

Frosty

S N A C K

PRODUKTKATALOG

GESAMTSORTIMENT 2024



Früchteigpizzen, Flammkuchen, Alpenpizzen



Neu bei uns!!!
Allgäuer Seelen



Traditionelle Handarbeit ...
... in Perfektion!!!

Frosty

S N A C K

Wir sind ein kleines aber feines Familienunternehmen und produzieren unsere **Frischteigpizzen**, **Allgäuer Seelen**, **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.



Neu sind unsere **Allgäuer Seelen**. Hergestellt von der Bäckerei Mayer aus Isny im Allgäu - veredelt mit feinsten und frischen Zutaten durch uns. Kross und doch so saftig! Salami, Schinken oder doch lieber Rauchfleisch mit Camembert?

Wir wünschen einen guten Appetit.

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.

Einblicke

Ob Frischteigpizza, Flammkuchen oder Alpenpizza! Wir stellen unsere Teiglinge selber her und gönnen unserem Teig eine extra-lange Teigruhe. Die Bekömmlichkeit und der Geschmack wird Sie überzeugen.

Teigruhe von mindestens

24 Stunden

Schritt 1

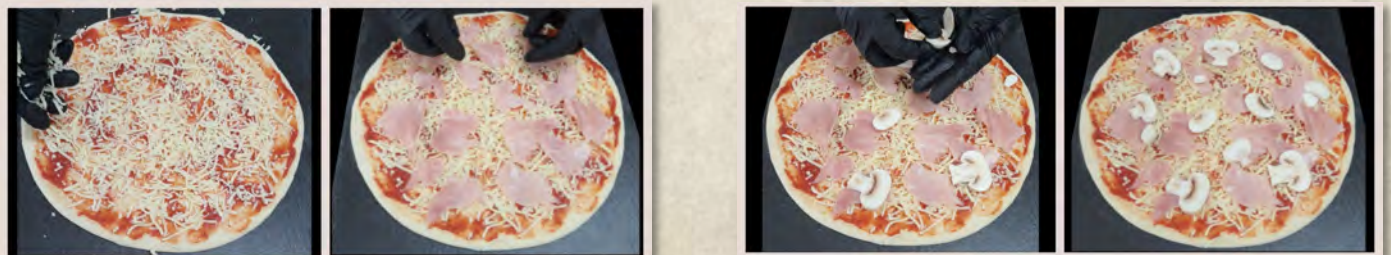


Schritt 2

Schritt 3

Frische Zutaten - von Hand belegt

Auch bei der Fertigstellung unserer Produkte gehen wir keine Kompromisse ein!



Allgäuer Seelen

Traditionelle Allgäuer Seelen.

Frosty
S N A C K

Hergestellt von der Bäckerei Mayer aus Isny im Allgäu.
Veredelt mit feinsten und frischen Zutaten durch uns.



Aufbacken und genießen!

ALLGÄUER SCHINKEN-KÄSE-SEELE

mit Kräuterdip, Schinken, Tomaten, Gurken und Käse

Art.-Nr. 10410 315 g/Stk. VE: 12 Stück



ALLGÄUER SALAMI-KÄSE-SEELE

mit Kräuterdip, Salami, Tomaten, Gurken und Käse

Art.-Nr. 10411 315 g/Stk. VE: 12 Stück

ALLGÄUER TOMATE-MOZZARELLA-SEELE

mit Tomatenrahmdip, Tomaten, Mozzarella und feinen Kräutern

Art.-Nr. 10412 315 g/Stk. VE: 12 Stück



ALLGÄUER FEINSCHMECKER-SEELE

mit Kräuterdip, Rauchfleisch, Tomaten, Gurken,
Preiselbeeren und Camembert

Art.-Nr. 10413 310 g/Stk. VE: 12 Stück

Unsere Seelen werden in Handarbeit hergestellt, daher kann es bei der Form zu geringen Abweichungen kommen.

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 195 g/Stk. VE: 40 Stück

Ø 30 cm Art.-Nr. 10170 325 g/Stk. VE: 20 Stück



PIZZABODEN

mit Tomatensoße

Ø 20 cm Art.-Nr. 10151 215 g/Stk. VE: 40 Stück

Ø 30 cm Art.-Nr. 10171 370 g/Stk. VE: 20 Stück



PIZZA CAPRICCIOSA

mit Tomatensoße, Schinken, Champignons und Käse

Ø 20 cm Art.-Nr. 10153 300 g/Stk. VE: 20 Stück

Ø 30 cm Art.-Nr. 10173 540 g/Stk. VE: 10 Stück

PIZZA DIAVOLO

mit Tomatensoße, Salami, Peperoni und Käse

Ø 20 cm Art.-Nr. 10154 300 g/Stk. VE: 20 Stück

Ø 30 cm Art.-Nr. 10174 540 g/Stk. VE: 10 Stück



PIZZA SPECIALE

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

Ø 20 cm Art.-Nr. 10155 300 g/Stk. VE: 20 Stück

Ø 30 cm Art.-Nr. 10175 540 g/Stk. VE: 10 Stück

PIZZA SCHINKEN + EXTRA KÄSE

mit Tomatensoße, Schinken und Käse

Ø 20 cm Art.-Nr. 10158 300 g/Stk. VE: 20 Stück

Ø 30 cm Art.-Nr. 10178 540 g/Stk. VE: 10 Stück



PIZZA SALAMI + EXTRA KÄSE

mit Tomatensoße, Salami und Käse

Ø 20 cm Art.-Nr. 10159 300 g/Stk. VE: 20 Stück

Ø 30 cm Art.-Nr. 10179 540 g/Stk. VE: 10 Stück



PIZZA TONNO

mit Tomatensoße, Thunfisch, roten Zwiebeln und Käse

Ø 20 cm Art.-Nr. 10156 300 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 300 g/Stk. VE: 20 Stück

Ø 30 cm Art.-Nr. 10177 520 g/Stk. VE: 10 Stück

PIZZA Chicken-Kebab

mit Tomatensoße, Hähnchenfleisch, roten Zwiebeln,
Knoblauchdip und Käse

Ø 20 cm Art.-Nr. 10165 300 g/Stk. VE: 20 Stück

Ø 30 cm Art.-Nr. 10185 540 g/Stk. VE: 10 Stück



PIZZA TEXMEX

mit Tomatensoße, Rinderhackfleisch, Mais, Kidneybohnen,
Peperoni und Käse

Ø 20 cm Art.-Nr. 10164 300 g/Stk. VE: 20 Stück

Ø 30 cm Art.-Nr. 10184 540 g/Stk. VE: 10 Stück



PIZZAGENUSS OHNE FLEISCH!!!

PIZZA MARGHERITA

mit Tomatensoße und Käse

Ø 20 cm Art.-Nr. 10152 270 g/Stk. VE: 20 Stück

Ø 30 cm Art.-Nr. 10172 470 g/Stk. VE: 10 Stück



PIZZA TOMATE-MOZZARELLA

mit Tomatensoße, Käse, Tomaten und Mozzarella

Ø 20 cm Art.-Nr. 10162 300 g/Stk. VE: 20 Stück

Ø 30 cm Art.-Nr. 10182 540 g/Stk. VE: 10 Stück

PIZZA SPINACI

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

Ø 20 cm Art.-Nr. 10163 315 g/Stk. VE: 20 Stück

Ø 30 cm Art.-Nr. 10183 540 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 255 g/Stk. VE: 50 Stück

FLAMMKUCHENBODEN

mit Rahm

37x28 cm Art.-Nr. 10031 345 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 400 g/Stk. VE: 10 Stück

FLAMMKUCHEN SPECK-ZWIEBEL

mit Rahm, Schwarzwälder Schinkenstreifen und Zwiebelringen

37x28 cm Art.-Nr. 10033 360 g/Stk. VE: 10 Stück



FLAMMKUCHEN SPECK-KÄSE-ZWIEBEL

mit Rahm, Schwarzwälder Schinkenstreifen, Gouda und Zwiebelringen

37x28 cm Art.-Nr. 10034 410 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 400 g/Stk. VE: 10 Stück



LAUCH-SCHINKEN-KÄSE-FLAMMKUCHEN

mit Rahm, Lauch, Schinkenstreifen und Gouda

37x28 cm Art.-Nr. 10039 440 g/Stk. VE: 10 Stück

FLAMMKUCHEN „GRIECHISCHE ART“

mit Rahm, Lauch und Weichkäse

37x28 cm Art.-Nr. 10038 410 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 450 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 450 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 195 g/Stk. VE: 30 Stück

34x16 cm Art.-Nr. 10346 325 g/Stk. VE: 20 Stück



ALPENPIZZABODEN

mit Schmand

25x16 cm Art.-Nr. 10317 225 g/Stk. VE: 30 Stück

34x16 cm Art.-Nr. 10347 385 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 410 g/Stk. VE: 15 Stück



ALPENPIZZA SPECK-KÄSE-ZWIEBEL

mit Kräuterschmand, Schwarzwälder Schinkenstreifen, Bergkäse,
Emmentaler 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 Emmentaler

25x16 cm Art.-Nr. 10314 300 g/Stk. VE: 20 Stück

34x16 cm Art.-Nr. 10344 460 g/Stk. VE: 15 Stück



ALPENPIZZA KARTOFFEL-KÄSE

mit Kräuterschmand, Kartoffelwürfel, Bergkäse und Emmentaler

25x16 cm Art.-Nr. 10313 285 g/Stk. VE: 20 Stück

34x16 cm Art.-Nr. 10343 440 g/Stk. VE: 15 Stück



ALPENPIZZA RACLETTE

mit Kräuterschmand, Raclettekäse, Gouda und Lauch

25x16 cm Art.-Nr. 10318 270 g/Stk. VE: 20 Stück

34x16 cm Art.-Nr. 10348 420 g/Stk. VE: 15 Stück



ALPENPIZZA RACLETTE-SCHINKEN

mit Kräuterschmand, Raclettekäse, Gouda, Schinken und Lauch

25x16 cm Art.-Nr. 10319 310 g/Stk. VE: 20 Stück

34x16 cm Art.-Nr. 10349 450 g/Stk. VE: 15 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 **180,00€ 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 **600,00€ 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.

Ab sofort können Sie unsere Produkte auch in Österreich genießen!

- ◆ Wir kontaktieren Sie einen Tag vor Ihrem Liefertag
- ◆ Sie bestellen unter +49 (0) 7566 / 628989 -0 telefonisch bei Bedarf
- ◆ Ihre Faxbestellung erreicht uns unter +49 (0) 7566 / 628989 -9
- ◆ Sie bestellen per Mail unter info@frosty-snack.de
- ◆ Per WhatsApp erreichen Sie uns auch unter +49 (0) 7566 / 628989 -0



Frosty
S N A C K

Frosty-Snack UG

(haftungsbeschränkt)

Schnaidt 2/1

D-88260 Argenbühl

Fon +49 (0) 7566 628989 -0

Fax +49 (0) 7566 628989 -9

info@frosty-snack.de

www.frosty-snack.de

