige Qualität unserer Produkte.

## *Unser Qualitätsversprechen*



### *Ohne Geschmacksverstärker*

Bei unseren Produkten verzichten wir auf die Zugabe von künstlichen Farbstoffen und Geschmacksverstärkern.

### *Traditionelle Handarbeit*

Alle unsere Produkte werden in traditioneller Handarbeit hergestellt und belegt.

### *Regionale Zutaten*

Für unsere Produkte verwenden wir meist regionale Rohstoffe von ausgewählten Lieferanten.



# FRISCHTEIGPIZZEN

Als Manufaktur produzieren wir unsere Teiglinge in unserer eigenen Backstube. Eine extralange Teigruhe über 24 Stunden verleiht unseren Pizzen ein krosses Geschmackserlebnis und ist für die besondere Bekömmlichkeit verantwortlich.



*„Sparen Sie sich das aufwendige Teighandling, mit unseren Teiglingen und Rohteigböden gelangen Premium-Pizzen in kürzester Zeit“*



## TEIGLINGE

Unsere Teiglinge erhalten Sie in unterschiedlichen Grammaturen. Durch die eigene Produktion können wir unsere Teiglinge in der von Ihnen gewünschten Gewichtsvorgabe herstellen. Gerne erstellen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot.

## PIZZABODEN

Rohteigboden

Ø 20 cm Art.-Nr. 10150 200 g/Stk. VE: 40 Stück

Ø 30 cm Art.-Nr. 10170 330 g/Stk. VE: 25 Stück



## PIZZABODEN

mit Tomatensoße

Ø 20 cm Art.-Nr. 10151 220 g/Stk. VE: 40 Stück

Ø 30 cm Art.-Nr. 10171 380 g/Stk. VE: 25 Stück





## PIZZA CAPRICCIOSA

mit Tomatensoße, Schinken, Champignons und Käse

Ø 20 cm Art.-Nr. 10153 250 g/Stk. VE: 20 Stück

Ø 30 cm Art.-Nr. 10173 520 g/Stk. VE: 10 Stück

## PIZZA DIAVOLO

mit Tomatensoße, Salami, Jalapeños und Käse

Ø 20 cm Art.-Nr. 10154 230 g/Stk. VE: 20 Stück

Ø 30 cm Art.-Nr. 10174 510 g/Stk. VE: 10 Stück



## PIZZA SPEZIALE

mit Tomatensoße, Salami, Schinken, Champignons, Jalapeños und Käse

Ø 20 cm Art.-Nr. 10155 250 g/Stk. VE: 20 Stück

Ø 30 cm Art.-Nr. 10175 520 g/Stk. VE: 10 Stück

## PIZZA SCHINKEN + EXTRA KÄSE

mit Tomatensoße, Schinken und Käse

Ø 20 cm Art.-Nr. 10158 250 g/Stk. VE: 20 Stück

Ø 30 cm Art.-Nr. 10178 520 g/Stk. VE: 10 Stück



## PIZZA SALAMI + EXTRA KÄSE

mit Tomatensoße, Salami und Käse

Ø 20 cm Art.-Nr. 10159 230 g/Stk. VE: 20 Stück

Ø 30 cm Art.-Nr. 10179 510 g/Stk. VE: 10 Stück





## PIZZA THUNA

mit Tomatensoße, Thunfisch, roten Zwiebeln und Käse

Ø 20 cm Art.-Nr. 10156 250 g/Stk. VE: 20 Stück

Ø 30 cm Art.-Nr. 10176 520 g/Stk. VE: 10 Stück



## PIZZA HAWAII

mit Tomatensoße, Schinken, Ananas und Käse

Ø 20 cm Art.-Nr. 10157 260 g/Stk. VE: 20 Stück

Ø 30 cm Art.-Nr. 10177 540 g/Stk. VE: 10 Stück

## PIZZA SUCUK

mit Tomatensoße, Rindfleischwurst, Jalapeños und Käse

Ø 20 cm Art.-Nr. 10160 230 g/Stk. VE: 20 Stück

Ø 30 cm Art.-Nr. 10180 510 g/Stk. VE: 10 Stück



## PIZZA TACCHINO

mit Tomatensoße, Putenbrust, Mais, Tomaten und Käse

Ø 20 cm Art.-Nr. 10161 260 g/Stk. VE: 20 Stück

Ø 30 cm Art.-Nr. 10181 540 g/Stk. VE: 10 Stück





# **PIZZAGENUSS OHNE FLEISCH!!!**

## **PIZZA MARGHERITA**

mit Tomatensoße und Käse

Ø 20 cm Art.-Nr. 10152 240 g/Stk. VE: 20 Stück

Ø 30 cm Art.-Nr. 10172 480 g/Stk. VE: 10 Stück



## **PIZZA TOMATE-MOZZARELLA**

mit Tomatensoße, Käse, Tomaten und Mozzarella

Ø 20 cm Art.-Nr. 10162 250 g/Stk. VE: 20 Stück

Ø 30 cm Art.-Nr. 10182 520 g/Stk. VE: 10 Stück



## **PIZZA SPINACI**

mit Tomatensoße, Blattspinat, Tomaten, Zwiebeln, Käse und Hirtenkäse

Ø 20 cm Art.-Nr. 10163 270 g/Stk. VE: 20 Stück

Ø 30 cm Art.-Nr. 10183 580 g/Stk. VE: 10 Stück





# **FLAMMKUCHEN**

Als man noch Brot im Holzbackofen backte, entstand der klassische Flammkuchen. Um die Temperatur des Ofens zu prüfen, rollte man einen Brotteig dünn aus und schob diesen in den heißen Ofen. Mit verschiedenen Zutaten belegt, entstanden köstliche Flammkuchen.



## **LASSEN SIE IHRER FANTASIE FREIEN LAUF**

Für Ihre eigenen Kreationen eignen sich diese Flammkuchen besonders, entweder mit oder ohne Rahmaufstrich sind Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt. Überraschen Sie Ihre Gäste mit Ihren eigenen Variationen.

### **FLAMMKUCHENBODEN**

Rohteigboden

37x28 cm Art.-Nr. 10030 120 g/Stk. VE: 50 Stück

### **FLAMMKUCHENBODEN**

mit Rahm

37x28 cm Art.-Nr. 10031 220 g/Stk. VE: 20 Stück





# **UNSERE HERZHAFTEN MIT SCHINKEN AUS DEM SCHWARZWALD**



## **FLAMMKUCHEN SPECK-KÄSE**

mit Rahm, Schwarzwälder Schinkenstreifen und Gouda

37x28 cm Art.-Nr. 10032 350 g/Stk. VE: 10 Stück

## **FLAMMKUCHEN SPECK-ZWIEBEL**

mit Rahm, Schwarzwälder Schinkenstreifen und Zwiebelringen

37x28 cm Art.-Nr. 10033 270 g/Stk. VE: 10 Stück



## **FLAMMKUCHEN SPECK-KÄSE-ZWIEBEL**

mit Rahm, Schwarzwälder Schinkenstreifen, Gouda und Zwiebelringen

37x28 cm Art.-Nr. 10034 350 g/Stk. VE: 10 Stück





# DER BESONDERE GENUSS

Außergewöhnliche Gaumenfreuden erfahren Ihre Gäste bei diesen Kreationen. Feinster Räucherlachs oder würzige Schinkenstreifen, für jeden Geschmack der richtige Flammkuchen.

## LACHSFLAMMKUCHEN

mit Rahm, Lauch und feinen Lachsstreifen

37x28 cm Art.-Nr. 10035 280 g/Stk. VE: 10 Stück

## LAUCH-SCHINKEN-KÄSE-FLAMMKUCHEN

mit Rahm, Lauch, Schinkenstreifen und Gouda

37x28 cm Art.-Nr. 10039 350 g/Stk. VE: 10 Stück

## FLAMMKUCHEN „GRIECHISCHE ART“

mit Rahm, Lauch und Weichkäse

37x28 cm Art.-Nr. 10038 270 g/Stk. VE: 10 Stück



**WENN ES MAL  
OHNE FLEISCH  
SEIN SOLL**

## FLAMMKUCHEN „TOMATE-MOZZARELLA“

mit Tomatenrahm, Tomatenwürfel und Mozzarella

37x28 cm Art.-Nr. 10037 350 g/Stk. VE: 10 Stück



# DER HIMMLISCHE ABSCHLUSS

Unsere Empfehlung: als Dessert mit einer Kugel Eis

## APFELFLAMMKUCHEN

mit Rahm, Apfelscheiben, Zucker und Zimt

37x28 cm Art.-Nr. 10036 350 g/Stk. VE: 10 Stück





# ALPENPIZZA

Bei unserer Alpenpizza trifft herzhafter Belag unterschiedlichster Art auf fluffig-knusprigen Pizzaboden. Die ovale Form macht dieses Geschmackserlebnis perfekt. Und auch hier gibt's eine sensationelle süße Variante.



## ALPENPIZZABODEN

**Rohteigboden**

25x16 cm Art.-Nr. 10316 200 g/Stk. VE: 30 Stück

34x16 cm Art.-Nr. 10346 330 g/Stk. VE: 20 Stück

## ALPENPIZZABODEN

**mit Schmand**

25x16 cm Art.-Nr. 10317 220 g/Stk. VE: 30 Stück

34x16 cm Art.-Nr. 10347 360 g/Stk. VE: 20 Stück

## ALPENPIZZA SPECK-ZWIEBEL

**mit Kräuterschmand, Schwarzwälder Schinkenstreifen  
und Zwiebelringen**

25x16 cm Art.-Nr. 10310 260 g/Stk. VE: 20 Stück

34x16 cm Art.-Nr. 10340 390 g/Stk. VE: 15 Stück

## ALPENPIZZA SPECK-KÄSE-ZWIEBEL

**mit Kräuterschmand, Schwarzwälder Schinkenstreifen, Bergkäse,  
Gouda und Zwiebelringen**

25x16 cm Art.-Nr. 10311 280 g/Stk. VE: 20 Stück

34x16 cm Art.-Nr. 10341 420 g/Stk. VE: 15 Stück



## ALPENPIZZA KARTOFFEL-SPECK-KÄSE

mit Kräuterschmand, Kartoffelwürfel, Schwarzwälder Schinkenstreifen,  
Bergkäse und Gouda

25x16 cm Art.-Nr. 10314 280 g/Stk. VE: 20 Stück

34x16 cm Art.-Nr. 10344 420 g/Stk. VE: 15 Stück

## ALPENPIZZA KARTOFFEL-KÄSE

mit Kräuterschmand, Kartoffelwürfel, Bergkäse und Gouda

25x16 cm Art.-Nr. 10313 270 g/Stk. VE: 20 Stück

34x16 cm Art.-Nr. 10343 400 g/Stk. VE: 15 Stück



## ALPENPIZZA RACLETTE

mit Kräuterschmand, Raclettekäse, Gouda und Lauch

25x16 cm Art.-Nr. 10318 260 g/Stk. VE: 20 Stück

34x16 cm Art.-Nr. 10348 380 g/Stk. VE: 15 Stück

## ALPENPIZZA RACLETTE-SCHINKEN

mit Kräuterschmand, Raclettekäse, Gouda Schinken und Lauch

25x16 cm Art.-Nr. 10319 280 g/Stk. VE: 20 Stück

34x16 cm Art.-Nr. 10349 400 g/Stk. VE: 15 Stück



## ALPENPIZZA „KAISERSCHMARRN“

mit Vanilleschmand, Kaiserschmarrn, Kirschen, Vanillesoße,  
Zucker und Zimt

25x16 cm Art.-Nr. 10315 280 g/Stk. VE: 20 Stück

34x16 cm Art.-Nr. 10345 420 g/Stk. VE: 15 Stück



# UNSERE STEINBACKOFEN

## STEINBACKOFEN FS-1

Mit einer Stundenleistung von 8 Flammkuchen / Pizzen (groß) oder 16 Pizzen (klein) ist dieser Ofen bestens geeignet für die kleine bis mittlere Gastronomie.

Außenmaße:	615 x 500 x 280 mm
Innenmaße:	410 x 360 x 90 mm
Backkammern:	1
Elektrische Leistung:	230 Volt / 1600 Watt
Temperaturbereich:	50 - 320°C
Gewicht:	21 Kg

Art.-Nr.: 10951

Inhalt: 1 Stück



## STEINBACKOFEN FS-2

Mit einer Stundenleistung von 20 Flammkuchen / Pizzen (groß) oder 40 Pizzen (klein) bewältigen Sie auch ein größeres Gästeaufkommen.

Außenmaße:	615 x 500 x 430 mm
Innenmaße:	2 x 410 x 360 x 90 mm
Backkammern:	2
Elektrische Leistung:	230 Volt / 2400 Watt
Temperaturbereich:	50 - 320°C
Gewicht:	31 Kg

Art.-Nr.: 10952

Inhalt: 1 Stück



## STEINBACKOFEN FS-4

In der Eventgastronomie oder bei Veranstaltungen können Sie sich auf die Leistung unseres großen Ofens immer verlassen. Mit einer Stundenleistung von 40 Flammkuchen / Pizzen (groß) oder 60 Pizzen (klein) sind Sie auf jeden Gästeansturm vorbereitet.

Außenmaße:	920 x 660 x 530 mm
Innenmaße:	2 x 620 x 500 x 120 mm
Backkammern:	2
Elektrische Leistung:	400 Volt / 7500 Watt
Temperaturbereich:	50 - 500°C
Gewicht:	73 Kg

Art.-Nr.: 10953

Inhalt: 1 Stück





# WIE KOMMEN SIE AN UNSERE PRODUKTE?

## Lieferservice in Baden-Württemberg und Bayern

In großen Teilen von Baden-Württemberg und Bayern beliefern wir Sie einmal pro Woche zu einem vorher festgelegten Liefertermin. Sollte einmal etwas ausgehen, sind wir bemüht, Sie auch kurzfristig zu beliefern. Die Anlieferung erfolgt mit unserem eigenen Fuhrpark.

## Lieferservice restliche Bundesländer

In den restlichen Bundesländern beliefern wir Sie mit sorgfältig ausgewählten Tiefkühlspeditionen. Nach Eingang Ihrer Bestellung erfolgt die Anlieferung meist innerhalb von 72 Stunden.



### Mindestbestellwert in Baden-Württemberg & Bayern:

Ab einem Auftragswert von **150,00€ netto** liefern wir versandkostenfrei. Für Bestellungen unter unserem Mindestbestellwert berechnen wir eine Versandkostenpauschale von **10,00€ netto**.

### Mindestbestellwert in den restlichen Bundesländern:

Ab einem Auftragswert von **500,00€ netto** liefern wir versandkostenfrei. Für Bestellungen unter unserem Mindestbestellwert berechnen wir eine Versandkostenpauschale von **60,00€ netto**.

## Bestellablauf

Sie bestimmen selbst wie Sie Ihre Bestellung aufgeben möchten.

- ◆ Wir kontaktieren Sie einen Tag vor Ihrem Liefertag
- ◆ Sie bestellen unter **07176 / 8678782** telefonisch bei Bedarf
- ◆ Sie bestellen per Mail unter **info@frosty-snack.de**
- ◆ Per WhatsApp erreichen Sie uns auch unter **07176 / 8678782**



# VERANSTALTUNGSSERVICE

- ◆ Profizubehör für die einfache Zubereitung
- ◆ Anlieferung und Abholung der Ware erfolgt durch uns
- ◆ Ausführliche Einweisung in den Umgang mit den Geräten
- ◆ Sollte etwas ausgehen, liefern wir auch am Wochenende nach

## Für jede Veranstaltung das passende Gerät

**FS-1**    **Abmessungen:** Außenmaße (BxTxH) 615 x 500 x 280 mm  
**Gewicht:**            21 Kg  
**Anschluss:**        230 Volt / 1600 Watt



**FS-2**    **Abmessungen:** Außenmaße (BxTxH) 615 x 500 x 430 mm  
**Gewicht:**            31 Kg  
**Anschluss:**        230 Volt / 2400 Watt



**FS-4**    **Abmessungen:** Außenmaße (BxTxH) 920 x 660 x 530 mm  
**Gewicht:**            73 Kg  
**Anschluss:**        400 Volt / 7500 Watt



**Ofenschieber**                    Leihweise  
**Tiefkühltruhe**                    230 Volt / 190 Watt

*Originalverpackte und unbeschädigte Ware nehmen wir nach  
Veranstaltungsende wieder zurück.*

*Somit entsteht für Sie kein Risiko bei der Bestellung!\*\*\**

\*\*\* Gilt nur für Ware die in unseren Tiefkühltruhen bereitgestellt wird.





**Frosty**  
S N A C K

**Frosty-Snack UG**

(haftungsbeschränkt)

Mutlanger Straße 9  
D-73565 Spraitbach

Telefon & WhatsApp  
+49 (0) 7176 8678782

info@frosty-snack.de  
[www.frosty-snack.de](http://www.frosty-snack.de)

