

Steinofenpizza



Satte 40 Jahre ist es her, als Dr. Oetker die erste tiefgefrorene Pizza auf den Markt brachte - und damit die Essgewohnheiten der Republik veränderte.

So stehen seit Jahrzehnten den unterschiedlichen Geschmäckern unzählige Pizzavariationen in Form und Geschmack im Tiefkühlregal gegenüber. Von der klassischen italienischen Pizza Margherita mit Tomatensoße und Käse bis zu internationalen Dauerbrennern wie Pizza America mit dickem Boden oder Käse im Rand. Alles ist drin oder vielmehr drauf.

Der Siegeszug der Tiefkühlpizza ist ungebrochen!

Allein in Deutschland werden pro Jahr mehrere hundert Millionen Tiefkühlpizzen produziert. Tendenz steigend.

Wir halten Schritt durch unsere ständig weiter entwickelten Anlagen zur Pizzaproduktion.
Etwa mit unserer [Hochleistungslinie für Steinofenpizza](#).