

Plan d'exécution du projet trnd

La pizza Casa di Mama de Dr. Oetker : la première pizza surgelée non précuite de Suisse.

Projet
trnd



Blog du projet : www.trnd.com/ch-fr/casa-di-mama

Ton interlocuteur personnel : PerryC@trnd.com

Les partenaires trnd contribuent à mieux faire connaître Casa di Mama.



Semaines pizza exclusives pour les partenaires trnd en Suisse ! En coopération avec Dr. Oetker, nous vous proposons une véritable particularité parmi les pizzas : Casa di Mama, la première pizza surgelée non précuite de Suisse dont la tendre pâte au levain lève seulement dans le four, signe de fraîcheur !

Ce projet trnd vise à :

Tester différentes variétés de pizzas **Casa di Mama de Dr. Oetker.**

Connaître ton opinion sur les pizzas de Dr. Oetker **via trois sondages en ligne.**

Faire mieux connaître Casa di Mama à l'aide des **2.500 partenaires trnd de Suisse**, simplement en parlant aux amis, parents et collègues de travail.

Rassembler les comptes rendus de conversations et **les résultats de l'étude de marché** : Quelles ont été tes expériences quand tu as parlé de Casa di Mama ?

Casa di Mama de Dr. Oetker.

La première pizza surgelée de Dr. Oetker fut lancée sur le marché dès 1970. Depuis, Dr. Oetker a considérablement perfectionné la pizza : Casa di Mama est une pâte à pizza crue constituée de levain frais et garnie de délicieux ingrédients.

La plupart des pizzas surgelées sont déjà précuites si bien qu'il ne reste plus qu'à finir de les cuire au four, chez soi.

Au contraire, Casa di Mama est une pizza surgelée non précuite qui lève pour la première fois à la maison, dans le four.

De plus, une pizza Casa di Mama sortant tout juste du four est bien meilleure qu'une pizza provenant du rayon frais. Qu'attends-tu pour la goûter ?



Casa di Mama de Dr. Oetker est une pizza surgelée non précuite et passe donc pour la première fois au four à la maison, comme une pizza fraîche. C'est ce qui fait qu'elle a le goût et l'odeur du pain frais.

La pizza idéale pour chaque palais.

Casa di Mama de Dr. Oetker se décline en trois variétés délicieuses : chacune ayant un fond tendrement croustillant et une garniture exquise.



Speciale :

Un vrai délice avec sa sauce tomate savoureuse, son salami au goût relevé, son jambon juteux et ses champignons fins.



Mozzarella e Pesto :

Copieusement garnie de mozzarella, de pesto aux herbes bien relevé et d'oignons rouges.



Prosciutto-Funghi :

Garniture exquise composée d'une sauce tomate savoureuse, de jambon juteux, de champignons fins et d'herbes aromatiques.

Ton kit de démarrage trnd.

Au début du projet, tous les participants au projet reçoivent un kit de démarrage gratuit contenant les éléments suivants :

Pour toi :

- Un bon d'achat de 65 CHF pour Casa di Mama de Dr. Oetker (équivalent à environ 10 pizzas).*
- Documents d'étude de marché destinés à interviewer tes amis, parents, collègues de travail.

À distribuer à tes amis, parents et collègues de travail :

- 10 couteaux à pizza Dr. Oetker.
- 30 aimants Casa di Mama de Dr. Oetker.
- 20 brochures de conseils sur les pizzas.



* **Remarque :** Tu achètes les pizzas Casa di Mama toi-même dans l'un des Coop Megastores indiqués. Tu peux ainsi décider des variétés de pizza que tu veux goûter avec tes amis, parents et collègues de travail. Tu avances d'abord l'argent et rassembles les tickets de caisse. À la fin du projet, nous te rembourserons la somme avancée par virement (jusqu'à 65 CHF max.). Le fonctionnement est détaillé à la page suivante et au verso de ton bon d'achat.

Déroulement du projet trnd.

1

Déballage et prise de photos.

Déballage :

Dans un premier temps, déballe tranquillement ton kit de démarrage et découvre le contenu et les nombreuses infos pour experts.

Prise de photos :

Fais-nous tous participer à la joie du déballage et prends immédiatement quelques photos. Tu peux nous envoyer toutes tes photos du projet avec tes comptes rendus de conversation : Pour ce faire, va sur le site www.trnd.com/ch-fr/casa-di-mama et clique sur le bouton « Rédiger un compte rendu ».

2

Achat de pizza

Pour le projet trnd, tu peux acheter environ **10 pizzas Casa di Mama de Dr. Oetker au choix** dans ton Coop Megastore (cf. liste à droite) : soit les 10 pizzas à la fois ou les unes après les autres à des jours différents, comme tu le souhaites (et cela dépend aussi de la taille de ton freezer). **Tu avances d'abord l'argent.**

Important : N'oublie pas de réclamer un **ticket de caisse unique (!)** pour chacun de tes achats de pizzas Dr. Oetker, puis de rassembler les tickets de caisse. Scanne ensuite les tickets de caisse (ou photographie-les avec un appareil photo numérique) et transfère-les sur trnd.com. Pour tous les tickets de caisse que tu auras transférés, nous effectuerons un virement de la somme avancée (jusqu'à 65 CHF max.). Tu trouveras des instructions détaillées au verso de ton bon d'achat.



Coop Megastores : tu peux acheter les pizzas Casa di Mama ici.

Jusqu'à présent, les pizzas Casa di Mama de Dr. Oetker se trouvent seulement **dans quelques points de vente** chez nous, en Suisse. Afin de pouvoir te rembourser à la fin du projet la somme que tu as avancée, tu dois acheter les pizzas dans l'un des Coop Megastores suivants et rassembler les tickets de caisse :

Région de Berne.

Berne-Wankdorf
Bienne Boujean
Viège Eyholz
Bienne gare
Heimberg
Schönbühl

Région de la Suisse du Nord-Ouest.

Egerkingen
Wettingen Tägeripark
Oftringen Perry Center
Oberwil

Région de la Suisse orientale-Ticino.

Winterthur Grütze Markt
Saint-Gall Shopping Arena
Saint-Gall Gallus Markt

Région de Suisse Romande.

Signy Hyper
Neuchâtel Maladière
Vernier Blandonnet
Crissier Hyper
Carouge La Praille
Villars-sur-Glâne

Région de Suisse centrale-Zurich.

Dietlikon
Bachenbülach
Volketswil Volkiland
Hinwil
Sihlcity

3

Ta première impression.

Goûter :

Étape incontournable : il faut ensuite goûter Casa di Mama. Donc : Dégustation assidue de pizzas au programme.

Sondage de départ :

Après une brève phase de test, nous voulons immédiatement connaître les opinions des uns et des autres. Comment trouves-tu Casa di Mama ? Quelle variété préfères-tu ? Fais-nous donc part de ton opinion dans le **sondage de départ de l'espace membres mon trnd**. Le moment venu, nous t'en informerons par e-mail.

4

Mieux faire Casa di Mama.

Tu aimes Casa di Mama de Dr. Oetker ? Nous nous réjouissons si tous les participants au projet nous aident à faire mieux connaître la pizza à la tendre pâte au levain.

Tu peux, par exemple :

- organiser une soirée pizza avec tes amis, collègues et parents.
- distribuer les couteaux à pizza et aimants contenus dans ton kit de démarrage.
- faire part à chacun de ton savoir d'expert sur Dr. Oetker et Casa di Mama.

Il existe encore beaucoup d'autres occasions au cours desquelles tu peux attirer l'attention des autres sur les pizzas de Dr. Oetker. Dans ce plan d'exécution du projet, nous avons aussi rassemblé quelques idées à diffuser (quelques pages plus loin).

5

Comptes rendus de conversation.

Pour que Dr. Oetker en sache autant que possible sur les conversations avec tes amis et collègues, il est important que tu nous en fasses part. L'idéal est que tu rédiges un **compte rendu de conversation** après avoir mangé Casa di Mama avec tes amis ou collègues de travail ou après en avoir discuté avec eux.

À cet effet, nous voulons savoir avec combien d'amis/de collègues tu as parlé, comment Casa di Mama est perçue et quelles étaient les questions à ce sujet. Il est très facile de rédiger un compte rendu : Pour ce faire, va sur le site www.trnd.com/ch-fr/casa-di-mama et clique sur le bouton « Rédiger un compte rendu ». C'est parti.

Les comptes rendus de conversations constituent la base des projets trnd.

Plus nous récoltons de comptes rendus, mieux nous pourrons montrer à Dr. Oetker ce que nous avons atteint ensemble.

6

Tes expériences avec la pizza de Dr. Oetker.

Pendant le déroulement du projet, nous nous intéressons évidemment à tes expériences avec la pizza Casa di Mama. Afin de nous dire si la pizza de Dr. Oetker dont la tendre pâte au levain lève seulement dans ton four, répond à tes attentes, **il te suffit de participer au sondage intermédiaire dans l'espace membres montrnd.**

Tu recevras un e-mail le moment venu.

7

Diffusion des opinions.

Tu peux également consigner ton opinion dans un petit **reportage test**, c'est un excellent moyen de communiquer ton évaluation... finalement, c'est toi l'expert.

Tu peux diffuser ton reportage test sur **ton propre blog**, sous forme vidéo (youtube) ou tu rédiges le reportage test sous forme de document Word ou texte pour notre blog consacré à ce projet.

Si tu fais apparaître tes reportages test sur une plate-forme d'évaluation du produit (ciao, dooyoo), mentionne à chaque occasion que tu testes Casa di Mama dans le cadre d'un projet trnd. C'est important car nous ne voulons pas faire de publicité déguisée mais plutôt connaître tes opinions sincères et tes expériences.

8

Aide-nous pour l'étude de marché.

Nous te nommons enquêteur commercial officiel de Dr. Oetker !

Les **documents d'étude de marché** fournis te permettent d'interviewer jusqu'à 20 personnes sur le thème de la « pizza » et de leur faire connaître ton savoir d'expert sur Casa di Mama.

Tu trouveras davantage d'informations sur l'interview à réaliser auprès de tes amis directement dans tes documents d'étude de marché.

9

Sondage final.

Les résultats de tes tests :

À la fin du projet, nous voulons à nouveau récolter ensemble les opinions, remarques et nos expériences concernant le bouche à oreille pour la pizza Casa di Mama de Dr. Oetker.

Pour ce faire, il te suffit de remplir le **sondage final dans l'espace membres montrnd**. Le moment venu, nous t'informerons évidemment à temps par e-mail.

Sur notre blog consacré à ce projet, nous discutons ensemble de toutes les questions et idées :

www.trnd.com/ch-fr/casa-di-mama

Envoie les questions et remarques concernant le projet directement par e-mail à :

casa-di-mama-fr@trnd.com

Principes trnd.

Pour un système de bouche à oreille honnête, ouvert et réussi, nous avons établi quelques règles du jeu. En tant que participant au projet, tu dois en particulier respecter les points suivants faisant partie de nos principes.



Ouverture.

La participation aux projets trnd n'est pas secrète ou à réaliser incognito. Nous ne voulons pas de publicité déguisée ni répandre des bêtises. Quand ils parlent avec leurs amis et

collègues dans le cadre du projet, tous les participants au projet sont donc obligés, à chaque fois, de mentionner qu'ils ont connu les produits tests dans le cadre d'un projet trnd et qu'ils participent à un projet trnd de bouche à oreille. Tu ne dois en aucun cas raconter des histoires à tes amis/collègues car tu n'es pas un représentant qui fait du porte-à-porte afin de vendre quelque chose. Sois ouvert et honnête et ne donne que ton avis.



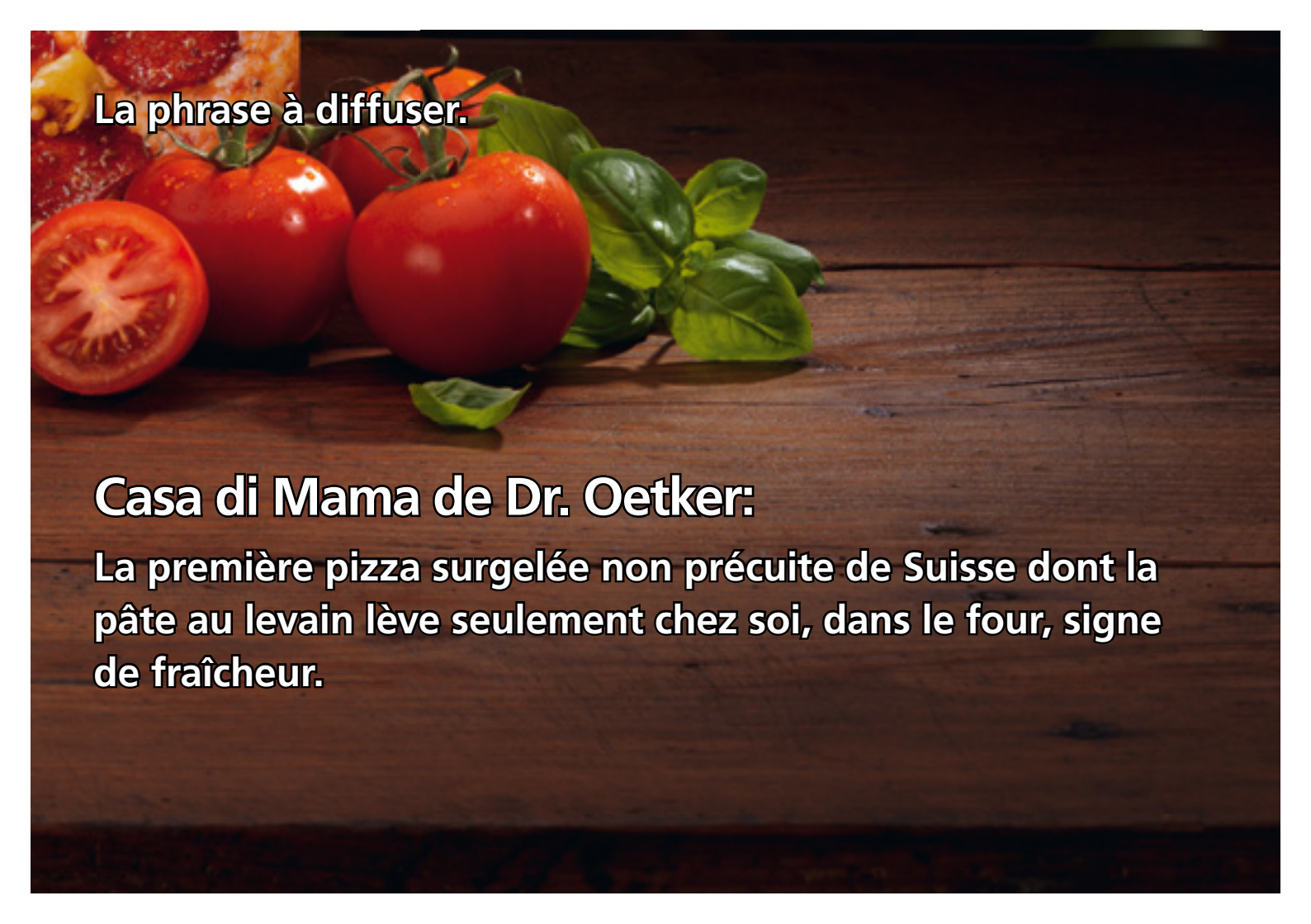
Honnêteté.

C'est peut-être évident, mais malheureusement ce n'est pas toujours courant de nos jours : Seul un système de bouche à oreille honnête peut fonctionner. Cela signifie aussi que tu

ne dois rien cacher ni exagérer. Donne simplement ton avis à tes amis et collègues.

Accessoires.

Dans le cas du bouche à oreille, il ne s'agit pas de raconter tout en détail à tes amis. Car, grâce à tes remarques, tes amis et collègues doivent aussi pouvoir se créer une opinion des produits de ton projet trnd. C'est pourquoi nous nous réjouissons d'autant plus si tu les écoutes attentivement, si tu récoltes les opinions de tes amis et collègues et que tu nous les transmets.



La phrase à diffuser.

Casa di Mama de Dr. Oetker:

La première pizza surgelée non précuite de Suisse dont la pâte au levain lève seulement chez soi, dans le four, signe de fraîcheur.

Les idées à répéter.



Comment répéter au mieux ce qui fait la particularité de Casa di Mama de Dr. Oetker ? Nous attendons tes idées avec impatience !

La meilleure occasion d'entamer une conversation sur Casa di Mama se présente évidemment lors d'une soirée pizza.

Invite par exemple tes amis à une **soirée pizza** au cours de laquelle tu serviras Casa di Mama en révélant au passage toutes les astuces concernant la cuisson de Casa di Mama.

La pizza ne doit pas forcément être servie comme plat principal, une dégustation commune offre bien plus de possibilités : Vous pouvez par exemple servir un quart de pizza **en entrée**.

Tu envisages une soirée vidéo avec tes amis ? Casa di Mama constitue dans ce cas une alternative bienvenue aux chips et petits gâteaux salés. **Et lors d'un match passionnant de la Coupe du monde de football**, rien de tel qu'une délicieuse pizza Dr. Oetker pour assouvir la faim.

Tu peux aussi organiser une **pause-déjeuner** Casa di Mama au cours de laquelle tu proposes différentes variétés de pizzas Dr. Oetker à tes collègues de travail et tu réalises alors un sondage pour savoir quelle variété est particulièrement appréciée.

Certains de tes amis connaissent peut-être déjà Casa di Mama, mais ne savent pas ce qui la rend si particulière. Transmets-leur donc tes connaissances d'expert sur la pizza en leur expliquant que Casa di Mama n'est pas précuite mais qu'elle lève pour la première fois chez soi, dans le four.

De plus, tu peux aussi distribuer à tes amis, collègues de travail et parents des brochures sur les pizzas provenant de ton kit de démarrage : Les conseils pizza de « ta » pizzeria. Pour ce faire, il te suffit d'écrire ton nom devant, dans le champ vide, comme PerryC, notre interlocuteur dans le cadre de ce projet, l'a fait pour la brochure illustrée ici.

Comme d'habitude, c'est sûrement toi qui as les meilleures idées à répéter. Nous attendons tes idées et suggestions avec impatience.



Écris simplement ton nom dans le champ libre, et tu peux déjà donner quelques astuces sur les pizzas provenant de « ta » pizzeria à tes amis, collègues de travail et parents. :-)

Infos pour experts : L'histoire de la pizza.

L'origine de la pizza.

Cette spécialité est originaire de Naples. À la fin du siècle, on y tentait d'améliorer les fougasses jusque là peu appétissantes en y ajoutant de l'ail, du saindoux et du gros sel. À cette époque, les marins rapportèrent des tomates du Pérou qui se sont répandues petit à petit en Europe. Malgré tout, il aura fallu attendre près d'un siècle avant que ces beaux fruits rouges n'atterrissent sur la pizza. Ce n'est qu'à partir de 1773 que l'utilisation des tomates comme garniture de pizza est connue.

La pizza : le plat des pauvres.

Les pauvres de Naples comprirent rapidement ce que la pizza représentait pour eux : Elle coûtait peu et rassasiait. Et de surcroît, la pizza se préparait sans problème et en un tour de main. Quant à la consommation, elle était aussi très simple. Il n'y avait plus besoin d'assiettes ni de couverts : il suffisait, en effet de plier la pizza et on pouvait la manger à la main. Il n'y avait donc plus besoin d'utiliser l'eau si précieuse pour laver la vaisselle. Et rapidement, de plus en plus de boulangeries commencèrent à proposer des pizzas parmi leurs gammes de pain.

Des marchés ambulants aux premières pizzerias.

Les marchandises furent d'abord distribuées aux marchands ambulants qui parcouraient toute la ville avec un simple four ambulant pour vendre des pizzas. Mais les boulangeries aussi vendaient des pizzas « dans la rue » et installaient même des tables et

des chaises devant leurs boutiques pour rendre la consommation plus agréable à leurs clients. Suite à ces débuts, les premières pizzerias firent enfin leur apparition.

Noms des premières variétés de pizzas.

Dans le vieux Naples, deux variétés de pizzas étaient particulièrement populaires : la « Marinara » et la « Margherita » qui incarnent aujourd'hui encore la pizza napolitaine originale.

La « pizza Marinara » (« pêcheur ») doit son caractère particulier aux tomates fraîches, à l'ail, à l'origan, au sel et à l'huile d'olive. Son nom rappelle que cette pizza servait de premier fortifiant aux pêcheurs qui revenaient de la pêche. Hors de Naples, la « Marinara » est également connue sous le nom de la « Napolitaine ».

La « Pizza Margherita » composée de tomates, de sel, d'huile d'olive, de mozzarella et de basilic « vit le jour » le 11 juin 1889. Une belle histoire en est à l'origine : La Reine Marguerite de Savoie aspirait à goûter aux succulents plats napolitains. C'est ainsi que le pizzaiolo Raffaele Esposito eut l'honneur de témoigner de son savoir-faire dans la cuisine royale. Il apporta les ingrédients et composa entre autre une pizza aux couleurs de l'Italie : verte (basilic), blanc (mozzarella) et rouge (tomates). La pizza ayant particulièrement plu à la reine, Don Esposito décida d'appeler sa création « Margherita » en son honneur.

Depuis, la pizza cessa d'être la « nourriture du pauvre ».

Elle enrichit le menu des nobles et des bourgeois et la réputation de cette spécialité commença à se répandre au-delà des frontières italiennes. Après la Seconde Guerre mondiale, les travailleurs immigrés italiens apportèrent leur plat national dans d'autres pays européens, et les vacanciers de l'Europe entière firent connaissance de la pizza en Italie.

Au fil des ans, la pizza s'est patiemment adaptée aux changements de goûts. Aujourd'hui, on exige parfois des garnitures très abondantes et variées comportant jambon, salami, thon et fruits de mers (par ex. des moules), légumes, différentes variétés de fromages, fruits (l'ananas, par ex.), etc. Et de nos jours, se régaler à la maison signifie ne plus faire d'effort car, depuis environ 40 ans, il existe des pizzas toutes prêtes à cuire sortant du congélateur.



Infos pour experts : De la pétrisseuse à ton assiette.

1. Fabrication de la pâte.

La production de Casa di Mama commence par la fabrication de la pâte. La pâte exige un dosage exact de tous les ingrédients qu'il faut bien mélanger et pétrir vigoureusement.

2. Fermentation et façonnage de la pâte.



Après une période de repos déterminée dans une chambre de pousse, la pâte est divisée et façonnée en fonds de pizza ronds. Ils peuvent encore fermenter avant de passer sur les tapis roulants pour

ensuite rejoindre le plan de travail.

3. Garniture des fonds de pizza.



On commence toujours par garnir les fonds de pizza avec de la sauce tomate, on ajoute ensuite le fromage. Puis, selon la recette, on ajoute les autres ingrédients les uns après les autres. Les matières premières utilisées pour garnir Casa di Mama sont préparées comme suit : Les légumes

sont lavés et coupés en petits morceaux, les tranches de jambon sont coupées, etc. Certains ingrédients sont utilisés frais, d'autres réfrigérés, surgelés ou lyophilisés (les épices par ex.) ou proviennent de boîtes de conserve (le thon par ex.).

Les tranches de salami sont directement coupées dans le saucisson avec la machine à trancher, elles tombent donc exactement au bon endroit et selon le nombre fixé sur la pizza. Les herbes et épices sont ajoutées à la fin. Casa di Mama est alors prête à congeler.

4. Congélation et entreposage frigorifique.



Les pizzas sont refroidies à -25°C et immédiatement emballées, rassemblées en unités de transport (par ex. par paquets de 5), mises sur palettes, puis déposées sur les étagères élevées d'un entrepôt frigorifique. Chaque chargement de palettes reçoit une étiquette conforme au code EAN 128, munie d'un code unique au monde et non interchangeable. Les

numéros de l'unité de transport, les numéros du code EAN, la quantité d'articles, la date limite de consommation et le lot de production comptent parmi les données indiquées sur l'étiquette. La saisie électronique permet de consigner de manière exacte quelle marchandise a été livrée à quel destinataire et à quel moment.

5. Expédition pour la vente au détail.



La pizza quitte l'étagère élevée de l'entrepôt frigorifique pour rejoindre les rayons du commerce. Ce faisant, le maintien de la « chaîne du

froid » à au moins -18°C jusqu'à l'entreposage en magasin doit être observé de façon très stricte. Avant de déposer les palettes de pizzas dans les camions frigorifiques via les portes de chargement, le prérefroidissement des camions doit être assuré et les conditions d'hygiène vérifiées.

6. Commerce de détail.

Les collaborateurs des commerces de détail veillent au stockage immédiat de Casa di Mama dans des enceintes réfrigérées ou alors ils les rangent directement dans les congélateurs des surfaces de vente. Ensuite, c'est à toi de décider quelle pizza Casa di Mama tu achèteras.

De plus : Il vaut mieux utiliser un sac réfrigérant pour transporter ta pizza chez toi, même si tu comptes la préparer immédiatement. Car si la pizza décongèle trop, cela peut détruire les cellules de levure et le fond de la pizza ne sera plus si tendre et croustillant après la cuisson.. La durée de consommation est de trois semaines dans un compartiment **, ou de plusieurs mois dans un congélateur à -18°C .

7. Du four domestique à l'assiette.



Une fois arrivée à la maison, la pizza atterrit directement dans le four préchauffé ou dans ton freezer ou congélateur pour une consommation ultérieure. Après ce long voyage et un temps de cuisson de 13 à 15 minutes, Casa di Mama peut enfin être dégustée !

Le mieux est de cuire Casa di Mama dans un four préchauffé avec une chaleur de voûte/de sol à 250°C . Il ne faut cuire qu'une pizza au four et non plusieurs à la fois.

Les connaisseurs servent les pizzas très chaudes, directement à la sortie du four. L'assiette doit être bien préchauffée car, sinon, la pizza risque de refroidir rapidement. L'idéal est d'utiliser des assiettes plates spéciales d'env. 30 cm de diamètre. De cette manière la pizza ne dépasse pas de l'assiette et c'est plus esthétique, et d'autre part, cela permet de la couper plus facilement. En tout cas, nous vous souhaitons une **« bonne dégustation ! »**

Infos pour experts : tout sur le thème de la levure

Quelles sont les différentes variétés de levure ?

Dans l'industrie agro-alimentaire, on utilise essentiellement une variété de levure pour les produits de boulangerie : « Saccharomyces cerevisiae », plus communément appelée levure de boulanger/levure de bière.

De quoi la levure est-elle constituée ?

La levure de boulanger est un champignon qui, pour se multiplier, requiert de la nourriture sous forme de glucose. La levure transforme surtout le sucre sous forme de mélasse (résidu provenant de l'extraction du sucre).

Quel est l'effet de la levure ?

La levure est travaillée avec la farine dans la pâte. Pendant le processus de pétrissage, il se forme une composition protéique dans la pâte (gluten). Cette composition protéique est élastique. Une fois la pâte pétrie, le processus de fermentation commence alors. La levure transforme alors le glucose en CO₂ et en alcool. Le CO₂ est ainsi responsable de l'élasticité de la composition protéique. Le résultat final forme un fond de pizza levé.

Que se passe-t-il avec la levure pendant la cuisson et pourquoi Casa di Mama lève-t-elle ?

Lors de la cuisson, les cellules de levure ne forment plus qu'un bref « sursaut » et se détruisent à 60 °C. C'est le CO₂ qui entraîne le levage de la pâte à pizza pendant le processus de cuisson. Le gaz apparu pendant le processus de fermentation dépend de la température et se développe à mesure que la température augmente. C'est de cette manière que Casa di Mama lève pendant la cuisson.

Quelle est la levure utilisée pour Casa di Mama et pourquoi ?

Pour Casa di Mama, on utilise de la levure de boulanger dont la fabrication requiert des matières premières sélectionnées. Cette fabrication spéciale permet de produire la levure de sorte qu'une composition protéique particulièrement stable se forme dans la pâte, composition qui ne doit pas être endommagée pendant le stockage.

Infos pour experts : La pizza, des ingrédients sains.

Aujourd'hui, la pizza surgelée est un produit incontournable dans les ménages suisses. En 2009, plus de 11 millions de paquets ont été vendus en Suisse. Et maintenant, les médecins s'accordent même à dire que la pizza n'est pas seulement de la mal-bouffe.

Voici quelques faits intéressants sur les ingrédients courants des pizzas :

- Les fines herbes classiques utilisées pour les pizzas, l'origan, le thym, la marjolaine, le basilic et le romarin, peuvent avoir des effets positifs en cas d'inflammation (d'après des études menées à Bonn et à Zurich).
- L'huile d'olive présente dans la pâte renferme des acides gras insaturés qui ont un effet positif sur les taux de lipides sanguins.
- Les oignons contiennent des composés de soufre (sulfure) pouvant réduire le risque d'infarctus du myocarde.
- La mozzarella renferme beaucoup de calcium, ce qui permet de fortifier les dents et les os et de réduire le risque d'ostéoporose chez les femmes.
- La pâte à pizza se compose essentiellement de farine de blé renfermant de longues chaînes de glucose sous forme d'amidon. Cela prévient toute sensation de faim rapide.

De plus : Parce que les ingrédients frais sont congelés directement après la transformation, les pizzas surgelées sont souvent plus fraîches que les pizzas du rayon frais, contrairement aux idées reçues.



La gamme de produits surgelés de Dr. Oetker.

L'offre de Dr. Oetker comprend trois grandes gammes de produits surgelés, chacune constituée de plusieurs produits de variétés différentes :



Ristorante.

Une multitude de variétés de pizzas tentantes ! Découvre par ex. la pizza Mozzarella, Spinaci ou Quattro Formaggi. Peu importe celle que tu choisis, Ristorante sera toujours aussi bonne que dans une vraie pizzeria !



Casa di Mama.

Non précuite, Casa di Mama qui lève pour la première fois dans ton four saura te convaincre avec sa pâte croustillante. Elle se décline en trois variétés : Mozzarella e Pesto, Prosciutto-Funghi et Speciale. Casa di Mama devient délicieuse à une chaleur de voûte/de sol de 250 °C.



Bistro Baguette.

Un régal à la française : De croustillantes baguettes aux ingrédients variés, comme dans un bistro français, idéal pour l'apéro.

Chiffres et faits.

Casa di Mama de Dr. Oetker.

La première pizza surgelée non précuite de Suisse dont la pâte au levain lève seulement dans le four, signe de fraîcheur.

À déguster croustillante après un temps de cuisson de 13 à 15 minutes.

Particulièrement délicieuse à une chaleur de voûte/de sol de 250 °C.

Disponible dans le commerce depuis 2007.

Trois variétés différentes :

- Mozzarella e Pesto.
 - Prosciutto-Funghi.
 - Speciale.
-

Prix conseillé : 6,50 CHF.

trnd

www.trnd.com/ch-fr/casa-di-mama – Interlocuteur : PerryC@trnd.com

© 2010 trnd AG – Winzererstr. 47d – 80797 Munich