

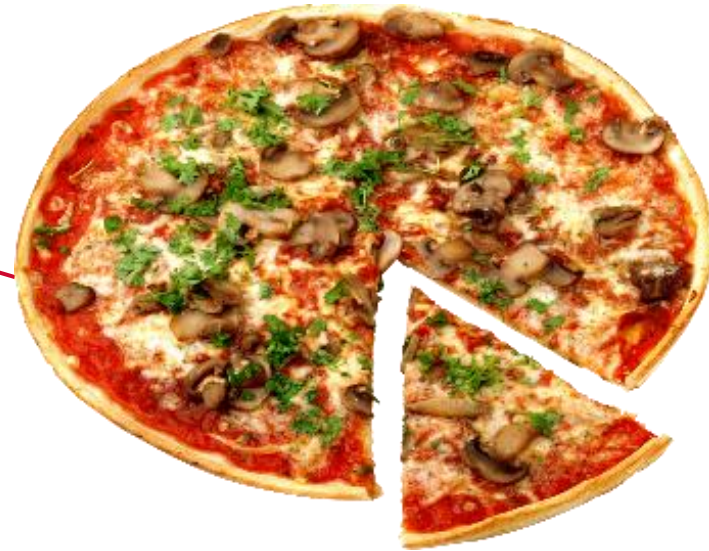
焕新Pizza系列

即享新饼底 欢聚更有味

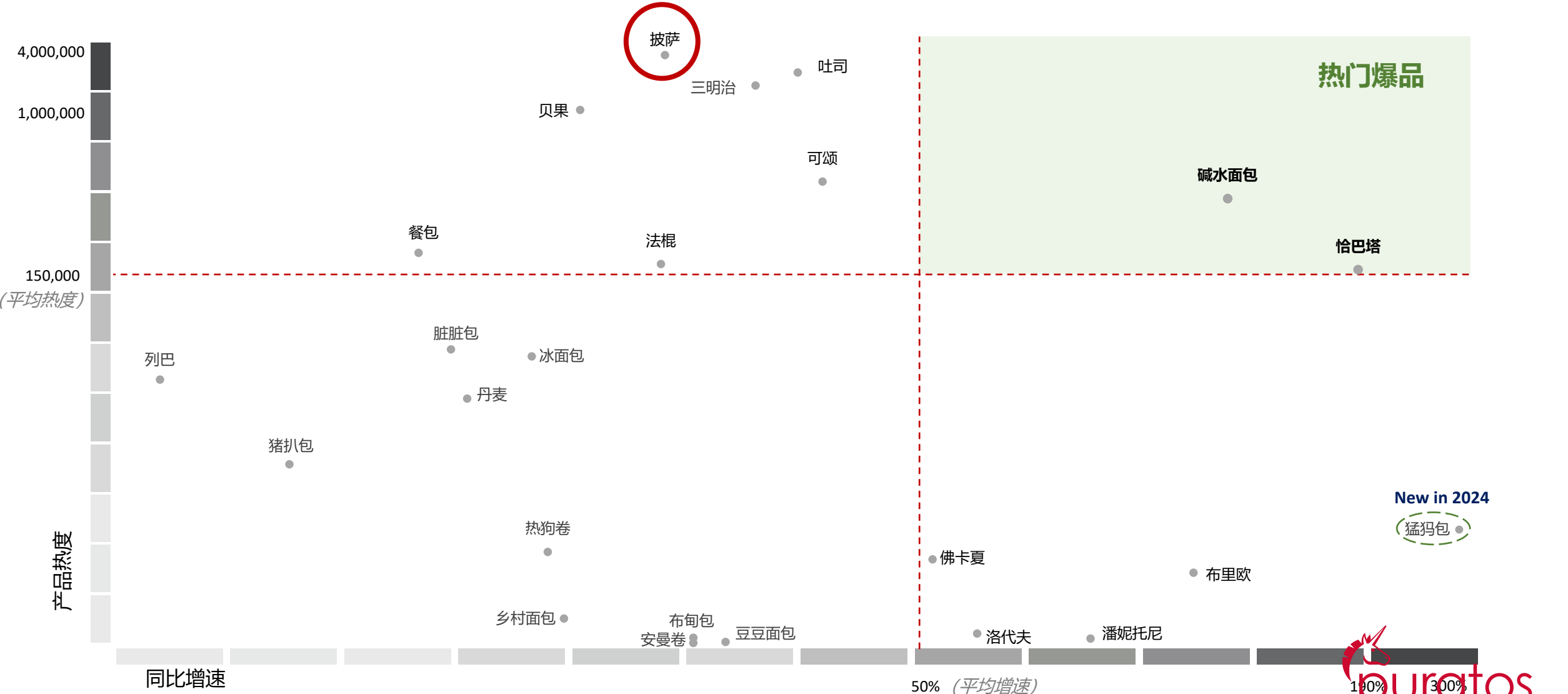
PIZZA起源于意大利，风靡全球



Pizza起源于18世纪的意大利那不勒斯，古希腊词“pitta”，意为薄饼，pizza的全世界流行离不开意大利移民和文化传播。



披萨依旧是中国市场面包类热门爆品



3 - 数据范围: 小红书, 抖音, 微博; 2024/1-2024/8 备注: 仅展示同比增速>0%且声量>1,000的产品类型



消费习惯的改变提高了即食餐的消费

即食餐的消费相较过去增长20%

57%

在超市购买食物的时候
会购买即食食品

20%

过去一年即食食品消费量
增加 (*)

- (*) 我自己准备餐食的时间更少了
- (*) 我/ 我的家庭的生活方式/需求发生了变化
- (*) 即食餐种类更多, 更新颖

方便和好吃是消费者选择即食餐的主要因素

吃起来
方便

56%



吃起来
美味

38%




puratos
Food Innovation for Good

餐饮、零售在PIZZA品类上不断推陈出新



肯德基



必胜客



幸福西饼



东方甄选

什么是 Pinsa ?

外皮 **薄 & 脆**
内部组织结构
柔软 & 化口性好
完美 **断口性**



Pinsa 起源

Pinsa 起源于公元前1世纪意大利古罗马，是经典PIZZA的罗马兄弟。其制作过程需要至少长达 24 小时的发酵时间

Pizza品类 还能怎么创新?

从公元前1世纪的意大利经典**罗马披萨 (Pinsa)**

中汲取灵感

PINSA vs. PIZZA

起源	公元前1世纪	16世纪
形状	椭圆	圆形
感官形容	外皮酥脆，内里柔软，化口性好，完美断口性	外皮薄脆，内部较为有嚼劲
食材	小麦粉，米粉，酵母，酸面团	小麦粉，酵母，酸面团
发酵	长发酵，24h-48h (传统方法)	短发酵，6h-48h
含水量	高，80% 含水量	中等，60% 含水量
烘烤方式	二次烘烤	单次烘烤

焕新披萨系列 | 即享新饼底 欢聚更有味

披萨饼底升级

灵感源自公元前1世纪的工艺传承

✓ 风味升级

正宗意大利面包基底风味——

麦香、木质清香和奶香

✓ 质构升级

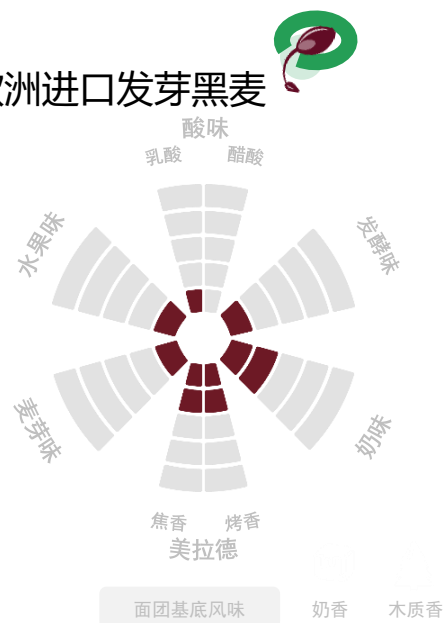
大气孔Q韧饼底 特别添加欧洲进口发芽黑麦

健康加码 粒粒可见

打造差异化即食主义

焙乐道原料：

- 焙乐道欧坦得 杜伦
- 焙乐道植蔬预拌粉 土豆
- 焙乐道黑麦芽软谷酱



黑麦芽帕斯雀牛肉Pizza
适合冻转鲜 复烤快速出品



焙乐道原料推荐

1

面团基底的灵魂因子——欧坦得·杜伦酸面团

2

加码健康美味的差异化密码——黑麦芽软谷酱



欧坦得·杜伦



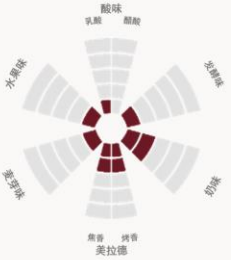
- 基于天然发酵、具有活性的烘焙原料
- 明显的地中海的风味特征
- 木质的清香及牛奶的风味
- 仅需4步，方便、快捷、稳定

☐ 规格：10 X1 KG

☐ 保质期：12个月

☐ 建议用量：4%用量直接加入面团

欧坦得杜伦·风味轮



NOTES

奶香

木质香





黑麦芽软谷酱

酸面团基底+整粒发芽黑麦（黑麦芽含量30%~40%）

- ✓ 产地溯源：爱沙尼亚进口黑麦
- ✓ 创作灵感：北欧古法
- ✓ 制作工艺：7天发芽+24小时发酵
- ❖ 富含维生素、矿物质和高纤维
- ❖ 发酵风味+天然甜味及麦芽味





